



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE INTERCULTURAL INDÍGENA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO E
TERRITORIALIDADE**

**TEKOHA POTRERO GUASU/PARANHOS-MS: ALTERAÇÕES
SOCIOCULTURAIS QUE CONTRIBUÍRAM PARA A
INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Discente: Claudelina Pires

**DOURADOS/MS
2025**

Claudelina Pires

**TEKOHA POTRERO GUASU/PARANHOS-MS: ALTERAÇÕES
SOCIOCULTURAIS QUE CONTRIBUÍRAM PARA A
INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-Graduação em Educação e Territorialidade da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD) como requisitos para a obtenção do título de mestre em Educação e Territorialidade.

Orientador(a): Profa. Dra. Andréia Sangalli

Área de concentração: Desenvolvimento e Políticas Públicas

Linha de Pesquisa: Território e sustentabilidade

**DOURADOS, MS
2025**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP).

	PIRES, Claudelina TEKOHA POTRERO GUASU/PARANHOS-MS: alterações socioculturais que contribuíram para a insegurança alimentar e nutricional. / Claudelina Pires. – Dourados, MS: UFGD, 2025. 78 f. Orientadora: Prof. Dra. Andréia Sangalli. Dissertação (Mestrado em Educação e Territorialidade) – Universidade Federal da Grande Dourados. 1. Etnia Guarani. 2. Alimentos ultraprocessados. 3. Doenças nutricionais. I. Título.
--	--

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Central – UFGD.

©Todos os direitos reservados. Permitido a publicação parcial desde que citada a fonte.



ATA DE DEFESA

ATA DA DEFESA DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO APRESENTADA POR CLAUDELINA PIRES, ALUNA DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO E TERRITORIALIDADE, ÁREA DE CONCENTRAÇÃO "DESENVOLVIMENTO E POLÍTICAS PÚBLICAS".

Ao primeiro dia do mês de agosto do ano de dois mil e vinte e cinco, às oito horas, em sessão pública, realizou-se na Universidade Federal da Grande Dourados, a Defesa de Dissertação de Mestrado intitulada **"TEKOHA POTRERO GUASU/PARANHOS-MS: alterações socioculturais que contribuíram para as mudanças nos padrões alimentares"**, apresentada pela mestranda Claudelina Pires, do Programa de Pós-graduação em Educação e Territorialidade, à Banca Examinadora constituída pelos membros: Prof.^a Dr.^a Andreia Sangalli/UFGD (presidente/coorientadora), Prof. Dr.^a Rosa Sebastiana Colman/UFGD (membro titular interno), Prof.^a Dr.^a Elaine da Silva Ladeia/UFGD (membro titular interno), Prof.^a Dr.^a Veronica Gronau Luz/UFGD (membro titular externo). Iniciados os trabalhos, a presidência deu a conhecer à candidata e aos integrantes da banca as normas a serem observadas na apresentação da Dissertação. Após a candidata ter apresentado a sua Dissertação, os componentes da Banca Examinadora fizeram suas arguições. Terminada a Defesa, a Banca Examinadora, em sessão secreta, passou aos trabalhos de julgamento, tendo sido a candidata considerada **Aprovada**. Nada mais havendo a tratar, lavrou-se a presente ata, que vai assinada pelos membros da Comissão Examinadora.

Dourados/MS, 01 de agosto de 2025.

Documento assinado digitalmente
gov.br ANDREIA SANGALLI
Data: 05/08/2025 16:51:39-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Andreia Sangalli
Presidente/coorientadora

Documento assinado digitalmente
gov.br ROSA SEBASTIANA COLMAN
Data: 06/08/2025 10:44:57-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Prof. Dr.^a Rosa Sebastiana Colman
Membro Titular Interno

Documento assinado digitalmente
gov.br ELAINE DA SILVA LADEIA
Data: 06/08/2025 21:21:49-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Elaine da Silva Ladeia
Membro Titular Interno

Documento assinado digitalmente
gov.br VERONICA GRONAU LUZ
Data: 05/08/2025 17:01:22-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Prof.^a Dr.^a Veronica Gronau Luz
Membro Titular Externo

DEDICATÓRIA

Dedico para todas as pessoas que participaram retomada do atual TI Potrero Guasu.

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Ñanderu Tupã, por ter cuidado de mim nessa caminhada de estudo, por ter mi dado saúde e forças para enfrentar desafios.

Agradeço ao meu pai Félix Pires (em memória) e a minha mãe Santa Caldeira, minha filha Crizani e o meu filho Oseias e o meu companheiro Oscar, grata a essas pessoas que mi incentivaram e acreditaram em mim durante o percurso do curso.

Obrigada as anciãs (Santa Caldeira, Epifania Recalde) e os demais que colaboraram direta ou indiretamente para elaboração dessa dissertação como leituras de trabalhos de outros pesquisadores referenciados para que esse trabalho fosse realizado.

Sou grata aos meus irmãos, Valentim Pires, Silvio Pires, Plácida Pires, Leonardo Pires, Enildo Pires, Claudelino Pires, Rosimeira Pires, (Denilson Pires que faleceu após o nascimento) e agradeço a mim mesmo por ter coragem de enfrentar uma caminhada que requer dedicação e persistência.

Agradeço ao meu irmão mais caçulo o Cledino Caldeira Pires, que sempre oferecia carona para ir a etapa presencial e pelo incentivo de sempre lutando pelos objetivos, e gratidão as minhas sobrinhas Cleise Benites, Letícia Pires Vera e Deise Benites, por terem cuidado do meu bebê Oseias, durante a etapa presencial.

Agradeço imensamente a equipe do curso PPGET, incluindo docentes, secretário, e pessoas que trabalhava no DNIT que sempre estavam dispostas, e a minha orientadora Andréia Sangalli, minha imensa gratidão.

A equipe do curso sempre ajudando, incluindo, diversificando e compreendendo as diferenças em todos os sentidos, muito obrigada a todos!

LISTA DE TERMOS GUARANI

Avati Mbichy- milho assado

Akuti Sayju-*Dasyprocta azarae*

Capi'i- capim

Chamoĩ- Avô

Chamoĩ Amyrĩ- Avô falecido

Inguti-yogurte

Jaryi Amyrĩ- Avó falecida

Jakare pito-peixe pequeno que tem casca dura e possui boca em forma de ciculo e encontrado no rio.

Jaryi- Avó

Jasy-Lua

Jopara-arroz com feijão

Jui Guasu-Rã

Ho'a-cair

Kaáguygua- os que vivem na mata

Kãngui-chicha

Kariay - jovem solteiro

Kariay ou Pixom – adolescente menino

Karaja-Bugio

Karpincho-capivara

Kotyhu-Guachire

Kuarahy-sol

Kurei-cateto ou porco do mato

Kuimba'e Omendamava- homem casado

Kuimba'e Guau- homem irresponsável

Kuña Gua'u - mulher irresponsável

Kuña Omendava – mulher casada

Kuña Taĩ – jovem solteira

Kunãtaĩ ou Pixona - adolescente menina

Kuñataĩ Temi, Kariay Temi, Koava Ombaapo Kuava, Ojeheka Kuava- solteiro(a)

Kyja(Myocastor coypus)

Mykunrẽ-gambá

Mba'egua-remédio tradicional

Mbusu-anguila

Mbuku-larvas de inseto

Ñahanai-ave que vive principalmente ao redor dos rios ou no brejo

Ñe'ẽ apytere-palavra-chave

Ñe'ẽ mbyky-resumo

Ojetyeka kuava- aquele que sabe plantar, trabalhar e trazer alimentos para casa.

Parakau-papagaio

Piky morontĩ- peixe de tamanho pequeno que é encontrado nos rios.

Pira hũ-peixe

Pirekai- mandioca assada

Kuña-mulher

Kuñataĩva ha ikariayva ohoo – fase da adolescência

Rora- farofa feito de milho

Tatu hũ-tatu

Tatu poju-tatu

Tayra-filho

Teju guasu-lagarto

Tapiti-coelho

Typycha hũ- Sida rhombifolia

Voga-peixe encontrado no rio.

Vy'areỹ-tristeza

Ykua Rapere, Tapere – água da mina, no caminho

LISTA DE ABREVIACÕES

Art.-Artigo

EAD-Educação a Distância

FAIND-Faculdade Intercultural Indígena

FUNAI-Fundação Nacional do índio

INCRA-Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

LEDUC-Licenciatura em Educação do Campo

MS-Mato Grosso do Sul

PPP-Projeto Político Pedagógico

PPGET-Programa de Pós Graduação Educação e Territorialidade

SEAD-Secretária do Estado de Assistência Social e dos Direitos Humanos

SESAI- Secretária Especial de Saúde Indígena

SISAN-Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional

TI-Terra Indígena

UFGD- Universidade Federal da Grande Dourados

LISTA DE FIGURAS

	Página
Figura 1- Imagem de satélite do tekoha Potrero Guasu, Paranhos, MS.....	22
Figura 2- Escola Municipal Indígena Gil Pires, TI Potrero Guasu, Paranhos, MS	27
Figura 3- Cesta básica que a comunidade recebe mensalmente via instância Federal.....	29
Figura 4- Bolsas que contêm mandioca que às pessoas adquire para descascar....	30
Figura 5- Roça de subsistência da TI Potrero Guasu.....	30
Figura 6- Águas usadas em lavagens de roupas jogadas no quintal das casas do tekoha Potrero Guasu.....	32
Figura 7- Postes de Energia elétrica na TI Potrero Guasu, MS.....	33
Figura 8- Posto de saúde da TI Potrero Guasu	34
Figura 9- Paisagens de estradas e do solo na TI Potrero Guasu.....	35
Figura 10- Nascentes que ainda estão presentes na TI Potrero Guasu.....	36
Figura 11- Resíduos queimando na TI Potrero Guasu.....	37
Figura 12- Planta de suiko	41
Figura 13- Raízes de Kapi'i kantĩ	42
Figura 14- Bananas gêmeas- Ikõinva.....	43
Figura 15- Planta de Mba'egua	44
Figura 16- Roça indígena TI Potrero Guasu.....	49
Figura 17- Cardápio alimentar ofertado aos estudantes da escola Municipal Indígena Gil Pires- Potrero Guasu.....	56
Figura 18- Lanche servido aos professores da escola Municipal Indígena Gil Pires- Potrero Guasu.....	56
Figura 20- Consumo de proteínas pelos estudantes (n=38).....	58
Figura 21- Consumo de carboidratos pelos estudantes (n=38)	59
Figura 22- Consumo de frutas pelos estudantes (n=38).....	59
Figura 23- Consumo de alimentos ultraprocessados pelos estudantes (n=38).....	60
Figura 24- Líquidos ingeridos pelos estudantes (n=38) durante a alimentação.....	60
Figura 25- Consumo de refrigerante pelos estudantes (n=38).....	62

SUMÁRIO

	Página
RESUMO.....	12
ÑE'Ë MBYKY.....	13
1. TRAJETÓRIA DE VIDA E O DESPERTAR PARA A PESQUISA.....	14
2. INTRODUÇÃO.....	19
3.OBJETIVOS.....	21
3.1 Geral.....	21
3.2Específicos.....	21
4. METODOLOGIA APLICADA NA COLETA DE DADOS.....	22
5.CONHECENDO A TERRA INDÍGENA POTRERO GUASU.....	24
5.1 Da área de retomada ao território atual.....	26
5.2 A inserção da educação escolar na TI Potrero Guasu.....	29
5.3 Organização social e a ocupação atual do território.....	32
5.4 Infraestrutura: recursos hídricos, energia elétrica, sobre deslocamento e segurança, saúde e acesso a tratamento médicos.....	34 38
5.6 Caracterização e conservação ambiental.....	40
6. A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL DO PASSADO NO TEKOKA POTRERO GUASU.....	40 40
6.1 Especificidades alimentares por fase de desenvolvimento.....	40
6.1.1 Fase mitã michĩ okambuá-bebês em fase de amamentação.....	40
6.1.2 Remédios tradicionais X alimentação.....	41
6.1.3 Fase Mitã Kuñãĩ – menina e Mitaĩ – menino.....	42
6.1.4 Fase da adolescência (<i>Hete Oñemkambiamava ohoo</i>).....	43
6.2. Alimentos na natureza.....	46
7. A ALIMENTAÇÃO NO TEKOKA POTRERO GUASU NOS DIAS ATUAIS.....	48 48
7.1 Impactos dos novos hábitos alimentares.....	48
7.2 O papel da escola frente a (in) segurança alimentar e nutricional.....	53
7.3 Hábitos alimentares entre estudantes indígenas.....	57
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	65
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	67

RESUMO

Esta é uma pesquisa etnográfica, qualitativa e quantitativa, que têm como objetivos, registrar o processo histórico da retomada Rancho Capi'í ao tekoha atual TI Potrero Guasu, analisar as transformações nas práticas tradicionais alimentares dos Guarani Ñandeva e as consequências para a saúde humana e ambiental. A referida pesquisa inicialmente buscou relatar como era a alimentação e ambiente da comunidade guarani que viviam naquele lugar antes de serem "removidos" para a Reserva, e como está a organização atual, com foco nas práticas e variedades de alimentos consumidos pelos núcleos familiares, após terem retornado à retomada e se deparar com paisagens transformadas pela ação humana. Tudo isso afetou o modo de viver dos Guarani, tiveram que se adequar as transformações ocorridas e em vários aspectos principalmente nos hábitos alimentares, pela inserção de alimentos industrializados nos seus cardápios, pela facilidade de encontrar vendas desses produtos para o consumo seja na cidade ou na própria aldeia, que envolve a monetização, e isso resulta em prejuízos para a saúde da comunidade. Conforme os dados obtidos por meio de investigações, percebe-se que os núcleos familiares acabaram por substituir práticas tradicionais e passaram a introduzir e consumir de forma excessiva produtos alimentícios processados e ultraprocessados na alimentação diária.

Palavras-chave: Etnia Guarani, alimentos ultraprocessados, doenças nutricionais.

ÑE'Ê MBYKY

Ko'a ko tembiapo ojeporeka, pe kuaapy rehegua oñembokatupyry há ohechauka haguã pea rehegua; Tekoha Potrero Guasu/MS: Mba'eichapa ojehu pe jeikohape pe jekaru rehegua, pea omonbe'u mba'echapa araka'e oñemondo pa ymboyve "Reserva" pe. Há'e kuera ojevypa jeyvaekue pe hekoha te'epe há ojuhu opamba'e oĩ vaekue ndaipori veima kapi'ĩ ty ojuhu hikuai, mbairý kuera oitypama, omoanbu'e pama opaite mba'e. Opa umia ohypyty pa ava Guarani reko te'e há hembí'u te'e kuera, há'e kuera opaicha oñehã'ã há oiko jey hikuai upepe, ojoguama avei há oiporu ma avei karai reminty há hembíu kuera rehegua. Há ara ohasa ve ohovo katu há'e kuerama, ava kuera upepepe oikoa oi ogueru há ohepyme'ẽ ojupe pe karai rembi'u. Ko tembiapo rupive jahecha mbaechapa pe karai rembi'u ojeiporutemi ra'e pe tekohape. Ko'a ko jeporeka kuaapy rehe oheka oñembokatupyry, oikuaa porã haguã mbaechapa, mba'épa araka'e hou umi oikoaointe peape tekohape, há koanga rupi mba'echapa, há ko tembiapo rupive avei ñemono'õ mba'echagua mba'asypa ojapyhyve hese kuera koangãrupi, ho'u tereigui karai rembiu.

Ñe'ẽ apytere: Áva, tembi'u rehegua, hi'upy ojejoguava, mba'asy.

1. TRAJETÓRIA DE VIDA E O DESPERTAR PARA A PESQUISA

Sou Claudelina Pires, nasci na Reserva Pirajuí sou da etnia Guarani, bilíngue, mas utilizo mais a língua materna na comunidade onde resido. Nasci no dia 25 de dezembro de 1989 sou filha de Félix Pires (in memória) e Santa Caldeira. Tenho 10 irmãos, sendo 2 irmãs e 6 irmãos vivos e um irmão que faleceu ao nascer.

Comecei ir para a escola aos 6 anos de idade conforme a minha mãe, recordo que minha irmã mi levou para a escola e ao chegar na porta os alunos já tinham entrado na sala e ao se aproximar da porta a mulher apareceu na entrada para mi receber como umas das estudantes, e era a professora da escola que era uma alemã, mas eu não quis entrar e chorei e não parava de chorar porque não queria entrar.

Com isso, lembro que a professora orientou a minha irmã para que pudesse vir no outro dia e assim voltei para casa, no outro dia já entrei na sala para estudar, e a partir disso iniciou-se o meu estudo. A partir daquele dia comecei a ir para a escola e lembro que naquela época, não tinha merenda escolar. De vez em quando, alguns funcionários colocava um pouco de leite em pó nas palmas das mãos de cada aluno e comíamos, e outras vezes davam biscoitos.

Depois, com o passar do tempo, meus pais matricularam, eu e minha irmã para a escola que fica dentro da Reserva, recordo que minha mãe falava para mim e para minha irmã que naquela escola têm merenda, portanto na época não tinha cesta básica nem bolsa família e eu e minha irmã tive dias que nós comíamos apenas naquela instituição escolar pois em casa a gente comia mandioca cozida, pirekai, ou batata doce assada, arroz era consumido raramente.

Um dos momentos marcantes que carrego comigo e que naquela escola o professor Adriano Pires (in memória) pediu para que os alunos levassem os remédios que os pais usam em casa, e assim cada um levaram e o docente deixava cada um falar sobre o remédio e assim o mesmo pendurava todos os remédios na parede escrevendo o nome, atualmente entendi que ele trabalhava a educação escolar diferenciada adequando a realidade dos alunos. Recordo também quando morávamos na Reserva eu e minha irmã íamos para catar o algodão no assentamento que fica próximo, e várias pessoas iam e muitas crianças da minha idade e também o mais pequeno, eu lembro que pegávamos bolsa grande e amarrávamos na cintura e assim catava o algodão com as mãos e assim que enchia levava

para o senhor que cuida e pegávamos outra bolsa e assim por diante, no final do dia o homem pagava para todos trabalhadores e assim os mesmos iam em um mercadinho do assentamento e comprávamos algo para trazer para minha mãe, não era muitas coisas mas trazíamos em forma de ajudar os pais, e assim vivíamos naquele Reserva lutando para existir.

E em 1998, no dia 19 amanhecendo para dia 20 de abril, meu pai Félix Pires (in memória) participou a retomada da atual TI Potrero Guasu juntamente com os demais integrantes do grupo, e minha mãe ficou conosco na Pirajuí. Mas passando dias minha mãe e nós fomos atrás nessa retomada. Chegamos no local e tinha várias barracas de lona preta e fomos em umas dessas e no dia que chegamos chovia bastante e na nossa primeira noite na barraca não dormimos devido a água desce em baixo da nossa barraca molhando tudo, e nessa retomada passamos várias coisas o mais terror de todas para mim foi invasão de pistoleiros que fizeram queimadas das casas e tiros que os faziam e era em uma noite e houve correria. Depois ao amanhecer saímos novamente para observar o que tinha acontecido e assim as pessoas saíam e se juntam e conversavam, após o ocorrido com o passar dos dias sofremos despejo, mas voltamos para atual Potrero Guasu.

Lembro que desde que retornamos para esse tekoha, que atualmente é TI Potrero Guasu, e meu pai construiu roça onde plantava variedades de plantas para sua subsistência naquela roça produzia batata, amendoim, rama, abóbora, bananeira assim como todos os membros da comunidade, lembro que já tinham bastante produção e as pessoas iam na cidade para trocar, incluindo minha mãe e eu minhas irmãs e pra chegar mais cedo do que os outros minha família já arrancava já a tarde a mandioca deixando tudo preparado para o dia seguinte, e assim íamos de a pé carregando bolsa de mandioca conforme a capacidade de carregar peso, as crianças pequena por exemplo levava quantidade menores do que os adultos e chegava cedo na cidade e tinha um senhor o dono do mercado que comprava a mandioca, chegando no local geralmente adulto avisava o dono do mercado que está levando a mandioca, com isso o senhor saía e perguntava “e puchero ou gordura?” e assim a pessoa escolhia geralmente davam era puro osso ou sebos, recordo que os adultos se desentendia, discutia, porque as vezes já não conseguia mais vender sua mandioca até porque apenas um senhor que comprava.

Com o passar dos anos, a comunidade reivindicou e conseguiu garantir a instalação da escola extensão da Pirajuí e nessa escola improvisada estudei de 2º até 5º ano. Na escola

tinha merenda escolar e a merendeira que preparava a merenda era da própria comunidade. Depois passei estudar na cidade e desde que ingressei naquela escola, não interagiu nem tampouco socializava com os demais colegas, porque a maioria era não indígena, e os alunos indígenas que estudavam lá eram da outra aldeia que era da Reserva Pirajuí.

Passei por muita discriminação, racismo e outros tipos de injustiças nesse ambiente escolar e conclui o Ensino Fundamental II, que é atualmente o 9º ano nessa escola municipal da cidade. Depois fui matriculada em uma escola estadual até terminar o Ensino Médio. Nessa escola também passei por vários tipos de discriminação, racismo, mas isso não me desestimulou, pois minha mãe, que me incentivava, falava: “se alguém te xingar você não precisa responder pois não está te sangrando” e isso me fortalecia, mas ao mesmo tempo, me machucava no (ANGA=ESPÍRITO),

Em 2009 conclui o Ensino Médio, e nesse período escolar percebi que poucos chegaram a concluir seus estudos por desistência. Em 2010, saiu o edital com vaga para professores para atuar nas séries iniciais na comunidade Potrero Guasu e realizei o processo seletivo. Consegui a classificação para atuar na Educação Infantil, com o pré-escolar, que na época tinha turmas de até 46 alunos e poucos recursos pedagógicos comparando com a atual situação.

No mesmo ano, o meu irmão Valentim Pires comentou sobre vestibular para Teko Arandu e a coordenadora da escola na época fez inscrição para mim e assim realizei vestibular em aldeia Amambai. Consegui a classificação em 63º lugar, e assim realizei os procedimentos necessários para cursar o Teko Arandu. Como o curso era em alternância, dividido em quatro etapas presenciais em um ano o restante do estudo era na comunidade. Segui lecionando as aulas na comunidade com o pré-escolar e durante às etapas na Universidade deixava o substituto, apoiada pela prefeitura de Paranhos-MS, que fazia o pagamento dos substitutos.

Nesse curso os estudantes primeiramente cursavam o bloco comum, e no 4º semestre os estudantes escolhem para cursar a área específica e no meu caso, escolhi a Ciências da Natureza, pois sempre tive curiosidade sobre as plantas, animais, rios. E aprendi que nunca saberemos tudo mas ser docente exige a atualização e buscar sempre os conhecimentos.

Em 2013 acompanhei-me com um indivíduo, e com o passar dos anos passei a sofrer maus tratos psicológicos e físicos, porém sempre prosseguia no curso do Teko

Arandu. Desse relacionamento engravidei, e fui abandonada grávida e enfrentei isso com a ajuda da minha mãe. No final do ano 2016, ganhei a minha filha Crizani, e após 6 meses de licença maternidade e voltei a lecionar. No ano final de ano de 2016, também conclui curso Teko Arandu na área da Ciências da Natureza (terceira turma).

Em relação de atuar como docente, teve momentos que trabalhei na Educação Infantil, intercalando as turmas de 2º e 3º ano. Em 2017, realizei matrícula para cursar segunda licenciatura pedagogia em forma de EAD, mas naquele ano eu usava internet mantida por crédito para chip e isso às vezes não funcionava. Era lento e isso atrapalhava. Depois disso fiz inscrição para cursar a pós-graduação, também no formato EAD e também não conclui porque tinha que pagar os dois cursos, mas não dava mais para pagar devido a questão financeira e acabei desistindo, mas sempre queria continuar estudando porque sempre quis estudar, e assim trabalhava como contratada e por isso cada ano tinha que realizar o processo seletivo.

Atuo como professora contratada na Escola Municipal Indígena Gil Pires desde 2010. Porém para atuar, em cada início de ano participo do processo seletivo para contratação de professor. No ano de 2018 iniciou a oferta do Ensino Fundamental II na Escola Municipal Gil Pires, mas eu continuei lecionar nos anos iniciais. Em 2020, fiz o seletivo para anos finais e teve reunião escolar para iniciar ano letivo e nessa reunião os pais pediram um coordenador(a) indígena para atuar com uma não indígena que já estava trabalhando como coordenadora, pois ela vinha da cidade todo dia para trabalhar. Assim saíram cinco candidatos para que os pais votassem, incluindo o meu nome. Houve votação e depois eu e um professor empatamos em voto e eu pedi que para que fizessem sorteio e o nome que saísse ficava no cargo, e assim houve o sorteio e o outro ficou com o cargo da coordenação e eu passei a atuar na área da Ciências da Natureza. Infelizmente, no mesmo ano teve pandemia Covid 19 que afetou o mundo e também atingiu a comunidade da qual vivo e com isso as aulas presencias foram dispensadas, mas os professores tinham que preparar apostila em suas respectivas áreas e assim fizemos naquele ano, além disso recordo que os coordenadores realizou escalação de todos os funcionários para que no dia que no dia da escalação saísse na entrada da aldeia para controlar os carros e motos os que saem e os que entram se a pessoa está usando a máscara de boca, se a pessoa que vai para cidade estivesse sem máscara era para não deixar passar, assim também os que querem entrar para a aldeia, lembro que os professores improvisaram a barraca e ali ficava para fiscalizar às

peças e a merendeira da escola preparava o almoço e um dos funcionários escalado para o dia levava a merenda para os companheiros que estava na estrada, e apesar da pandemia a escola seguia rotina de ofertar merenda em forma de marmitex, no mesmo horário de intervalo os alunos tinham que estar na fila e com máscara para quando abrir o portão para entrar e pegar sua comida e voltar para sua casa, além disso a mesma marmitex tem que entregar novamente na escola para que o caminhão da prefeitura recolhesse levando os resíduos para a cidade, e assim foi em 2020 onde as pessoas tinham que ficar somente em casa e para sair para cidade somente quando for necessário.

Em 2021, novamente em uma reunião com os pais dos estudantes da escola Municipal Gil Pires, eles solicitaram para que os coordenadores locais fossem todos indígenas e da comunidade local. Assim, fui solicitada para que eu assumisse a coordenação juntamente com outro professor da comunidade, que já trabalhava na coordenação, mas tinham pessoas que apoiava o não indígena que estava trabalhando, mas a maioria apoiou para que todos os gestores sejam indígenas, assim fiquei. Ao iniciar o trabalho nós percebemos que poucos alunos se matricularam, geralmente os pais realizavam matrícula no final do ano, e como era o início de 2021 percebemos a falta de matrícula, com isso eu e outro colega da gestão nós dividimos e realizamos visitas em cada casa e conversando com os pais sobre a questão. E assim fizemos com isso as salas foram lotadas para cada série. Atuei na coordenação entre 2021 à 2022, e esses dois anos foram de intensas aprendizagens profissionais e na vida pessoal. Nesse período, me acompanhei com meu atual companheiro que é também docente no Paraguai, porém o mesmo atua lecionando em sua comunidade. Também em 2022 saiu edital para o curso normal médio e como sempre quis voltar a estudar. Realizei a minha matrícula, assim voltei a estudar. As aulas aconteciam em uma escola da cidade, e para participar eu usava o transporte escolar dos alunos do ensino médio noturno, mas às vezes que ia de moto, com apoio do meu companheiro, da minha mãe e da minha filha. E no meio de ano 2022 saiu o edital do Programa de Pós-Graduação em Educação e Territorialidade (PPGET), na Faculdade Intercultural Indígena (FAIND), UFGD, tendo a vaga conquistada em 2023.

No primeiro semestre não pude participar porque tinha acabado de nascer o meu segundo filho. Oseias, então iniciei as disciplinas a partir do segundo semestre. Entretanto para concluir o normal médio voltei para a sala após os 40 dias de bebê nascer, isso devido o curso estava em conclusão, finalizando no início de 2023.

Para ingressar no PPGET, realizei o processo seletivo porque o meu irmão Cledino comentou sobre o curso, porém eu desconhecia e o mesmo reenviou o link do edital para me incentivar. Antes de realizar a inscrição senti um pouco medo, porque não sabia como seria o curso, com medo e curiosidade, iniciei o curso de pós-graduação, com o propósito de aprender mais e ajudar de qualquer modo a escola na qual atuo e ingressei enfrentando os desafios. A proposta de pesquisa apresentada trazia a curiosidade de aprofundar os conhecimentos sobre o processo de transformação da cultura alimentar da Terra Indígena (TI) Potrero Guasu, principalmente de como a população local se alimentava antes de serem obrigados a deixar o local para se mudarem para a Reserva Pirajuí, e depois de retornarem, relatar o ocorrido até o momento atual.

Quando era pequena vivíamos na Reserva Pirajuí, recordo que minha mãe trabalhava na roça plantando rama de mandioca, batata, bananeira, cana de açúcar, e meu pai trabalhava na fazenda, fazendo roçados junto com os outros homens da reserva. O patrão apenas levava mercadorias para minha mãe, mas meu pai ficava muito tempo ausente, permanecendo no trabalho. A mercadoria não durava e assim passávamos o dia com apenas uma refeição, e, consumíamos mais a mandioca e batata que era assada ou cozida. Também frutas como banana e mamão produzidos na roça. Era raro o consumo de produtos comprados no mercado como o arroz, o feijão e a carne, bem como vestimenta. Nós tínhamos poucas roupas e cobertor. O cobertor que tínhamos era dividido com nossos pais, pois dormíamos juntos, pés voltados para o fogo para aquecer porque não tínhamos cobertor para cada um como temos atualmente, desconhecíamos. Comparo com a atual situação que é muito diferente daquela época. Vejo que muitos da comunidade saem quase todos os dias de moto para cidade e retornam trazendo mercadorias.

Assim, diante das transformações que fui vivenciando ao longo de minha trajetória de vida até o momento, trarei fatos e reflexões envolvendo alimentação e das alterações ocorridas na cultura alimentar.

2. INTRODUÇÃO

A prática de se alimentar acompanha toda a existência da espécie humana, mas a forma de se alimentar é diferenciada entre os vários povos no mundo, pois isso depende da cultura, da disponibilidade de espécies e das características do ambiente natural de cada território, bem como do modo de preparar e conservar os alimentos.

Assim, o Brasil que é formado de diversas regiões, que possuem seus hábitos alimentares e consequentemente comidas típicas de cada região, com suas especificidades. Alguns hábitos de consumir alimentos foram aprendidos com os povos indígenas. Além disso, o Brasil recebe influência de outros países, e outros foram trazidos pelos próprios colonizadores.

Sobre a alimentação como direito social, ela foi assegurada inicialmente na Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948, em seu Art. 25. “ Todo ser humano tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família saúde, bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos ...” e na Constituição da República de 1988, em seu Art. 6º “... a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância...” Ainda nesse documento, o Artigo 227, delega a família, a sociedade a ao Estado assegurar à criança, ao adolescente e ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ...” (BRASIL, 1988).

Para regulamentar a qualidade da alimentação e o respeito as práticas tradicionais alimentares de diferentes povos e etnias, em 2006, foi sancionada a Lei nº 11.346, criando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN.

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006).

Como se observa nos documentos acima mencionados, os direitos as práticas alimentares tradicionais estão garantidas, mas o que se observa foi uma trajetória de mudanças que ocorreu depois do contato dos povos originário com os não indígenas no Brasil e principalmente dos povos que vive na fronteira de MS, especificamente no Território Indígena Potrero Guasu, onde vive a etnia Guarani Ñandeva. Alguns anos atrás,

o povo se alimentava a qualquer hora, o que conseguia para aquele dia era consumido no mesmo dia. A forma de alimentar traz muito da cultura, das tradições. Porém, atualmente os indígenas acabaram incorporando os costumes dos não indígenas, nas famílias e através da alimentação escolar, que também contribuiu para a mudança de hábito, seguindo a lógica alimentar urbana.

Ao considerar que o direito à alimentação está garantido a todos os povos e de acordo com suas práticas alimentares, e as transformações constantes que tem ocorrido nos territórios, sejam sociais, ambientais, políticas, econômicas e culturais, a incluir o tekoha¹ Guarani Potrero Guasu, compreende-se a importância de aprofundar sobre aspectos da alimentação tradicional do passado, e compreender como esse processo histórico de luta por territórios associados à fatores externos, podem ter intensificado as modificações e hábitos alimentares dos Guarani que ali residem.

¹ Tekoha- meio para produzir o jeito de ser composto por múltiplos lugares e que compõem as relações com o sujeito do teko em desenvolvimento. [...] Tekoha, neste sentido, é um caminho por onde o sujeito caminhou e ainda caminha, no tempo e no espaço, dando sentido à existência. (BENITES, 2020, p. 25).

3. OBJETIVOS

3.1. GERAL

Este estudo tem com objetivos registrar o processo histórico da retomada Rancho Capi'i ao tekoha atual Potrero Guasu e analisar as transformações nas práticas tradicionais alimentares dos Guarani Ñandeva e suas consequências para a saúde humana e ambiental.

3.2. ESPECÍFICOS

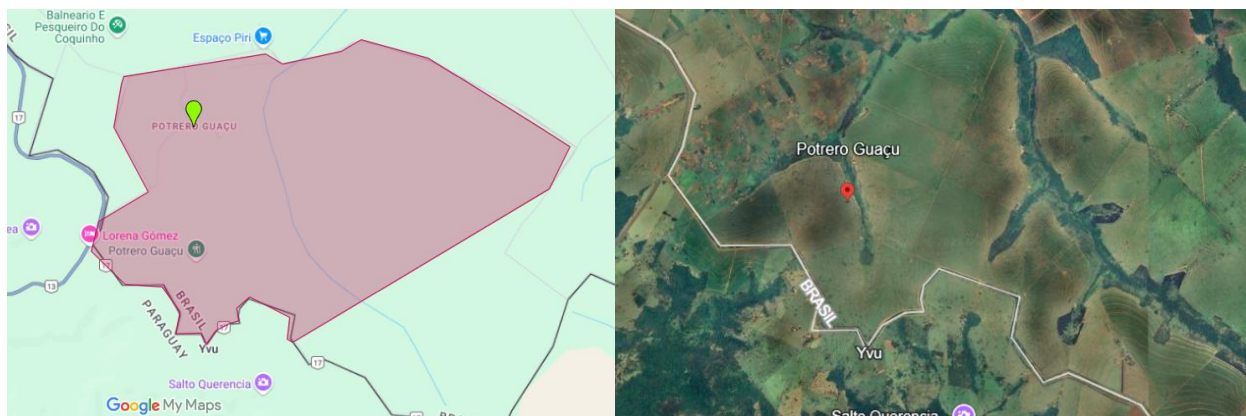
- ✓ Registrar como indígenas residentes na TI Potrero Guasu se alimentavam, antes da retomada, e as mudanças trazidas com as alterações do território e a convivência com os não-indígenas.
- ✓ Relatar se existia regras alimentares de acordo com cada faixa etária e/ou para cada gênero e quais eram as diferenças.
- ✓ Analisar como ocorreu o processo de inserção de alimentos industrializados no território.
- ✓ Elencar os alimentos que se destacam nas mesas das famílias indígenas.
- ✓ Registrar os hábitos alimentares de estudantes da Escola Municipal Indígena Gil Pires, com vistas a identificar as práticas alimentares atuais entre crianças e adolescentes, incluindo a merenda escolar e analisar as relações desses hábitos no contexto da saúde humana e ambiental.

4. METODOLOGIA APLICADA NA COLETA DE DADOS

Essa pesquisa foi realizada no Tekoha Potrero Guasu, que está localizado em uma área de retomada (em 1998), à aproximadamente 8 quilômetros do município de Paranhos, MS. O Tekoha Potrero Guasu, localizada em Paranhos (faixa de fronteira de Brasil com o Paraguai- Figura 1), que foi delimitada no início dos anos 2000, após um intenso processo de luta na década anterior (1990) (BENITES, 2014, p.24). Nesses territórios ancestrais, formavam suas redes e relações entre famílias extensas, parentelas, xamãs e outros seres que habitavam o cosmos, constituindo os tekoha. (Luz et al., 2023, p.22).

Atualmente, a população residente no Tekoha Potrero Guasu é de 916 indígenas, com 237 domicílios particulares ocupados. (IBGE, 2022)

Figura 1. Imagem de satélite do Tekoha Potrero Guasu, Paranhos, MS



Fonte: a) Google My maps; b) Google Maps, adaptado pela autora. Acesso: 15 abril 2025

Utilizou-se de metodologias mistas para a realização da pesquisa. Inicialmente foi realizada pesquisa bibliográfica, utilizando referencias que trazem pesquisas realizadas em territórios indígenas e que contemplem a temática. Também foi realizada pesquisa documental (Legislações, pareceres e orientações sobre alimentação e nutrição adequadas) e do Projeto Político Pedagógico da Escola Municipal Indígena Gil Pires (2022).

Nas atividades de campo foi aplicada a metodologia de microanálise etnográfica, observando, caminhando no território, visitando locais para coletar as imagens e informações e lendo artigos produzidos pelos outros pesquisadores para compreender o assunto a ser elaborado. Para Matos e Castro (2011, p. 56),

A microanálise etnográfica é considerada micro porque estuda um evento ou parte dele, dando ênfase ao estudo das relações sociais do grupo como o todo. Ou seja, procurar identificar nas relações sociais o significado do grupo para um evento, um fenômeno que se manifesta no interior deste grupo, cabendo ao final das descrições e de todo o processo que as envolve, a constituição de conhecimento oriundo deste mesmo grupo, seja este significado de classe, etnia, linguagem, gênero, etc.

Assim, para relatar as transformação do processo de alimentação dos povos nessa TI, de como ocorreu até chegar à atual situação, foi realizado dialogo com algumas pessoas que conhecem especificamente essa região, desde antes de haver o confinamento para a reserva, e após o retorno para atual TI. Assim, a pesquisa de campo consistiu em visitas com entrevistas a duas anciãs que vivem no Tekoha Potrero Guasu (Entrevistadas 1 e 2), e consistiu em visitas as casas delas e diálogos sobre alimentação tradicional, mudanças de hábitos alimentares, cultivo de alimentos, e sobre perda das práticas alimentares tradicionais.

A Entrevistada 1 tem 93 anos, e da etnia Guarani. A anciã sempre residiu nesse território, principalmente na Capi'i, e também retornou a atual TI.

A Entrevistada 2 não informou sua idade, é da etnia Guarani e antes do confinamento vivia andando pela região, mas devido a criação das Reservas assim como vários indígenas foram obrigados a deixar seu tekoha tradicional, residiu no país vizinho-Paraguai e após o conhecimento sobre a retomada da atual TI, voltou a morar nesse tekoha, junto com sua filha e seus netos.

Durante o diálogo com as anciãs também foi possível coletar informações sobre as diferenças na alimentação tradicional de crianças, adultos e para as mulheres conforme a situação em que se encontra.

E na perspectiva de compreender os hábitos alimentares dos estudantes e se a escola exerce alguma influência na alimentação das crianças que vivem nesse tekoha, posteriormente, a pesquisa de campo foi direcionada aos estudantes da escola, nas turmas em que atuo. Antes da aplicação dos questionário, dialoguei com o coordenador local e também houve conversa com os estudantes para que solicitassem a permissão dos pais para participarem. Assim, pude aplicar os questionário nas aulas de ciências nas turmas no qual atuo. Foi elaborado questionário com questões objetivas, e após impressos, foram entregues para os estudantes responderem. Concluindo a atividades os estudantes entregaram o questionário respondido para a pesquisadora.

E, posteriormente, as informações registradas nos questionários foram compiladas através da ferramenta computacional Excel e elaborados gráficos para melhor exposição dos dados.

5. CONHECENDO A TERRA INDÍGENA POTRERO GUASU

5.1 Da área de retomada ao território atual

Conhecer a história da área de retomada requer um regresso ao ano 1968, em que o tekoha era reconhecido como Rancho Capi'i e tomaremos nota de pesquisas realizadas por diversos pesquisadores para melhor compreender esse processo histórico.

Conforme registros de Benites (2014), no referido ano o tekoha Rancho Capi'i/Potrero Guasu “recebeu os missionários da igreja alemã, que construíram uma casa e sala de igreja onde eles começaram a convidar-nos indígenas para participar do culto coordenado por pastor” e prometiam melhoras a vida das famílias indígenas, como registrado por Benites (2014, p. 54):

Esses missionários traziam as roupas usadas para nós, todos os karai missionários (as) se tornaram nossos (as) amigos (as), pareciam que eles se preocupavam muito conosco e gostavam de nós indígenas de Rancho Capi'i. Forneciam os remédios para os meus parentes doentes e os curavam. Eles ficaram a disposição de ajudar-nos, transportavam-nos para lá e para cá. Falavam para nós que as nossas crianças e jovens deveriam frequentar a escola para ler e escrever que seria muito importante para todos indígenas. Assim, poderia melhorar a nossa vida.

Mas além de proporem “melhorias na qualidade de vida”, os missionários começaram a incentivar e a mudança dos Guarani do tekoha Rancho Capi'i/Potrero Guasu para o tekoha Pirajuí. BENITES (2014, p. 55):

Em menos de dois anos ou 1969, os missionários juntamente com o diretor da FUNAI de aldeia compareceram na igreja em tekoha Rancho Capi'i contaram para nós que vários karai brancos estarão chegando para ocupar o tekoha Rancho Capi'i/Potrero Guasu. Por isso, eles orientaram nos e solicitaram para que nós mudássemos de forma imediata de tekoha Rancho Capi'i para aldeia Pirajuí. Essa notícia da chegada dos vários karai para ocupar ou invadir a tekoha Rancho Capi'i deixaram nós constrangidos e com medo. Diante dessa notícia, os rezadores e as lideranças das famílias originárias de tekoha Rancho Capi'i se reuniram para tratar os fatos, realizando o grande ritual jeroky. A decisão dos rezadores e lideranças era para não sair do lugar e para resistir em tekoha Rancho Capi'i... E, os missionários e chefe da FUNAI continuaram a insistir em convencer e intimidar os nossos parentes para sair de tekoha Rancho Capi'i.

A aldeia Pirajuí e uma das oito reservas demarcadas pelo Serviço de Proteção aos Índios (SPI) em meados do ano de 1928, e foi “criada através do Decreto No. 835, de 14/11/1928, com um total de 3.600ha, demarcada, porém, em 1930, com 2.000ha (Thomas de Almeida, 1997, p. 8-10).

Durante a conversa sobre o atual tekoha Potrero Guasu, a entrevistada 1 destaca que:

A gente sempre morou aqui, desde pequena vivo por aqui com minha avó, a gente ia para festa tradicional, na qual tinha jeroky, chicha, batismo de criança, para que a criança pudesse se batizar os pais tinha que acompanhar o jeroky com o rezador(a), era mais ou menos quinze ou um mês se cantavam. Assim acontecia tínhamos nossa casinha, roça. Assim cresci e depois minha ávo envelhecendo cada vez mais e arranhou Felix Pires para ser meu companheiro, assim foi passando tive meu primeiro filho depois vem segundo. Um dia meu segundo filho adoeceu bastante e levei para quartel onde tinha os policiais, eles sempre davam remédio para as pessoas da comunidade, mas nessa ida com meu companheiro, os policiais falaram, “ agora não podemos mais dar remédio a vocês, porque agora já tem lugar para vocês morarem e lá vocês vão ter remédio e toda atenção”.

Voltaram para casa, mas não deixaram de imediato o Capi’i, mas segundo a mesma não demorou que aos poucos as pessoas saiam deixando casas, roças, até animais de estimação que era papagaio, filhote de kuati, macaco. E assim era pressionado pelos missionários da Pirajuí pelos não indígena que fornecia remédio para que todos se mudarem para Pirajuí, assim a entrevistada e o companheiro também foram para Pirajuí, onde segundo a mesma tiveram que construir tudo de novo mas para isso tinha que conversar com o Santiago Morales que é indígena dessa reserva, e assim recomeçam e esse senhor ajudou a retirar o registro porque a família dela não tinham e recomeçaram a vida na Reserva, e ali viveram e nesse tempo Felix também foi capitão; o mesmo tinha seus policias e tinha cadeia perto do posto (Entrevistada1). Mas as pessoas que já morava antes da família dela, não estavam se sentindo bem com as pessoas que chegaram de outros tekoha e expressavam “tapeho pajey Capi’i pe”. Toda vez que tinha reunião da comunidade. xingava os que vieram de outros lugares e tinha muito desentendimento, por isso sempre quiseram voltar para Capi’i que hoje é TI Potrero Guasu.

A anciã 1 relata como ocorreu o processo de abandonar o seu tekoha aos poucos deixando suas moradias, suas roças, seus animais. O novo tekoha, no qual foram de certa forma obrigados a se mudar “a Reserva” foi criada pelos governantes da época, para “confinamento” segundo o Brand (2004, p. 2).

Entre os anos de 1915 e 1928, o Governo Federal demarcou oito pequenas extensões de terra para usufruto dos Kaiowá e Guarani, perfazendo um total de 18.124 ha, com o objetivo de confinar os diversos núcleos populacionais dispersos em amplo território ao sul do atual Estado de Mato Grosso do Sul. Essas reservas, demarcadas sob a orientação do Serviço de Proteção aos Índios, SPI, constituíram importante estratégia governamental de liberação de terras para a colonização e consequente, submissão da população indígena aos projetos de ocupação e exploração dos recursos naturais por frentes não-indígenas. Ignorou-

se, na sua implementação, os padrões indígenas de relacionamento com o território e seus recursos naturais e, principalmente, a sua organização social.

Esse processo de retirada dos indígenas de seus territórios, e a apropriação dessas terras por não indígenas, também está registrado no Projeto Político Pedagógico da escola Municipal Indígena Gil Pires (PPP, 2022, p.7):

Assim, com o passar do ano, representantes do INCRA passaram lotes para não indígena mesmo com a presença dos povos originário no local, assim pressionaram os indígenas a abandonar o local da terra tradicional que na época tinha o nome como Capi'i Potrero Guasu, e também os missionário o incentivava a deixar o local, e falavam para eles irem a Pirajui que nesse lugar eles teriam mais atenção em todas as áreas, e as pessoas foram saindo aos poucos; alguns foram para Pirajuí e outros para o Paraguai.

Em relação a situação da tekoha Potrero Guasu, foi declarada como TI-Terra Indígena, no ano 2000 por meio da portaria do Ministério da Justiça nº 298 em 13 de abril. Entretanto, a área ocupada atualmente pelos indígenas é de apenas mil hectares dos 4.025 hectares que é o total requerido pelos indígenas; o restante da área ainda segue sendo usufruído pelos fazendeiros (Souza, 2023).

Me recordo que iniciaram um movimento de retomada em 2015, mas nem toda a comunidade participou. Lembro que comentavam bastante sobre violências que os pistoleiros praticaram contra os indígenas que participaram. E esses que participaram da retomada se revoltaram contra os que não participaram, o que resultou em desentendimentos internos, mas com o tempo isso se normalizou. Sobre o processo de retomada, Souza (2023, p. 113), destaca:

As narrativas sobre retomada e ações corajosas fazem parte do arsenal de conversas na Potrero Guasu. [...] A memória da retomada em Potrero Guasu é presença viva na cabeça destes Guaraní, mesmo atualmente tendo recuado em partes da área recuperada, por avaliarem que ficavam numa situação de muita vulnerabilidade, sem apoio dos órgãos públicos, serviços básicos e também da cisão do grupo. O acordo feito foi que nem os indígenas nem os fazendeiros usariam a área retomada. Deixariam a mata crescer no entorno da aldeia, e assim evitariam conflitos.

5.2 A inserção da educação escolar na TI Potrero Guasu

A oferta da Educação Escolar na TI Potrero Guasu foi resultado de um processo de luta da comunidade. Havia muitas crianças desassistidas. “Com a retomada das terras a comunidade percebeu que havia muitas crianças em idade escolar, reuniram-se e organizaram uma comissão de pais e foram até a Secretaria Municipal de Educação

conversar com a Secretária. Com muita luta conseguiram contratar dois professores e uma merendeira. A sala de aula tornou-se extensão da Escola Municipal Polo de 1º Grau e Pré-Escolar “São José”- Sala Pirajuí. (PPP, 2022, p.7)

No documento ainda consta que a sala funcionou em uma casa de galpão sem paredes com 80 alunos matriculados no ano de 1999. Lecionaram cinco anos no galpão, do ano de 1999 a 2003 de forma multisseriado, quando chovia os alunos se molhavam nas goteiras. Assim crianças aumentavam e exigia mais pessoas a trabalhar na educação e com o passar dos anos, mais precisamente em 2011, a comunidade e os docentes do local juntamente com o movimento de professores indígenas e os cursistas do Ára Vera, fizeram reivindicação de construção do prédio da escola naquela comunidade. (PPP, 2022, p.9)

Com a união da comunidade e a parceria da prefeitura municipal de Paranhos e do governo federal, em 2012 iniciou a obra da construção que só foi ocupada em 2016. Em 2018 a escola passou a categoria de Escola Municipal Indígena através da Lei Municipal Nº 635/2018 de 17/04/2018, pelo Poder Legislativo. (PPP, 2022, p.11)

Atualmente a escola conta com sala de secretaria, sala de professores, 6 salas de aulas, 2 banheiros para uso de alunos sendo masculino e feminino, 2 banheiros para uso dos docentes, laboratório de informática, sala de leitura, direção, sala de arquivo, cozinha, depósito, almoxarifado e área com banheiro para uso dos administrativo. (Figura 2)

Figura 2. Escola Municipal Indígena Gil Pires, TI Potrero Guasu, Paranhos, MS, 2025.





Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Em relação a educação, houve avanço na escola desde sua implantação tanto em relação a infraestrutura como aos profissionais que atuam na sala de aula. Atualmente há apenas um não indígena trabalhando no local na área de língua portuguesa. A maioria possui licenciatura Indígena-Teko Arandu ou estão em formação, e apenas um professor é concursado. A contratação ocorre anualmente através de processo seletivo realizado pela Secretaria Municipal de Educação. Em 2024 realizei pesquisa na escola sobre o quadro de funcionários porque queria informação atualizada. As informações são apresentadas no Quadro 1.

Quadro 1. Profissionais que atuam na Escola Municipal Indígena Gil Pires. TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.

Docente	Gênero	Formação	Etapas em que atua
X1	Feminina	Teko Arandu- Linguagem, Normal Médio,	6º ao 9º Ano
X2	Feminina	Teko Arandu- Linguagem, Normal Médio	6º ao 9º Ano
X3	Feminina	Teko Arandu- Ciências da Natureza, Normal Médio	6º ao 9º Ano
X4	Feminina	Letras e Pós-Graduação	6º ao 9º Ano
X5	Masculino	Teko Arandu- Matemática, Ára Verá e Pós-Graduação	6º ao 9º Ano
X6	Masculino	Ará Vera, Teko Arandu -Ciências Humanas	6º ao 9º Ano
X7	Masculino	Teko Arandu-Matemática, Ciências Humanas e Pós-Graduação,	6º ao 9º Ano
X8	Feminina	Cursando Teko Arandu-Ciências Humanas	Pré escolar até 5º Ano
X9	Feminina	Teko Arandu-Linguagem, Normal Médio	5º Ano
X10	Feminina	Cursando Leduc-Ciências Humanas	Pré escolar até 5º ano
X11	Feminina	Normal Médio	3º Ano

X12	Feminina	Cursando Teko Arandu-Ciências da Natureza	Pré escolar
X13	Feminina	Normal Médio	Pré escolar
X14	Masculino	Cursando Teko Arandu-Ciências Humanas	1º até 5º Ano
X15	Masculino	Teko Arandu, Linguagem	4º Ano
X16	Masculino	Cursando, Teko Arandu-Matemática	2º Ano
X15	Masculino	Normal Médio, Cursando Teko Arandu- Ciências Humanas	1º até 5ºano
X16	Masculino	Teko Arandu-Liguagem, Ára Vera	coordenador
X17	Masculino	Normal Médio	1ºAno

Fonte: a autora.

5.3 Organização social e ocupação atual do território

Quanto a ocupação demográfica, conforme a conversa realizado no segundo semestre de ano 2024 com o agente de saúde local, a TI possui 325 casas e 1.010 pessoas residentes, incluindo todas as faixas etária.

Sobre a questão da fonte de renda da comunidade a maior parte da renda é obtida do programa do governo federal, através da bolsa família e a cesta básica do governo estadual (Figura 3) que é recebida mensalmente. Algumas famílias complementam a renda com a venda de doces, refrigerantes, e sorvetes na própria comunidade. Nesses dois anos consecutivos entre os anos de 2023 e 2024, outra forma de renda foi através do descasque de mandioca. Um produtor leva mandioca em grande quantidade na TI (Figura 4) e as pessoas interessadas em garantir recurso adquirem 200 a300 quilos ou mais para descascar. Depois o mesmo senhor recolhe novamente o produto beneficiado para comercializar. Outras famílias da comunidade criam galinhas e porcos em quantidade reduzidas, para seu próprio consumo. E alguns cultivam pequenas roças de subsistência (Figura 5). Nessa figura, a roça do meio é da entrevistada 1 e a roça da imagem à direita e à esquerda é da entrevistada 2. Com isso percebe-se a resistência da roça com a plantação de espécies importantes na alimentação indígena.

Figura 3. Cesta básica que a comunidade recebe mensalmente via instância Estadual TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Figura 4. Bolsas que contém mandioca que às pessoas adquire para descascar. TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Figura 5. Roça de subsistência na TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Outra forma de adquirir fonte de renda, e principalmente pelos homens da comunidade, é a colheita de maça ou podas, que ocorre no início do ano. E alguns partem em busca de trabalho para o lado do Paraguai principalmente os adolescentes menores de idade e jovens e pai de família, para prestar serviço de mão de obra na preparação da terra e na colheita de maconha (kaaguaype mbaápo, vurrear); Vurrear quer dizer na linguagem deles conforme o rapaz que trabalhou nessa área é carregar nas costas até um determinado lugar, ou seja, até na estrada para caminhão levar, duas bolsas ou mais contendo maconha.

Assim eles detalham esse trabalho e quando a pessoa pronuncia essa palavra (ka'aguaype oho omba'apo) na comunidade onde reside, as pessoas já sabem o tipo de trabalho, e muitos deles voltam com vício dessa planta e se torna agressivos, agredem principalmente os pais. A maior parte deles são adolescentes e usam blusas com touca, e andam armados; geralmente saem a noite, e quando saem de dia os mesmos andam de cabeça para baixo com blusa que contém touca e utilizam touca para esconder o rosto e o modo de andar deles e “diferente”; anda meio balançando o corpo e podem roubar galinha ou cadeiras que as pessoas deixam no pátio e eles vendem na própria comunidade. Esses jovens adolescentes são conhecidos como maluko-malukoi. Sobre essa categoria, Valiente (2019, p. 165) menciona sobre os maluko(a) do seu tekoha, destacando as características deles: violências, drogas e estilos diferenciados.

Naquela época, os jovens bebiam chicha para se embriagar, como hoje, quando bebem cerveja, vodca, jamel, vô kiko, fortim e várias outras drogas. Naquela época havia menos violência, mas hoje, com vários tipos de drogas, ocorre todo tipo de violência, durante toda noite, em todas as regiões da Reserva. Podemos

também comparar o aspecto físico: na época antiga, os jovens se vestiam com roupas tradicionais - jeguaka (tiara), chiripa (espécie de calça), pochito (pequeno pala) e outros enfeites kaiowá, carregando o mbaraka (chocalho); hoje se vestem não muito diferentes dos não índios da periferia ou com aquele estilo de roupa de hap, com camisa e blusa grande, calça larga e boné.

E assim muitas famílias vivem na comunidade e lutam para sobreviver; alguns para comprar suas necessidades como mercadoria, carnes e roupas, enquanto alguns vão para ka'aguy somente para sustentar seus vícios em droga e bebida alcoólica. Muitas das vezes nem chega a suprir suas necessidades, mas acaba adquirindo vícios que prejudica sua saúde e também seus familiares que sofrem psicologicamente e às vezes fisicamente.

Em outro relato de um pai de família, que trabalha como pedreiro: “às vezes o patrão mi chama para trabalhar, mas só por alguns dias”. Assim, o trabalho é temporário, sem carteira assinada, resultando em vulnerabilidade social e econômica para as famílias que passam por esse tipo de situação, e com ausência do trabalho fixo, portanto sem renda mensal, a maior parte das famílias se mantêm pela bolsa família, além de aposentadorias e pensões por morte. Uma minoria extrai sua renda trabalhando de funcionário público, seja na profissão que envolve a educação, ou na área da saúde. Na educação, a maior parte dos profissionais entram pelo processo seletivo que ocorre anualmente.

Portanto, essas transformações vividas pelos nativos e as remoções forçadas do seu território para a Reserva ocorreram nesse tekoha e em outros tantos tekohas indígenas espalhados pelo Brasil. Ao retornaram ao seu tekoha, as paisagens vão sendo modificadas pelas várias ações antrópicas (desmatamento, queimadas, manejo inadequado do solo, alteração dos recursos hídricos).

No entanto, o retorno dos indígenas para com suas parentelas é essencial para a reconstituição dos territórios, o reavivamento das práticas culturais, e vão ocorrendo em meio às mudanças e transformações sofridas ao longo dos anos.

5.4. Infraestrutura

Recursos Hídricos

Em relação a infraestrutura básica da TI Potrero Guasu, esta possui água encanada. Nos dados do IBGE (2022) apenas 50% da população contava com esse serviço, mas em 2024 houve ampliação da rede para levar água potável parte da comunidade que ainda não acessa esse recurso. O abastecimento de água nas casas ocorre por sistema de distribuição sustentado por um poço artesiano (Figura 6a) e a aldeia possui duas caixa de água para

abastecer a comunidade, porém os que moram ao redor da estrada que liga Paranhos a Sete Quedas não tem acesso a água encanada.

A maioria da comunidade não possui rede para coleta de esgoto, portanto a água usada (águas de lavagem de roupas, de pia de cozinha) é jogada no pátio (Figura 6b) e para realizar necessidades fisiológicas a maior parte da comunidade cavam buraco de alguns metros de profundidade e utilizam essas latrinas, mas têm pessoas que não tem nem isso, e fazem a sua necessidade atrás das plantas, árvores ou ao redor da casa.

Figura 6. 6a. Caixa d'água e poço artesiano. 6b. Águas usadas em lavagens de roupas jogadas no quintal das casas do tekoha Potrero Guasu.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Energia Elétrica

Em relação a energia elétrica, as obras de eletrificação para (Figura 7) atender no MS através do Programa Luz para todos do governo federal no ano de 2006 chegou no TI Potrero Guasu, junto a demais territórios indígenas localizados nos municípios de Tacuru, Paranhos, Caarapó e Laguna Carapã. Portanto atualmente a maior parte da população possui energia em suas residências.

Figura 7. Postes de Energia elétrica na TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Sobre deslocamento e segurança

Sobre o deslocamento entre a TI até a área urbana do município de Paranhos, as pessoas da comunidade, usam moto fabricada no Paraguai, e poucos possuem carteira de habilitação.

Para os estudantes, há o ônibus municipal que faz o transporte recolhendo os alunos próximos de suas casas até a escola, e depois fazem o trajeto de retorno. Na área da saúde tem carro do SESAI que carrega os doentes principalmente quando vão para o hospital da cidade.

A TI Potrero Guasu é um tekoha e como todo lugares, existe violência doméstica incluindo idosos, adolescentes, jovens, mulheres, vítima de abusos sexual. Muitas das vezes, não há ninguém que interfere, e acaba que é despercebido.

Saúde e acesso a tratamentos médicos

A questão da saúde os indígenas da TI Potrero Guasu conta com um posto de saúde (Figura 8), 3 agentes de saúde e um enfermeiro técnico e os profissionais de saúde SESAI que são pessoas que mora na cidade, ou seja, são não indígenas e essa equipe atende duas vezes por semana. O número de atendimento é limitado e muitas vezes nem todos que precisam são atendidos, somente certa quantidade de pacientes. Conforme o relato de um técnico de enfermagem que é da comunidade, os casos mais graves são encaminhados para hospital municipal ou até fora do município.

Figura 8. Posto de saúde da TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

5.5 Caracterização e conservação ambiental

Quanto aos aspectos da paisagem, o tekoha tinha muitas árvores de grande porte e diversidade de animais silvestre e de aves, conforme relato da Entrevistada 1. Quando retornaram ao tekoha, tudo isso já estava modificado, e as paisagens na atual tekoha Potrero Guasu foram transformadas. Com a derrubada das árvores, houve ocupação pela braquiária, dificultando o desenvolvimento de outras espécies vegetais (Figura 9). Mas aos poucos a vegetação está voltando a se recuperar.

Figuras 9. Paisagens de estradas e do solo **na** TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

A TI possui duas nascentes (Yvu e y'ãka) localizadas no interior da comunidade (Figura 10a e 10b), e uma dessas está secando, mas ainda escorre pequena quantidade de

água que desagua em outro lado, na qual as duas nascentes se encontram e seguem para além do território da TI Potrero Guasu.

Sobre essas nascentes, recorro que quando retornamos para a atual TI com minha mãe, tivemos que passar por umas das nascentes como todos que chegavam, desde a retomada, mas recorro que era uma represa, mas as nascentes que estava ao redor se juntavam e desciam formando rio. E lembro que morávamos ainda no barraco feito de lona preta, na área recém retomada a atual TI, e como os adultos sempre faziam vigilância, porque era necessário, em um dia desses meu pai voltou na barraca e contou para minha mãe que os pistoleiros estavam se preparando na entrada para atacar, no caso seria para nos atacar.

Mas esse era tema de conversa era só dos adultos, mas eu os ouvi comentando, e eles se preparavam, faziam rezas, e desde que chegamos nesse local recorro que chovia bastante e no dia seguinte meu pai disse que a represa tinha rompido e ficou grande buraco no lugar onde era a estrada que dava acesso ao local onde estavam os barracos dos indígenas. Meu pai e minha mãe acreditavam que isso foi intervenção divina, evitando a entrada de pistoleiros. Lembro que depois do rompimento da represa, as pessoas andavam pelo local e encontravam peixes descendo pelo canal do riozinho e meu pai e os demais pessoas da retomada foram apanhar peixes de vários tamanhos e assim tínhamos fonte de proteína garantida.

Figura 10a e 10b. Imagens das nascentes que ainda estão presentes na TI Potrero Guasu. TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.)



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Mas a diversidade de peixes e a água em abundância foi modificada, com a alteração da paisagem da TI Potrero Guasu. A segunda nascente que antes era um córrego, está secando aos poucos (Figura 10b), pois, para abrir estrada, taparam a nascente com pedra e areia e a água não está mais escorrendo, e esse processo também se assemelha ao ocorrido com o primeiro córrego, que foi secando e o espaço hoje se encontra coberto por vegetação espontânea (Figura 10a).

Assim, a riqueza hídrica da TI Potrero Guasu foi totalmente alterada e a situação emergencial na atualidade é a das nascentes, que requerem atenção maior.

A de se destacar que o Projeto Político Pedagógico (PPP, 2022) contempla ações direcionadas aos cuidados com o meio ambiente:

Trabalha-se com dados informativos, a interpretação e a análise de situações cotidianas que contribuem para a autoconfiança do estudante. Nos planejamentos das aulas temos situações que envolvam os temas transversais: saúde, meio ambiente, orientação sexual, ética, relacionando-os com o ensino da Matemática. (p.31); Reconhecer os cuidados necessários com a conservação dos alimentos e com os resíduos domésticos e escolares no seu dia-a-dia, destacando-os como medidas preventivas para a preservação da saúde e do meio ambiente. (p.33); Reconhecer os problemas ambientais existentes em sua comunidade e as ações básicas para a proteção e preservação do meio ambiente. (p.34); Desenvolver a construção de atitudes para a preservação do meio ambiente, bem como sua sustentabilidade. (p.42)

E, considerando que a escola é um espaço que reúne as pessoas, compreende-se que o papel central da escola indígena, através do currículo e da atuação conjunta de professores com a secretária do meio ambiente, pode influenciar positivamente a recuperação dos recursos no tekoha, em ações coletivas de conscientização, envolvendo toda a comunidade e os estudantes, porque eles são os cidadãos da tekoha local.

É fundamental conscientizar para que sejam diminuídas as queimadas, pois essa é uma prática comum na aldeia, principalmente por não ter coleta dos resíduos sólidos (papel, plástico, garrafas pet), que geralmente são queimadas no pátio da casa (Figura 11) e muitas vezes essas queimadas ficam descontroladas e atingem as poucas áreas de vegetação nativa que restam.

Figura 11. Resíduos queimando na TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

6. A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL DO PASSADO NO TEKOKHA POTRERO GUASU

Ñande ypy arakae oiko peteĩ kuimbae ha hembireko hye guasu arakae pe kuña, peteĩ arape arakae kuimbae oñemitỹ heta, oñotỹ mandio, kumanda, avati, ikokokuepe, ha ambue arape hei hembirekope;

- Jaha aramoã jaru rae kokuegui ñande rembiu rami!

Ha hembireko hei;

- Mbaechaiko kuehe eñotỹ ha oimbatama hei!

Ha upemaramo hei;

-Upecharõ tande varea i anga heta ara rehaãrõta hei!

Ha oho kokue oto ha oipeju paite jey ha michĩ mba jey umi temitỹ oĩmbama akue!

Ha hae upeguive hae ndojevyve hogape ha oho jy'y ari yvate arakae

Ha hembireko opyta oiko hogape hyeguasuiwa, peteĩ arape hye pegua oñe'ẽ chupe hei;

-Jaha taita rapykeri!

Ha oho hikuai tape poirehe ha tapejererehe heta oĩ yvoty opaichaguava, pea i tua oi oñe'ẽ mitãme uperupi i taita kuera oho arakae ha mitã i sy ryepegua hei isype;

-Eipo'o che sy pe yvoty!

Ha upecha pe sy oipo'o ohovo yvoty, peichahaguente ojopi mamanga pe sy pe ha ha'e ipochy imemby hye pe oĩva pe.

Ha upemarãmo umi mitã oraha ambue tape rupi i sype!

Ha pe tape ra'e ohova jaguarete ypy rogape!

Ha ohechao chupe kuera pe jaguarete jaryi hei!

-Upepe oui che so'o rã! Pejukachee tauí hei!

Ha ojuka hikuai pe kuña hyeguasuvape! Ha ojohu mokõi mitã hyepe. Ha umi mokõi mitã omoĩ hikuai tata pe ohesy haguã ha ha'e kuera omboguepa pe tata. Upemarãmo hei jaguarete jaryi;

-Pehejante chee che memby rãĩ umia!

Ha upeicha umi mitã tuicha i ohoo hikuai ha hae kuera omarika, o pira kutu, ojuka opaichagua guyrá ha opaichagua yva oraha jepi hikuai pe jaguarete jaryi pe.

Ha akointe hei arã chupe kuera pe jaguarete jaryi pe mboypyri ndaikatui ha ohasa hikuai,

Ha peteĩ arante oho hikuai mboypyri ysyry yvateo, ha upeoto heta ojuka guyrá jeyma hikuai, ha ojapi se hikuai peteim parakau ha upea oveve ha oveve chugui kuera ha upei opyta peteim yvyra rehe ha oñeem umi mokõim mitã pe;

-Pende sy uhare pemongaru peikoo!

Ha upepe umi mitã oipeju ha omboveve paite jey umi mymba ojuka akue ha heta hasẽ, ha upecha ou jey hogape ha hei;

-Ndorojukai mbaeve ko arape!

Ha upeguive ha'e kuera hasẽ hare oiko, peteĩ arape oñomongueta hikuai oraha haguã avei jaguarete kuera ambue yvateo, ha oho hikuai hae umi mokoĩ mitã oity peteĩ yvyra ohasa hagua avei umi jaguarete kuera peteĩ rãẽ ohasa ha peteim ndohasai, ha hei hikuai umi jaguarete pe:

-Pehasa katu!

Ha umi jaguarete oho pe yvyra ari mbytepejave ha'e kuera ovolea hese kuera ha hoa paite umi jaguarete yguasú pe ha peteim hyeguasúva osem uvei jey yguasugui.

Ha pei pe mitãm ndohasai akue ohasa avei i pehengue oin hape ha upexa i taita kuera oñeẽ hendie kuera hei;

-Pe guyra parakau hei akue oiko akue voi pende syre!

-Ha koãga pejuta avei che aime hape! Peteim ohesape ta arakuepe ha nde ryvy atu ohesapeta pyhare kue!

Ha upepe oquejy rakaechupe kuera jyi ha pea pe rupive ojupi ohoo hikuai yvate.

Pea hae mombeupy kuarahy ha jasy rehegua.

Entrevistada 1

Reescrita do Mito dos gêmeos Kuarahy (sol) Jasy (lua) -Versão TI Potrero Guasu

Nossos antepassados viviam com sua mulher que estava gestante. Um dia o homem fez sua roça plantando vários tipos de plantaço na sua roça como mandioca, kumanda, milho. No dia seguinte falou para a mulher:

-Vamos na roça buscar os alimentos para comermos!

-Mas você plantou ontem, não tem como estar pronto.

-Por duvidar de mim mulher você vai esperar por muito tempo as plantaço.

Com isso ele foi em direção a roça e com seu sopro as plantaço voltou tudo ao normal, desde então o mesmo não retornou na sua casa e sim subiu ao céu caminhando pelo arco íris. Mas a mulher grávida ficou sozinha na sua casa. E, em um dia as crianças que estão no ventre falou para a mãe:

- Vamos seguir o papai!

Assim foram em um caminho estreito, onde ao redor desse tinha vários tipos de plantas floridas, as crianças levaram a mãe nesse caminho porque o pai conversava com eles, mesmo estando no ventre da sua mãe, e as crianças falavam para a mãe pegar flores para eles:

-Mãe, pega aquela flor para nós?

E assim a mulher caminhava e pegava as flores que as crianças pediam, mas no que foi pegar outra flor a mamangaba picou a mulher, e com isso ela ficou furiosa com as crianças. Nisso as crianças ficaram bravas e falou para a mãe para pegar outra trilha. E nesse caminho a estrada seguia para toca das onças:

A onça matriarca avistou a mulher grávida chegando e disse:

-Está vindo a carne para ser a minha comida! matem para eu comer!

E com isso mataram a mulher grávida, e ao abrir a barriga encontraram duas crianças. E os mesmos foram colocados no fogo para serem assados, porém eles apagavam todo o fogo todas as vezes que tentavam assar. Com isso a onça matriarca disse:

Deixem essas crianças para serem meus filhos!

E assim com o passar do tempo as crianças cresceram e começaram a caçar, pescar e matavam vários tipos de pássaros e também coletava variedades de frutos encontrados na mata e tudo isso levavam para a onça matriarca.

Porém a onça sempre dizia as crianças para não passar a outro lado do rio. Mas em uma das caças eles resolveram passar ao outro lado do rio e caçaram variedades de animais e queriam matar um papagaio, mas o papagaio voava e voava, mas eles insistiam a matar, e com isso o papagaio parou de voar e ficou num galho de árvore e falou com elas:

-Estão alimentando a assassina da mãe de vocês!

Com isso as crianças ficaram espantadas e choraram e entre as lágrimas sopraram em todas as caçadas e assim os animais voltaram a ter vida. Elas choraram bastante e assim voltaram para a casa e disseram para a dona onça:

-Não trouxemos nada hoje!

Desde a conversa deles com o papagaio eles ficaram triste e viviam chorando escondidos e com o passar do tempo combinaram para levar todas as onças ao outro lado do rio e assim foram e colocaram como ponte galho de árvore um deles passou antes das onças o outro ficou aguardando e assim que o outro passou para outro lado um dos gêmeos disse:

Podem vir!

E assim as onças caminharam em cima da ponte, e quando estavam todos no meio do rio os gêmeos viraram a ponte, mas uma onça que estava grávida, escapou e conseguiu sair do rio; os demais morreram.

Depois disso, um dos irmãos que tinha ficado para trás passou também para outro lado onde o irmão estava. Depois de os dois passarem do outro lado o pai deles falaram:

-O que o papagaio falou sobre sua mãe é verdade!

-E agora você virá no lugar onde estou! Um de vocês iluminará de dia e o irmão mais novo irá iluminar durante a noite!

Com isso desceu o arco íris e nele eles subiram para o céu.

Esse é mito sobre o sol e a lua.

O texto acima refere ao mito do sol e da lua, que na visão dos guarani, deu origem as formas de alimentos. É um relato de como ocorreu a plantação realizada pelo ñanderu ypy que é pai do sol e da lua, e segundo o mesmo mito, a mulher desobedeceu ao afirmar que era impossível de um dia para outro as plantações produzirem, e pela desobediência, resultou que todos os alimentos cultivados tem um tempo certo para produzir. Os alimentos são criados pelo ñe'ẽ (canto, dança) e também são desfeitos da mesma forma.

O mito contempla também a criação do sol e da lua e associa elementos cosmológicos a elementos da ciência ocidental, ao reportar que a presença desses astros é primordial para a existência de vida na terra, como aponta Arantes (2021): “Toda a matéria, inerte ou viva, experimenta na Terra os efeitos das forças gravitacionais do Sol e da Lua, expressos na forma de marés. As oscilações periódicas apresentam dois ciclos diários e são moduladas mensalmente e anualmente pelos movimentos desses dois astros. Foi nesse contexto que todos os organismos presentes no planeta evoluíram.

Pela importância que a mitologia exerce nos territórios, a inserção dos mitos como conteúdo pedagógico nas escolas traz inúmeras contribuições relacionadas à ciência guarani quanto à origem da diversidade de alimentos e a transmissão de saberes próprios, com a valorização da identidade, da cultura e da história desse povo.

6.1 Especificidades alimentares por fase de desenvolvimento

Na cosmologia guarani existem diferenças em relação a alimentação de crianças, adolescentes, jovens e adultos. Para registrar essas diferenças, primeiro é necessário compreender termos específicos da cultura Guarani para cada fase de vida. Conforme a anciã- Entrevistada1 a alimentação nessas fases da vida deve respeitar os costumes e ser compreendidas na tradição guarani da seguinte forma:

6.1.1 Fase Mitã Michim Okambua- bebês em fase de amamentação

De acordo com a conversa (Mitã Okãmbua), os bebês que ainda recebem o leite materno podem receber somente o tembiú rykuere (caldo de comida), pois nessa fase não pode dar comidas sólidas aos bebês. Mas depois de nascer alguns dentes, as mães tinham que mastigar as comidas e colocar na boca, para o bebê não ter dificuldade de engolir.

Para que as crianças se adaptem aos alimentos conforme o desenvolvimento, e para as que tem dificuldade de se alimentar (comem pouco) a Entrevista 2, destaca algumas receitas com plantas medicinais que eram utilizadas no território, e ainda são pelas famílias tradicionais.

- Remédios tradicionais X alimentação

Para sevo'i ojuvy (desmaio por fraqueza)

Como identificar uma criança com sevo'i: a criança é muito nervosa e chora descontrolada quando quer comer mais do que necessário ou que mesmo que já comeu o suficiente. E range os dentes e chora principalmente enquanto dorme outro sintoma e quando come pouco do que deveria.

Suiko-Tagetes minuta

Como preparar

Colher as folhas do remédio (suiko) (Figura 12) e amassar bem depois coloca em juntamente com a água e soca bem no fundo do copo depois e tomar, também pode esfregar bem a folha e depois passar nos corpos da criança. Segunda a mesma e bom também quando a comida causa mal estar na pessoa e bom tomar o chá.

Figura 12. Planta de suiko. TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Taquara'i - *Merostachys clausenii*

Como preparar: Cortar em pedaços o bambuzinho e colocar na boca da criança enquanto dorme para morder, fazer isso no momento em que range os dentes.

Ceyro-Cedrus (Casca ou folha de cedro)

Modo de preparar: Colocar com água a casca ou folha de cedro em uma vasilha e a criança pode tomar essa água por algumas semanas e também pode lavar o rosto de criança.

Kapi'i kãtĩ- *Kyllinga odorata*

Como prepara: Procurar no brejo o Kapi'i kãtĩ (Figura 13), arranca com raiz e leva para casa. Depois bate bem a raiz e coloca para ferver. Dar para a criança tomar após ferver.

Figura 13. Raízes de Kapi'i kãtĩ. TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Ka'a rē-Dysphania

Pode ser encontrado ao redor da casa e uma planta que é fácil de ser encontrada, achando amassa bem e ferver e dar para criança esse remédio também e para aquela criança que não gosta de comer nada e quando come, come pouco.

6.1.3 Fase Mitam Kuñaĩ – menina e Mitãĩ - menino

Para as meninas e meninos não se deve permitir comer frutos gêmeos ou inconhos são frutos que se formam grudados um ao outro (os) (Figura 14). Se consumir esse tipo de fruto, quando tiver filho a criança não conseguirá sobreviver no útero, ou seja, ocorrerá aborto espontâneo (imenby, itayra hoa parei).

Sobre os cuidados com a ingestão de certos alimentos durante a gestação, Canteiro e Yamazaki (2020, p. 185;186) destacam:

A banana está relacionada a dois aspectos na gestação: parto seco e nascimento de gêmeos. Entre os argumentos dos três parteiros, a banana “não é aconselhável a gestante ingerir muita banana. A justificativa é de que a banana é muito seca. Essa textura da banana está relacionada com possíveis partos secos” (grifo nosso, cf. nota anterior). Famílias que ficam grávidas de gêmeos fundamentam que o ocorrido está relacionado com a ingestão de frutas gêmeas. A analogia de que as frutas gêmeas são responsáveis por uma gestação de gêmeos é muito comum na cosmologia guarani e Kaiowá: “se a banana for gêmea, é aconselhável que tanto o homem quanto a mulher, que estão pretendendo ter filhos, não a ingere, porque a fruta interfere na gestação fazendo com que a mulher fique grávida de gêmeos.

Figura 14. Bananas gêmeas- Ikoïva. TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Outro cuidado deve ser com a quantidade de carne de caça. Ambos não podem consumir muito carne de caça, porque se consumir em excesso pode provocar doença como “ataque” resultará em desmaio constante. Portanto somente os adultos tem direito de consumir em porção maior.

6.1.4 Fase da adolescência (*Hete Oñemkambiamava ohoo*)

A ingestão de alimentos tem consequências posteriores aos que não seguirem as regras orientadas. Na fase da adolescência, não é permitido consumir préa² pelas meninas pois poderão sentir dores insuportáveis na hora do parto. No caso dos meninos tanto como as meninas não podem comer asas das aves quando os pais trouxerem a caça, porque se consumir as asas, a criança quando crescer não consegue se estabelecer em um lugar, mas faz morada em vários lugares.

Além disso não pode comer na ykua rapere, tapere ou seja, quando for buscar água da mina, não pode levar nada nas mãos durante o percurso, principalmente (rora= farofa feito de milho, avati mbichy=milho assado). Nesse caso como mitã kuna ikama osem ohoo ha mitã kuimba’e iñeem guasu ohoo. Como ainda até alguns anos atrás não tinha água

² Préa- *Cavia aperea*- Roedor que pesa de 500 a 800g. Possuem cauda atrofiada e densa pelagem, com tons que variam do castanho-escuro ao cinza-claro e amarelado no dorso. No ventre, predominam tons branco-amarelados aos alaranjados. Comem grãos e folhas. Fêmeas podem ter duas ninhadas por ano, cada ninhada contendo de um a cinco filhotes.

encanada, as crianças iam buscar água da mina. Mas atualmente, muitas terras indígenas tem água encanada, porém às vezes nem toda a comunidade tem acesso. Nos locais em que ainda se encontram minas d'água, alguns indígenas utilizam água dessa fonte.

Segundo a entrevistada 2, nessa fase (ikuñatainva ha ikariayva ohoo) seria adolescente, possui cheiro e com isso os bichos pode sentir e sentir atração pelos adolescentes, se acontecer isso qualquer animal pode se transformar em menina lindíssima ou um garoto perfeito, com sua beleza o(a) adolescente se apaixonaria rapidamente. Se isso acontecer pode levar adolescente e transformar também em algum tipo de animal. Por isso o(a) adolescente não pode comer nada enquanto caminham ou seja na estrada.

Conforme a entrevistada 1 “não se devem comer mandioca assada, cozida com milho assado porque quando for adulto não terá respeito com cunhada(o), a pessoa que não respeita a regra geralmente troca seu companheiro(a) pelo cunhado(a)”.

A anciã (Entrevistada 2) relata sobre o mba'egua (Figura 15) uma planta nativa da região e utilizada como alimento e remédio, destacando que:

Mba'egua minha avó socava no angü'a usando avati soka, e comia juntamente com a carne das caças que meus tios traziam eu via isso e cheguei a comer também, socava bem a raiz da mba'egua e assim comíamos com carne da caça. Esse também é remédio que as mulheres podem tomar durante a menstruação, é bom também colocar numa vasilha depois de socar e colocar água nele e tanto menina quanto menino pode lavar suas cabeças para que os bichos não se aproximem deles.

Figura 15. Planta de mba'egua. TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Conforme a pesquisa (kariay-adolescente menino, kunãtai- adolescente menina) não podem consumir por exemplo se guavira de fora da época. Isso porque se comerem, no caso a menina quando engravidar sofrerá todo tempo de aborto, e também se arrancar

o galho de guavira seja para pegar o fruto, isso terá consequência como o vento pode derrubar o teto da casa dessa pessoa.

Ressalta ainda que não podem consumir cabeça de aves ou outros tipos de animais porque quando for velho sentira zumbido no ouvido “’iñakã pyambu”. Ela conta ainda que o beija flor não pode ser consumido porque quando tiver filho, a criança nascera pequena ou terá parto prematuro.

Portanto os adolescentes (karia’y- adolescente menino, kunãtaĩ- adolescente menina) não comiam qualquer caça que o responsável trazia para casa, e que a mulher e o marido e os parentes das crianças ensinavam passavam os conhecimentos as crianças (adolescente) o que pode comer e os que não podia. Percebe-se a responsabilidade das conversas que tinham entre as parentelas e o consumo dos alimentos não era somente prepara e consumir e sim envolve respeito e regras para cada etapa da vida e certo modo para evitar certas situações no futuro.

De acordo com a anciã (Entrevistada 2) a mulher quando está grávida não pode comer muito o pescado porque a criança pode nascer já com os dentes, ou melhor, além de comer os demais animais silvestres, o mais recomendável é consumir o gambá porque consumindo esse animal a dor durante o parto será menor, além disso e comer com moderação sem excesso para evitar que a criança não seja muito grande, porque isso dificultará na hora do parto.

Isso é a educação dos ka’aguygua (os que vivem na mata). Ava guarani passava para seus filhos, sendo uma forma de respeitar a natureza, amedrontar as crianças porque se fizer mal, a própria natureza irá vingar-se da pessoa.

Desta forma, o que vem a ser ou não alimento e a maneira de como os alimentos tradicionais são classificados está relacionado à ideia de que a alma apresenta duas porções que necessitam ser nutridas de maneira diferenciada, uma vez que, a porção divina se encontra no esqueleto e a porção telúrica se encontra na carne e no sangue. (Canteiro e Yamazaki; 2020, p. 184)

Mas os conhecimentos que eram ensinados aos filhos desde pequenos, foram afetados processo histórico de mudanças e alteração desse território, e elementos externos à cultura, como o sistema de educação dos não indígenas, a chegada das tecnologias como celulares e a descaracterização dos recursos ambientais por práticas capitalistas afetou diretamente as práticas desses costumes tradicionais alimentares.

6.2 Alimentos da natureza

A região de Potrero Guasu antigamente se caracterizava pela presença de árvores de grande porte. Entre as espécies frutíferas utilizadas na alimentação do passado, estavam: o Jakaratiá, o pakuri, o yvaporũ, o karaja vola, o pindo, o mbokaja, o ñandu apysa, a guavira yvate, o arasa, e guavira pytã.

Depois da retomada o tekoha passou a ter nome Potrero Guasu, mas antes disso esse lugar era Capi'i e ao redor vários lugares com nomes que faziam menção às condições do clima ou diversidade de espécies: Vokã Kue, Passo Ita, Rancho Pindo, porque segundo a Entrevistada1, Volkã Kue era chamada porque teve uma época que ventou muito forte e derrubou todas as árvores, deixando um caminho ou estrada após a derrubada delas.

Com os relatos percebemos que o tekoha possuía vários tipos de árvores e tinha diversidade de animais silvestres, tais como: akuti sayju, tatu hũ, tatu poju, mborevi, karaja, tapiti, teju guasu, teju hovyí, karpinxo, kure, mykũrẽ.

Também tinha diversidade de aves silvestres e animais aquáticos que eram utilizados na alimentação, tais como: pira hum, pira juru puku, o mbusu, o voga, o piky o morotĩ, o jui guasu, e os que vivem ao redor dos rios como o ñahana'i e kyja, que se eram encontrados na tekoha Kapi'i, antes da expulsão para reserva. Conforme o relato da anciã, Entrevistada 1.

Às vezes eu ia com Félix meu companheiro para caçar, ele era um bom caçador, lembro que um dia a gente entrando na mata e ele na frente e eu atrás dele seguindo ele, passei por grande árvores que tem buraco grande e eu ouvia parecia vento entrando naquele buraco, e eu fiquei com medo, mas indo atrás, para mi avisar onde estava ele assobiava ou gritava, matávamos akuti pay, tatu ou às vezes kurei e voltávamos contente porque teremos comida para crianças e também sempre dávamos para minha sogra e meu sogro e assim a gente fazia.

As mudanças resultantes da retirada dos Guaraní de seu tekoha afetaram a sua organização e o seu modo de viver. Dentre as quais resistiram as modificações culturais está chicha (bebida preparada com milho, ou de batata ou de cana-de-açúcar). Porém não era qualquer um que podia preparar. A pessoa que vai preparar a chicha tinha que ser benzida pelo rezador e eram geralmente as moças virgens, que após o benzimento, faziam a chicha.

Sobre o preparo da chicha, a entrevistada1 relata o que sempre acontecia na Capi'i, antes da remoção forçada para a reserva Pirajuí, embora o retorno tenha ocorrido no ano 1998.

Com pesquisa realizada com a entrevistada1 faço analogia de conversa que ouvi quando eu era mais pixona (adolescente) minha mãe e minhas irmãs e meu irmão mais novo

e todos os netos da minha mãe, nós íamos na casa de uma mulher paraguaia para buscar laranja, e essa senhora colocava lugar para que nós sentássemos e assim sentávamos e a mesma senhora conversava com a minha mãe sobre como elas viviam, antes do loteamento, que eu ouvi ela dizendo que a avó da minha mãe era comadre dela, os pés de laranja era alta e tinha bastante laranjas, e íamos de a pé na casa de senhora que fica quase chegando para Paranhos, e essa paraguaia tinha filhos adultos e também falava da época deles, e eu ouvia eles lembrarem da Capi'i, que quando tinha jeroky e logo tinha kotyhu ouvi ele comentado que as meninas levavam chicha de milho para eles, e eles se recusaram a tomar e nisso as meninas jogaram nele, e eles perguntaram sobre essas mulheres se ainda estavam vivas, lembro que falam que essas meninas era de Capi' i, era filhas de Gil Pires.

7. A ALIMENTAÇÃO NO TEKOKHA POTRERO GUASU NOS DIAS ATUAIS

7.1 Impactos dos novos hábitos alimentares

Alguns anos atrás conforme a anciã o povo se alimentava a qualquer hora, o que conseguia para aquele dia era consumido no mesmo dia, e para conseguir a comida as pessoas trabalhavam na sua roça, e caçava animais, aves silvestres e alguns trabalhavam para os não indígenas derrubando mato. Atualmente, as práticas alimentares tem outra dinâmica, e a maioria dos alimentos provém das cestas básicas distribuídas pelo poder público ou da compra de alimentos em mercados ou mercearias, seja nos centros urbanos ou mesmo nos territórios indígenas.

Segundo a Entrevistada 1, o guarani precisa estar no seu tekoha para estar em harmonia consigo mesmo e não depende somente de se alimentar ou consumir alimento:

Nós guarani eu falo apesar de que hoje em dia está tudo misturado, nós temos nossos costumes próprios, canto, reza e nossa comida. Antigamente quando eu morava ainda com a minha avó, o que mais tinha para comer era mandioca, kumanda, animais de vários tipos como tatu, mborevi, akuti sayju, e também as aves como pykasu. E minha avó mesmo que plantava rama, kumanda, jety, andai, e meus tios que moravam com ela ajudava também. E eramos feliz porque tínhamos roça e nele havia esperança, esperança de que vai ter comida. Hoje em dia, nossos patrícios sempre estão tristes porque não tem mais roça, só quer ir trabalhar para fora e deixar a sua mulher com as crianças, só querem saber de dinheiro, e quando não temos roça não tem esperança e isso deixa a pessoa sem vontade de viver.

Alimentar é parte do ser Guarani, comer é necessário para estar em harmonia a falta de comida provoca tristeza (vy'are'ỹ), podemos observar isso através do relato da entrevistada e através da realidade da TI Potrero Guasu, pude observar durante a pesquisa

de que a minoria possui sua roça ao redor da sua casa e somente para a subsistência da família (Figura 16). O que mais produzem são ramas, kumanda e milho, e também batata roxa, batata branca e batata amarela, algumas variedades de bananeira e de cana-de-açúcar.

A pesquisadora Lescano (2021, p.35) também constatou em sua pesquisa sobre roça kaiowá, de como as plantações transmitem alegria para povos indígenas.

Ela falava com muita alegria de sua própria roça, ao redor de sua casa, com variedades de mandioca, batata, abóbora, feijão quarentão, abacaxi e banana. ...Percebi que ela tem muito orgulho de sua roça; parece que a roça preenche um vazio de sua alma e significa toda sua alegria de viver.

Durante a visita domiciliar com a anciã entrevistada, a mesma confirma que paga aos seus conhecidos para carpir a sua roça ‘‘ Pago da minha aposentadoria em dinheiro e também dei algumas galinhas, aí fazem capinação e plantação de ramas’’.

Destaca-se que o kokue-roça está presente em alguns núcleos familiares, mas a base alimentar da comunidade indígena local, como já mencionado anteriormente, é a cesta básica que provém do governo federal e são distribuídas pelo governo estadual.

Figura 16. Kokue – roça indígena TI Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora.

Conforme informações da Agencia de notícias do MS (2024), a entrega de alimentos aos indígenas pelo Governo do Estado é feita em todas as aldeias rurais regularizadas e a qualidade desses produtos é acompanhada pela Secretaria de Estado de Assistência Social e dos Direitos Humano (SEAD). Em 2024,

As cestas alimentares entregues todos os meses para 19.899 famílias em 86 aldeias de 27 municípios de Mato Grosso do Sul sofreram alterações em meados deste ano para melhor atender a realidade cultural e os costumes dos povos originários e garantir a nutrição adequada. A cesta alimentar entregue pelo Governo do Estado conta com arroz, feijão, sal, macarrão, leite em pó, óleo, açúcar, fubá, charque, canjica e erva de tereré. (Agência de Notícias do MS, out. 2024)

No caso das áreas de retomada, as cestas básicas provêm de recursos da Superintendência Regional da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) em Mato Grosso do Sul, e são entregues pela Funai. As cestas são compostas por 25 Kg de alimentos, sendo 10 kg de arroz, 3 kg de feijão, 2 kg de fubá, 2 unidades de óleo de soja, 2 kg de açúcar, 2 kg de macarrão, 2 kg de leite em pó, 1 kg de erva para tereré e 1 kg de carne de charque. (CONAB, 2024).

Sobre a dinâmica do recebimento da bolsa família a Entrevistada 1, destaca que as netas e as noras que vão para receber o benefício na cidade:

No dia de receber bolsa família eles trazem mercadoria da cidade e as vezes mi dão também um dorso ou um pacote de macarrão, compram da cidade fardo de dorso de frango, espinhaço de porco, coxa de frango, arroz, feijão, farinha de trigo, caixa de refrigerantes, bolachas recheadas, biscoitos doces, mortadela, sardinhas em latas, macarrão, extrato de tomate, óleo de soja, sabão em pó, sabão em barra, erva, fardo de salgadinho, pacotes de balas, pacotes de geladinho, e iogurtes. As mulheres novas gostam muito de dar (inguti) para filhos. Esses doces e para alegrar as crianças principalmente aquela criança que está desmamando (opo'oa).

No relato da entrevistada 1, fica evidenciado que as variedades de alimentos e produtos de limpeza que circulam entre os núcleos familiares indígenas, estão vinculadas a práticas não indígenas, tanto na alimentação como nos cuidados com a higiene, com destaque a presença de alimentos processados/minimamente processados e os alimentos ultraprocessados.

Para ampliarmos a compreensão sobre essas categorias de alimentos que circulam entre as famílias indígenas, consultamos o Guia alimentar para a população brasileira (2014). Nele, as categorias de alimentos são as seguintes:

Alimentos processados são produtos relativamente simples e antigos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário como óleo ou vinagre) a um alimento in natura ou minimamente processado. As técnicas de processamento desses produtos se assemelham a técnicas culinárias, podendo incluir cozimento, secagem, fermentação, acondicionamento dos alimentos em latas ou vidros e uso de métodos de preservação como salga, salmoura, cura e defumação. Alimentos processados em geral são facilmente reconhecidos como versões modificadas do alimento original. Incluem conservas de alimentos inteiros preservados em salmoura ou em

solução de sal e vinagre, frutas inteiras preservadas em açúcar, vários tipos de carne adicionada de sal e peixes conservados em sal ou óleo, queijos feitos de leite e sal (e micro-organismos usados para fermentar o leite) e pães feitos de farinha de trigo, água e sal (e leveduras usadas para fermentar a farinha). (BRASIL, 2014, p.37)

A fabricação de alimentos ultraprocessados, feita em geral por indústrias de grande porte, envolve diversas etapas e técnicas de processamento e muitos ingredientes, incluindo sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de uso exclusivamente industrial. Ingredientes de uso industrial comuns nesses produtos incluem proteínas de soja e do leite, extratos de carnes, substâncias obtidas com o processamento adicional de óleos, gorduras, carboidratos e proteínas, bem como substâncias sintetizadas em laboratório a partir de alimentos e de outras fontes orgânicas como petróleo e carvão. Muitas dessas substâncias sintetizadas atuam como aditivos alimentares cuja função é estender a duração dos alimentos ultraprocessados ou, mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornem extremamente atraentes...como biscoitos recheados, salgadinhos “de pacote”, refrigerantes e macarrão “instantâneo”. (BRASIL, 2014, p.39-40)

Assim, fica evidenciado que na atualidade as práticas na alimentação saudável e nos cuidados com a higiene dos indígenas, estão diretamente vinculadas aos produtos ultraprocessados, com destaque a presença de alimentos processados/minimamente processados e os alimentos ultraprocessados em grandes quantidades (caixa de refrigerantes, fardo de salgadinho, pacotes de balas, pacotes de geladinho, bolachas recheadas, biscoitos doces).

Além da cesta básica, outra forma de entrada de alimentos e bebidas ultraprocessados no tekoha ocorre através da presença de vendas local em vários pontos em que comercializam principalmente salgadinhos, pirulitos, balas, chicletes, bolachas recheadas, refrigerantes, geladinhos, chicletes, paçocas e outros tipos de doces. Além disso, vendem dorso, coxa de frango, espinhaço, mortadela, refrigerantes e bebidas alcoólicas, como cerveja, e aguardente.

Essa realidade e esse modo atual de nutrição desperta para preocupações com a saúde da população indígena. A ingestão de alimentos processados e principalmente dos ultraprocessados diariamente, e em quantidades elevadas, compromete a qualidade nutricional e pode contribuir para o desenvolvimento de doenças físicas. Conforme o Guia alimentar para a população brasileira (2014),

Embora o alimento processado mantenha a identidade básica e a maioria dos nutrientes do alimento do qual deriva, os ingredientes e os métodos de processamento utilizados na fabricação alteram de modo desfavorável a composição nutricional. A adição de sal ou açúcar, em geral em quantidades muito superiores às usadas em preparações culinárias, transforma o alimento original em fonte de nutrientes cujo consumo excessivo está associado a doenças do coração, obesidade e outras doenças crônicas. (BRASIL, 2014, p. 38)

Sobre os ultraprocessados, há muitas razões para evitar o consumo dessa categoria de alimentos:

Essas razões estão relacionadas à composição nutricional desses produtos, às características que os ligam ao consumo excessivo de calorias e ao impacto que suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo têm sobre a cultura, a vida social e sobre o meio ambiente. Os ingredientes principais dos alimentos ultraprocessados fazem com que, com frequência, eles sejam ricos em gorduras ou açúcares e, muitas vezes, simultaneamente ricos em gorduras e açúcares. É comum que apresentem alto teor de sódio, por conta da adição de grandes quantidades de sal, necessárias para estender a duração dos produtos e intensificar o sabor, ou mesmo para encobrir sabores indesejáveis oriundos de aditivos ou de substâncias geradas pelas técnicas envolvidas no ultraprocessamento. Alimentos ultraprocessados tendem a ser muito pobres em fibras, que são essenciais para a prevenção de doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer. (BRASIL, 2014, p. 41, 42)

Buscando informações mais diretas sobre o TI Potrero Guasu, durante o diálogo com um técnico de enfermagem que atende no posto de saúde do território, ele destacou que a doença que mais tem afetado a comunidade, é a hipertensão e atinge principalmente as mulheres.

Depois dessa prosa com o técnico de enfermagem, fui perguntar para entrevistada¹ qual sua compreensão sobre o porquê ter tantos indígenas, principalmente as kunã com pressão alta (hipertensão);

Os bebês não podem ser amedrontados, não pode fazer cocegas, pois com o tempo pode adquirir sevo'i, ou o sangue pode subir na cabeça, isso pode acontecer com os bebês, crianças, adolescentes, e com a mulher após parto. Também pode acontecer com a mulher que apanha muito principalmente do marido ou se a pessoa perde parente, por isso é importante falar bem com a pessoa que perde parentes que precisa de boas palavras, e outra coisa é que antigamente os pais não batiam em crianças em qualquer parte do corpo, e sim bater só uma vez no galho de (Typyicha hum) e na canela porque esse galho dói demais, porque batendo muito na criança, isso pode causar ataque (ijayvu ijyvate-fala subiu do corpo). E também é porque nós aqui na retomada passamos várias coisas um disso e entrada dos pistoleiros fazendo tiros, queimaram nossa casa de reza, nossas casas e tudo que tínhamos e também nos levaram a força em um carro que possui gaiola. Acredito que com isso o sangue subiu na cabeça e os karai chama isso de pressão alta, que para mim as enfermeiras fala que eu tenho isso, mas eu não tomo remédios deles, mas tomo nosso (Pohã Kaaguy-remédio tradicional).

A cosmologia está presente na concepção alimentar e reflete diretamente na atual situação dos indígenas, como se pode constatar no relato, a anciã destaca que também sofre com a pressão alta e faz o tratamento com remédios tradicionais, mas não relaciona a pressão alta diretamente as mudanças nutricionais ocorridas no território. Ela aponta para um outro fator muito presente no tekoha – a violência. As violências ocorridas ao longo

do processo histórico de luta para a permanência dos Guarani nesse local, bem como as violências que ocorrem entre os núcleos familiares, afetam o equilíbrio emocional resultando em alterações fisiológicas.

Ainda no ano de 2011, o médico sanitarista Douglas Rodrigues chamava a atenção para as consequências das modificações alimentares nos territórios indígenas:

A instalação de fazendas e o surgimento de estradas e cidades no entorno das terras indígenas vêm alterando rapidamente o estilo de vida dos índios. O consumo de alimentos tradicionais (milho, mandioca e abóbora) caiu, assim como a frequência de atividades que exigem esforço físico, como a caça. E a introdução maciça de alimentos industrializados, associada a mudanças no modo de viver desses povos, provocou o aparecimento de casos de hipertensão arterial e diabetes".

Em 2016, Freitas e colaboradoras, realizaram estudo na Reserva Indígena de Dourados, com o objetivo de estimar a prevalência de diabetes mellitus e de fatores associados. Participaram da pesquisa 385 mulheres indígenas e encontraram os seguintes resultados: “sobrepeso em 40,3% das indígenas; obesidade em 30,9%; adiposidade abdominal em 57,7%, indicando risco muito alto para doenças cardiovasculares; e hipertensão arterial sistêmica, em 37,7% das participantes”. (Freitas et al., 2016, p.4-5).

O estudo permitiu identificar também a mudança de hábitos alimentares, o sedentarismo e o tabagismo (referido por 11,9% das participantes), sendo estes, fatores que contribuem diretamente para doenças metabólicas.

A alimentação rica em carboidratos e gordura pode contribuir para o aumento da obesidade entre os indígenas e, conseqüentemente, influenciar no perfil glicêmico. Além disso, os indígenas confinados em área restrita tiveram a alteração da economia de subsistência e convivem com o sedentarismo, que é um dos fatores que explicam a obesidade nessa população. [...] O tabagismo é um importante fator para o desenvolvimento de doenças crônicas como as doenças cardiovasculares. (Freitas et al., 2016, p.8).

Da mesma forma, Santos (2022), apresenta relatos de como as transformações de hábitos indígenas trazem doenças metabólicas aos povos originários.

A incorporação de hábitos alimentares “dos brancos”, assim como o sedentarismo e a substituição de trabalhos que exigem atividade física por uso de máquinas tem trazido também as chamadas doenças metabólicas, como diabetes e hipertensão. O problema é que nos últimos anos essa incidência tem aumentado. Por mais contraditório que possa ser, assim como os brasileiros mais pobres, os indígenas têm comido mal não só em termos de quantidade, oferta de comida, mas também em qualidade do alimento.

Comparando os conhecimentos dos Karai-não indígena, com a realidade dos indígenas de Potrero Guasu, tudo que foi mencionado é o “causador” de hipertensão e outras doenças, que fazem parte do cotidiano desse tekoha, percebi isso durante a pesquisa informal, que é o tabagismo, entre homens e mulheres e até crianças de 10 anos fumando, e de consumo de bebidas alcoólicas além de homem incluindo mulheres e existe até aqueles que oferece cerveja a (okambuva pe) para bebê ou a criança, e a obesidade é nítida em homens e mulheres na comunidade. Portanto a alimentação atual da comunidade reflete diretamente na saúde da população desse tekoha que é aumento de números de casos de obesidade, e a obesidade, por sua vez, pode contribuir diretamente para o aumento de casos de hipertensão.

7.2 O papel da escola frente a (in)segurança alimentar e nutricional

A escola na TI Potrero Guasu desde que foi fundada sempre ofertou merenda. Tive oportunidade de voltar a estudar nessa escola e fui aluna que vivenciei o processo desde início dessa escola. Em relação as cozinheiras, sempre foram da própria comunidade; primeiramente foi a cozinheira 1. Depois que essa senhora saiu, entrou a cozinheira 2 e conforme foi aumentando o número de alunos, foram contratadas mais cozinheiras: a cozinheira 3, a cozinheira 4 e a cozinheira 5.

Essas pessoas que foram contratadas depois da cozinheira 1, foram selecionadas através de processos seletivos; assim um saía e outro voltava porque dependia do resultado do seletivo. A cozinheira 1 foi a primeira cozinheira da E.M.I Gil Pires e depois do funcionamento da escola com 6^a ao 9^o ano, as cozinheiras passaram a ter ajudante de cozinha (ajudante1). A troca de profissionais que preparam a merenda escolar também é um fator que prejudica a oferta de alimentos próprios da cultura, visto que há pouco tempo de contato das merendeiras com o alunado.

Em relação as hortaliças e frutas ofertadas na merenda escolar, em 2021 e 2022 tive oportunidade de ser gestora no cargo da coordenação e percebi que as hortaliças, tubérculos e as frutas eram ofertadas por dois agricultores familiares, um da Reserva Pirajuí, e uma senhora do assentamento. Recordo que faziam entrega alternada, cada um em uma semana. Os coordenadores acompanhavam a entrega e assinavam o controle.

Durante a pesquisa feita durante em 2024 as informações sobre a merenda escola, o coordenador atual não conseguiu informar de onde provem as frutas e hortaliças, porque a

prefeitura entrega diretamente na escola. Ele (coordenador local) apresentou o cardápio da escola e destacou que “quando tem arroz com frango e arroz e feijão com carne (jopara), as crianças comem mais. Hoje em dia também estão comendo mais alface, repolho e tomate, porque anos anteriores as crianças jogavam fora e só comiam arroz, feijão e carne.”

Importante destacar que a possibilidade da oferta de uma merenda escolar diversificada está diretamente ligada a existência do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). O PNAE surge no ano de 1979, a partir do II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN). O objetivo da criação do PNAE foi garantir a alimentação saudável e adequada para todos os alunos da rede pública do Brasil. A descentralização de recursos, sob o gerenciamento do FNDE, se deu com a Medida Provisória nº 1.784, de 14/12/98, em que, além do repasse direto a todos os municípios e Secretarias de Educação, a transferência passou a ser feita automaticamente, sem a necessidade de celebração de convênios ou quaisquer outros instrumentos similares, permitindo maior agilidade ao processo. (FNDE, 2023)

Avanços importantes ocorreram no PNAE a partir da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, incluindo especificidades culturais na alimentação escolar, garantindo alimentos diversificados e provenientes da agricultura familiar e a participação e atribuição da elaboração dos cardápios escolares aos profissionais nutricionistas:

Art. 2º V- o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

Art. 2º VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. (Art. 2º, BRASIL, 2009)

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

No Art. 14, da mesma Lei, e que foi alterado pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023, novamente há menção de como os recursos para a alimentação escolar devem colaborar para fortalecer a agricultura familiar da própria comunidade indígena:

Art. 14- Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres. (BRASIL, 2023)

Conforme o cardápio da escola (Figura 17) podemos observar que a merenda oferecida durante a semana aos alunos é diversificada, embora haja pouca oferta de frutas. Um destaque positivo é que aos estudantes é ofertado um lanche antes de adentrar para as salas, e o lanche é servido tanto para os estudantes do período matutino como do vespertino.

Sobre o cardápio escolar, é importante destacar que há pouca oferta de alimentos tradicionais na merenda, se considerarmos a ausência de alimentos que são mais comuns entre as famílias indígenas, tais como mandioca, milho e batata-doce, embora a Lei nº 11.947, de 16 junho de 2009 (Brasil, 2009), preconize uma alimentação que respeite a cultura local:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:
I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

Figura 17. Cardápio alimentar ofertado aos estudantes da escola Municipal Indígena Gil Pires- Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PARANHOS PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-PNAE ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA GIL PIRES - POTRERO					
SEMANALMENTE	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA- FEIRA
Café da manhã 6h45 Café da tarde 12h25	Leite com achocolatado e bolacha salgada	Chá mate Biscoito de leite/chocolate/ maizena	Leite com achocolatado e bolacha salgada	Chá mate Biscoito de leite/chocolate/ maizena	Chá mate Bolo simples
1ª semana Merenda 9h24/15h04	Arroz com carne moída (legumes) Feijão	Arroz branco Carne em cubos com legumes (molho)	Arroz com frango Feijão Salada	Macarrão com carne moída (molho e legumes)	Jopara (arroz, feijão, carne em cubos e legumes)
2ª semana Merenda 9h24/15h04	Macarrão com carne moída	Arroz carreteiro Feijão Salada	Arroz branco Frango com legumes (molho)	Arroz com carne moída (legumes) Feijão	Arroz branco Farofa (carne moída, legumes, ovos) Feijão
3ª semana Merenda 9h24/15h04	Arroz branco Carne moída com legumes (molho)	Arroz branco Carne em cubos com legumes (mandioca, batata e cenoura)	Arroz branco Frango com legumes (molho)	Macarrão com carne moída (molho e legumes)	Arroz carreteiro Feijão carioca Salada

4ª semana Merenda 9h24/15h04	Arroz branco Farofa (carne moída, legumes, ovos) Feijão	Arroz com frango Feijão Salada	Arroz branco Carne em cubos com legumes	Jopara (macarrão, feijão, carne moída e legumes)	Arroz branco Frango com legumes (molho)
---	---	---	--	--	--

Fonte: Secretaria Municipal de Educação - SEMEC Paranhos, MS

Quanto à alimentação dos professores durante o trabalho na escola, também é oferecido lanche antes de adentrarem para as salas de aula. Geralmente os ajudantes de cozinheira que preparam e levam para a sala dos professores para que os mesmos possam se servir. O mais comum é biscoito salgado, biscoito doce e chás (Figura 18), acompanhando o cardápio da escola.

Figura 18. Lanche servido aos professores da escola Municipal Indígena Gil Pires-Potrero Guasu, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Arquivo

pesquisadora.

pessoal da

O que se observa é que mesmo com a existência do PNAE e da atuação dos nutricionistas, a ausência de alimentos da cultura tradicional na merenda escolar, também foi registrada em outros territórios indígenas como constatado por Luz et al., (2023, p. 62)

Das famílias que responderam à pergunta sobre se a alimentação da escola incluía alimentos da cultura, 40,3% responderam que não, e 5,1% disseram que às vezes. Este é um problema comum na alimentação escolar indígena e aponta para desafios que vão desde falhas na compra de alimentos produzidos localmente e próprios da cultura, passando por dificuldades na estrutura das cozinhas escolares e insuficiência de recursos, até a falta de diálogo entre profissionais nutricionistas e comunidades e de aceitação do cardápio por estudantes.

Assim, ressalta-se a importância da aplicabilidade da Lei nº 11.947/2009 (Brasil, 2009), em que:

A merenda escolar deve respeitar os saberes tradicionais, a diversidade dos povos e os seus modos de produção, assim valorizando alimentos tradicionais, combatendo a perda da cultura e fortalecer a autonomia alimentar dos povos envolvidos.

Para tanto, é importante que outros encaminhamentos sejam tomados no âmbito da alimentação escolar: os responsáveis por adquirir a merenda escolar, tais como nutricionistas, devem se aprofundar na história e na realidade dos territórios e de suas culturas; os que estão à frente das escolas e são responsáveis pela solicitação da merenda, encaminhar os pedidos fundamentados nas práticas alimentares daquela comunidade; os que preparam a merenda, terem dedicação e disposição para ouvirem os estudantes compreendendo melhor como os alimentos podem ser preparados para garantir o consumo agradável.

Importante também que os professores passem a utilizar o cardápio escolar como conteúdo pedagógico, incentivando as crianças e adolescentes a valorizarem as culturas alimentares tradicionais, além de incentivarem o cultivo e a conservação da diversidade vegetal de seus territórios.

A merenda escolar, no contexto educacional, portanto, não deve ser vista apenas como complemento nutricional, mas como instrumento de fortalecimento identitário, segurança alimentar e permanência escolar. Assim, a escola indígena ultrapassa a função pedagógica tradicional e assume papel fundamental na garantia de direitos básicos, como alimentação, saúde e valorização cultural.

7.3. Hábitos alimentares entre estudantes indígenas

Nesse item refletiremos sobre algumas práticas nutricionais realizadas por estudantes da Escola Municipal Indígena Gil Pires. Participaram da atividade proposta em sala de aula 38 estudantes do Ensino Fundamental com idade entre 11 e 16 anos de idade, incluindo estudantes do 7º e 9º ano do Ensino Fundamental. Foram 17 estudantes do 7º ano e 21 estudantes do 9º ano.

Considerando que a atividade teve como temática os hábitos alimentares, ao serem questionados sobre se tem como prática fazerem uma refeição antes de ir para a escola, 18 responderam que sim e 20 responderam que não se alimentam (Figura 19), o que representa mais de metade dos estudantes que participaram da atividade. Esse dado reflete a realidade de muitas famílias indígenas, revelam uma situação de vulnerabilidade alimentar significativa,

em que crianças e adolescentes sequer se alimenta antes de ir à escola, não tendo acesso a alimentação básica diária. Muitos estudantes realizam apenas duas refeições por dia, e é na merenda escolar que encontram a alternativa para saciar a fome.

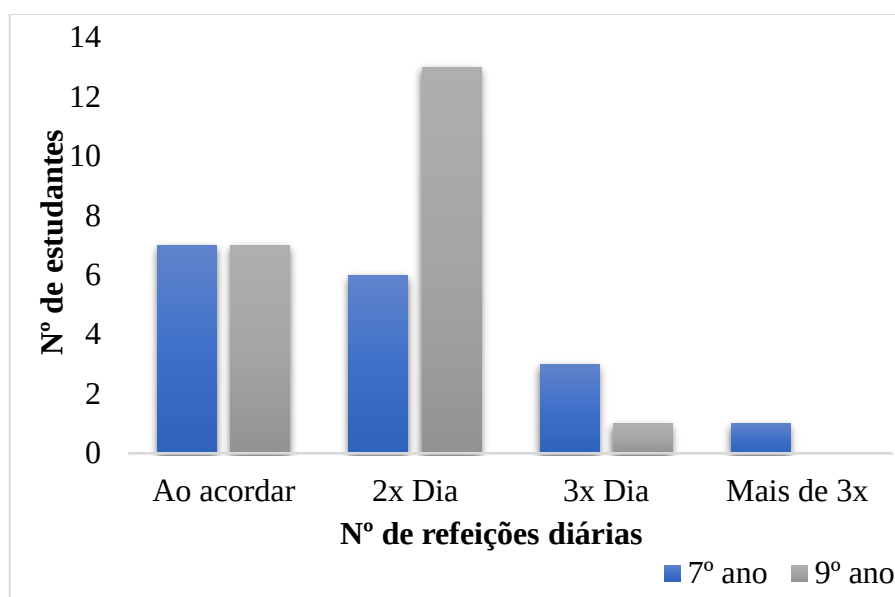
O número de refeições dos estudantes que participaram da atividade também é inferior ao que se espera quanto aos quantitativos nutricionais necessários para garantir a segurança alimentar, que seria de no mínimo três refeições diárias. Essa realidade aponta para a importância atribuída a merenda escolar, sendo essencial que ela seja diversificada e nutritiva, garantindo uma nutrição completa para esses estudantes, como recomendado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), já citado anteriormente e pelo Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2012-2015), que há uma década institui como objetivo e meta prioritária:

Objetivo 2 - Promover o acesso à alimentação adequada e saudável para alunos da educação básica, de forma a contribuir para o crescimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis. Meta- aprimorar, qualificar e acompanhar a oferta de alimentação escolar nas escolas situadas em áreas onde se encontram as famílias em situação de extrema pobreza, povos indígenas, comunidades quilombolas e demais povos e comunidades tradicionais, bem como fomentar a compra da agricultura familiar, inclusive de comunidades indígenas (Brasil, 2020, p. 94).

A realidade local estende-se a outros territórios indígenas e reforça o papel estratégico da alimentação escolar como política pública de proteção social e promoção da saúde, nas diversas faces da fome, seja objetiva ou subjetiva, como apresentado na obra de Carlos Augusto Monteiro “A dimensão da pobreza, da fome e da desnutrição no Brasil”, publicada em 1995, e que perdura até os dias atuais:

Fome e desnutrição tampouco são conceitos equivalentes uma vez que, se toda fome leva obrigatoriamente à desnutrição, nem toda desnutrição se origina da deficiência energética das dietas, sobretudo na população infantil. A deficiência específica de macro e micronutrientes, o desmame precoce, a higiene alimentar precária e a ocorrência excessiva de infecções são causas bastante comuns da desnutrição infantil. Ainda que não equivalentes, os conceitos de pobreza e desnutrição são os que mais se aproximam, uma vez que o bom estado nutricional, sobretudo na criança, pressupõe o atendimento de um leque abrangente de necessidades humanas, que incluem não apenas a disponibilidade de alimentos, mas também a diversificação e a adequação nutricional da dieta, conhecimentos básicos de higiene, condições salubres de moradia, cuidados de saúde, entre outras. (Monteiro, 1995, p. 195-196)

Figura 19. Número de refeições realizadas pelos estudantes (n=38). TI Potrero Guasú, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.

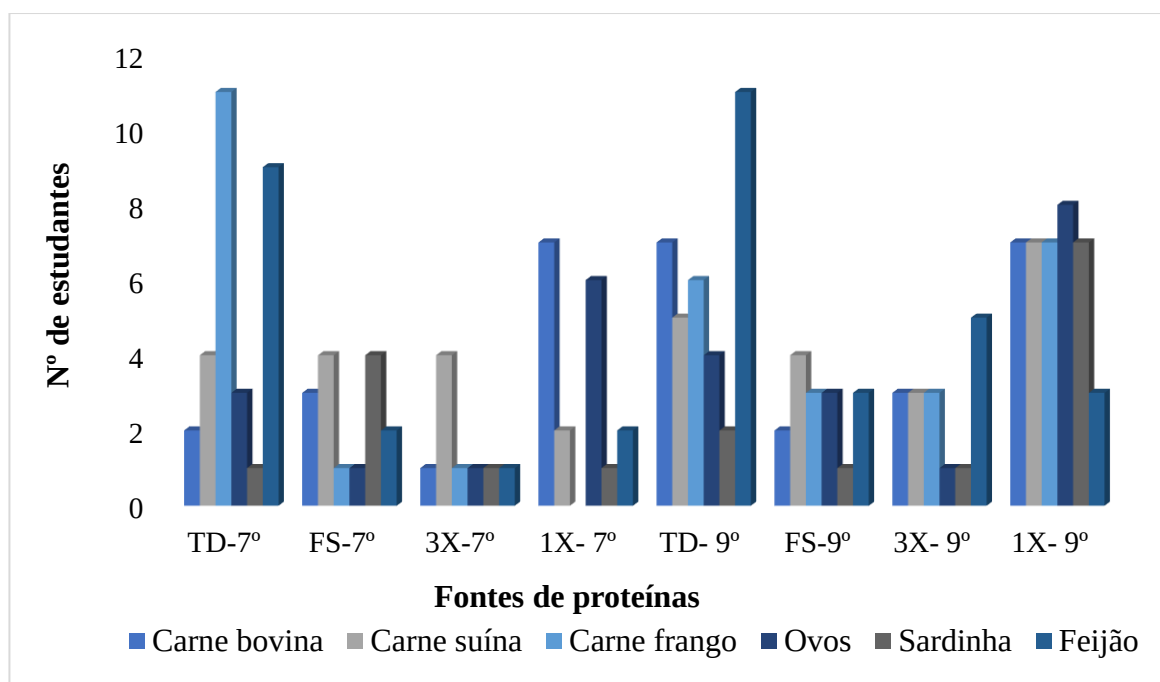


Fonte: Dados coletados pela autora.

O consumo de fonte de proteínas (Figura 20) está presente entre os participantes, com predominância do consumo de carne de frango, seguida de carne bovina, enquanto o consumo de ovos aparece reduzido. Destacamos a falta de hábito de consumos de ovos, e a maioria destaca que o consumo se dá apenas uma vez por semana. Em relação às fontes de proteínas, o padrão de consumo pode indicar limitações econômicas, dificuldade de acesso a alimentos diversificados ou mudanças nos padrões alimentares locais.

Destarte, a baixa frequência do consumo de ovos merece atenção, considerando que se configuram uma fonte proteica mais econômica, e uma proteína de alto valor biológico e relativamente acessível economicamente. Além disso, percebe-se redução do protagonismo de alimentos tradicionalmente associados à subsistência indígena, como peixes e alimentos produzidos localmente. O reduzido consumo de ovos pode estar relacionado à questões culturais, conforme relata a Entrevista 1.

Figura 20. Consumo de proteínas pelos estudantes (n=38). TI Potrero Guasú, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.

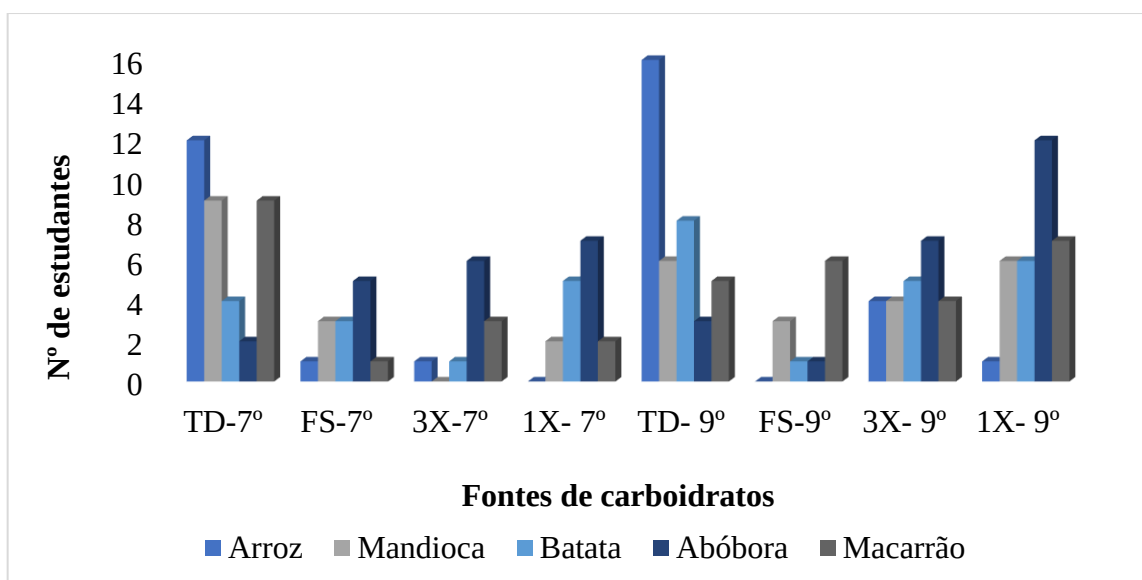


TD- Todos os dias; FS- Finais de semana; 3X- 3 vezes por semana; 1x- 1 vez por semana; rara/eraramente. Fonte: Dados coletados pela autora.

Como pode ser observado na Figura 21, dentre os carboidratos utilizados na alimentação diária dos estudantes do 7º ano, são arroz (70,5%), seguido de mandioca e macarrão (52,9%). Entre os estudantes do 9º ano, o arroz é utilizado diariamente por 76,2% dos estudantes, seguido de batata-doce (38,1) e mandioca (28,6%).

A ingestão de carboidratos pelos estudantes, revelam um aspecto ambíguo na alimentação. Por um lado, o consumo elevado de arroz e macarrão pode indicar crescente dependência de alimentos industrializados e refinados; por outro, a presença significativa da mandioca e da batata-doce representa importante elemento de resistência alimentar e cultural. Esses alimentos tradicionais possuem maior quantidade de fibras, vitaminas e carboidratos complexos, contribuindo para maior saciedade e melhor equilíbrio metabólico.

Figura 21. Consumo de carboidratos pelos estudantes (n=38). TI Potrero Guasú, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



TD- Todos os dias; FS- Finais de semana; 3X- 3 vezes por semana; 1x- 1 vez por semana; rara/eraramente. Fonte: Dados coletados pela autora.

Na infância e adolescência, o consumo de quantidade elevada de carboidratos pode contribuir para o desencadeamento de doenças associadas. Sobre esse fator, o endocrinologista João Paulo Botelho Vieira Filho realiza pesquisas há mais de quatro décadas sobre saúde indígena, com foco em doenças resultantes de alterações nos hábitos alimentares entre a etnia Xavante e refere-se ao diabetes como “um mal silencioso que está invadindo as terras indígenas e como uma tragédia anunciada”,

[...] com o abandono da alimentação e do estilo de vida tradicionais, ameaça os povos indígenas em todo o continente americano. Uma variante genética, que promove a retenção de energia, torna o açúcar um poderoso inimigo, gerador de doença e de acúmulo de gordura. A mudança alimentar ajuda a explicar como o diabetes e a obesidade estão se espalhando nas aldeias do Brasil. (Vieira Filho, 2016a, p.6-7)

Em outra pesquisa, Vieira Filho (2016b, s/p) reforça que às mudanças no estilo de vida, na dieta tradicional, e à diminuição da atividade física em comunidades indígenas favorece o desenvolvimento do diabetes:

As populações indígenas da América apresentam as maiores taxas mundiais de incidência e prevalência de diabetes mellitus tipo 2, quando mudam suas dietas alimentares tradicionais para a dieta ocidental, industrial com alto consumo de hidratos de carbono de absorção rápida (açúcar cristalizado ou sacarose) e gorduras saturadas de proveniência animal. Além da mudança de estilo de vida com abandono da dieta tradicional, outro fator é a diminuição da atividade física.

Mas a presença de mandioca e da batata-doce nas mesas das famílias indígenas é um fator positivo. Destaca-se que a mandioca e a batata-doce contêm carboidratos complexos pela

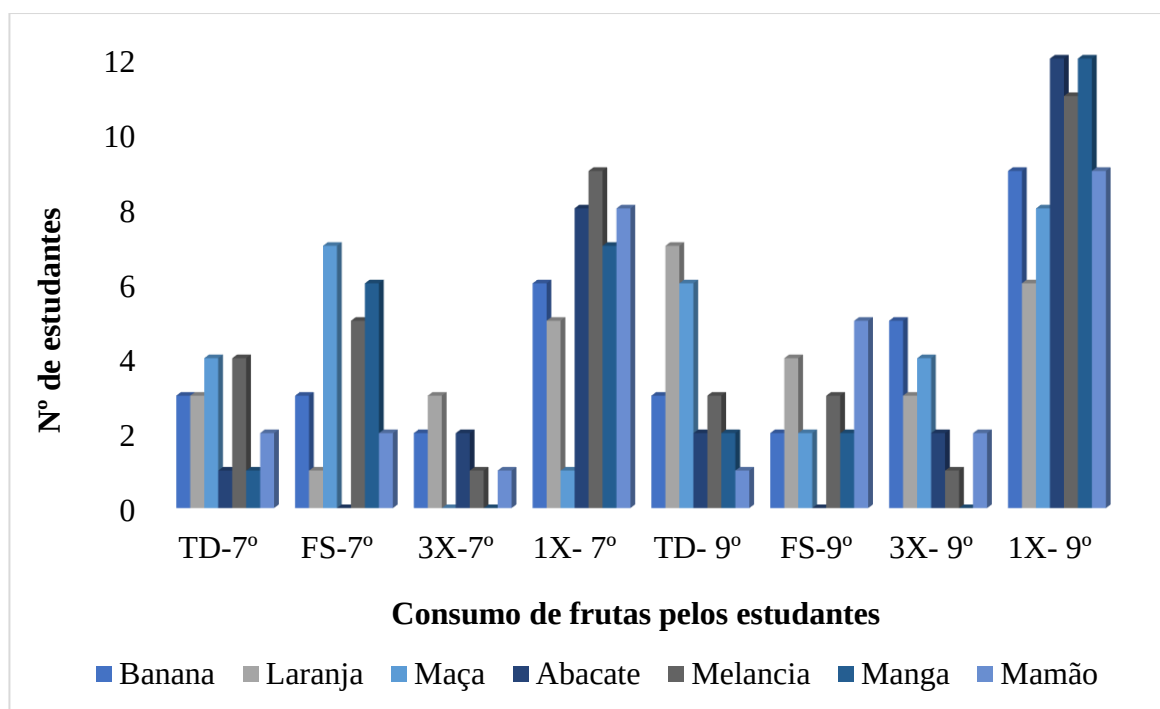
presença de fibras na composição, contribuindo para maior saciedade e controle de peso, resultando assim em uma nutrição mais saudável.

Em relação à mandioca, a raiz apresenta baixa quantidade de proteínas, mas é rica em vitamina C e minerais, como cálcio, fósforo e ferro...sendo rica em fibras e apresenta pouca gordura. (Riverón, 2024a, s/p). No caso da batata-doce, ela é reconhecida como uma das culturas de raízes mais importantes do mundo; é rica em vitaminas A e C que atuam como antioxidantes; os minerais presentes, como zinco, cálcio, magnésio, ferro, manganês e potássio, melhoram o tônus vascular e ajudam a reduzir a hipertensão. (Riverón, 2024b, s/p)

Percebe-se assim, que a presença da mandioca e da batata-doce entre os hábitos alimentares dos estudantes, garante maior segurança nutricional, mas aponta para a necessidade de incorporação desses alimentos no cardápio da merenda escolar, considerando que muitas vezes a merenda escolar compõe a refeição mais importante ou a única refeição completa para muitos desses estudantes. E a presença desses alimentos na dieta dos Guarani Kaiowá bem como a continuidade de práticas agrícolas tradicionais indígenas, com cultivo de mandioca, milho e batata-doce e sistemas comunitários de alimentação, representam não apenas estratégias nutricionais, mas formas de resistência sociocultural e ecológica nesses territórios.

Analisando a complementação nutricional através do consumo de frutas, na Figura 22, destaca-se maior consumo de maçã, seguido de laranja e banana, mas menos de um terço dos participantes consome maçã e laranja diariamente. Outros frutos como abacate, melancia, manga e mamão são consumidos raramente pela maioria dos estudantes. Esse baixo consumo diário de frutas observado entre os estudantes também merece reflexão aprofundada. Ainda que maçã, banana e laranja apareçam entre as mais consumidas, as frutas tradicionais e regionais apresentam presença reduzida ou nula. Isso reforça a ocorrência de um processo de simplificação alimentar e possível redução da biodiversidade alimentar no próprio território.

Figura 22. Ingestão de frutas pelos estudantes (n=38). TI Potrero Guasú, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



TD- Todos os dias; FS- Finais de semana; 3X- 3 vezes por semana; 1x- 1 vez por semana; rara/eraramente. Fonte: Dados coletados pela autora.

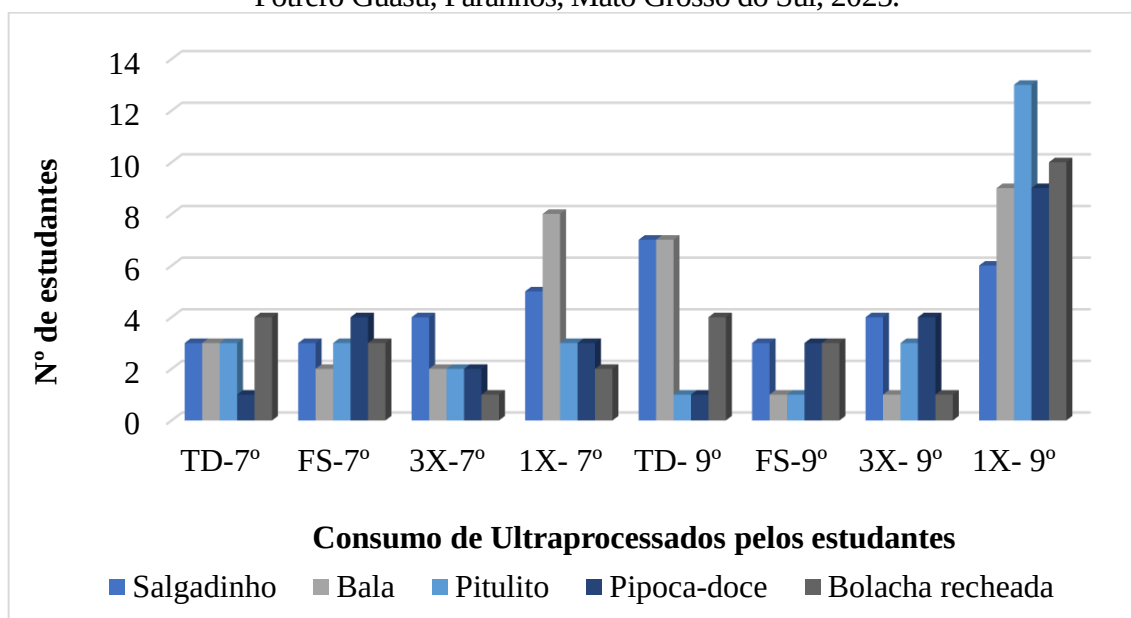
Frutas e hortaliças são alimentos que devem ser incluídos diariamente nas refeições de alunos. São alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras, e a inclusão desses produtos na merenda escolar pode estimular a conscientização de crianças, adolescentes e jovens a respeito da alimentação saudável. O efeito benéfico das frutas, legumes e verduras é ressaltada no Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014, p. 16)

Vários estudos mostram, por exemplo, que a proteção que o consumo de frutas ou de legumes e verduras confere contra doenças do coração e certos tipos de câncer não se repete com intervenções baseadas no fornecimento de medicamentos ou suplementos que contêm os nutrientes individuais presentes naqueles alimentos. Esses estudos indicam que o efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos que fazem parte da matriz do alimento, mais do que de nutrientes isolados.

A tendência pelo consumo de alimentos ultraprocessados, pelos estudantes constitui um dos pontos mais críticos do estudo. Em torno de um terço dos participantes consome diariamente bala, bolacha-recheada e salgadinhos (Figura 23). A presença cotidiana de salgadinhos, balas, bolachas recheadas e doces demonstra que a lógica do mercado alimentar já se encontra fortemente inserida na comunidade. Nesse cenário, os alimentos industrializados chegam às aldeias como símbolos de modernidade e praticidade, mas acabam produzindo impactos negativos na saúde e na cultura alimentar.

Os ultraprocessados são nutricionalmente desbalanceados. Por conta de sua formulação e apresentação, tendem a ser consumidos em excesso e a substituir alimentos in natura ou minimamente processados. as formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente. (Brasil, 2014, p.39)

Figura 23. Consumo de alimentos ultraprocessados pelos estudantes (n=38). TI Potrero Guasú, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



TD- Todos os dias; FS- Finais de semana; 3X- 3 vezes por semana; 1x- 1 vez por semana ou raramente.
Fonte: Dados coletados pela autora.

O consumo desses alimentos está relacionado a facilidade de adquiri-los em vendas e mercearias presentes no território Potrero Guasu, e geralmente são alimentos de qualidade inferior contendo excesso de sais e açúcares, mas atrativos ao paladar.

Os ultraprocessados contêm ingredientes de uso industrial comuns nesses produtos incluem proteínas de soja e do leite, extratos de carnes, substâncias obtidas com o processamento adicional de óleos, gorduras, carboidratos e proteínas, bem como substâncias sintetizadas em laboratório a partir de alimentos e de outras fontes orgânicas como petróleo e carvão. muitas dessas substâncias sintetizadas atuam como aditivos alimentares cuja função é estender a duração dos alimentos ultraprocessados ou, mais frequentemente, dotá-los de cor, sabor, aroma e textura que os tornem extremamente atraentes. (Brasil, 2014, p.40)

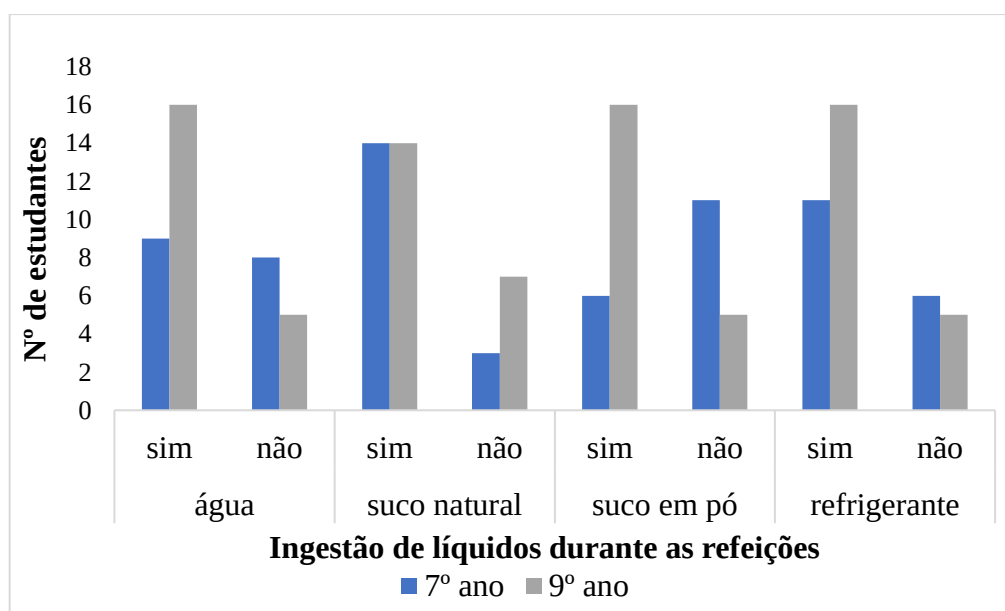
Compreendendo que a nutrição também se realiza através do consumo de água e de outros líquidos, foi solicitado aos estudantes que respondessem sobre o consumo de água, sucos e refrigerantes durante as refeições (Figura 24), bem como a frequência da ingestão de refrigerante pelos estudantes (Figura 25). Água, suco natural, suco de pacotinho e refrigerante são variedades de líquidos comuns e fazem parte da dieta alimentar das crianças

e adolescentes participantes. É importante destacar que o consumo de água é fundamental para uma nutrição adequada, e que deve ser realizado ao longo do dia.

O consumo adequado de água é fundamental para manter o corpo hidratado e garantir seu pleno funcionamento. A quantidade varia de acordo com o peso, a idade e o grau de atividade física da pessoa e o clima e a temperatura de onde vive. O mais importante é ingerir água ao longo de todo dia, percebendo que a sede já é um sinal de baixo consumo. A água pura ou saborizada com ervas, especiarias e frutas e a embutida em alimentos in natura (tais como: leite, frutas, legumes e verduras crus ou cozidos; cereais; leguminosas e tubérculos cozidos) devem ser as principais formas de hidratação do corpo, evitando-se o consumo de bebidas adoçadas. Além disso, na perspectiva do sistema alimentar, o acesso à água de qualidade é fundamental, desde o plantio dos alimentos, passando pela higienização e preparo dos alimentos, até o copo colocado na mesa. (Brasil, 2025, p.31)

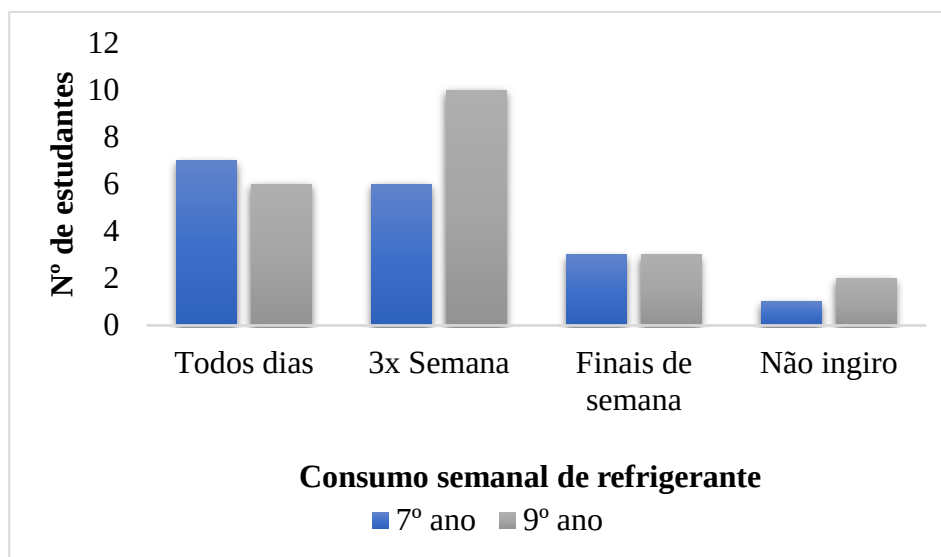
O consumo frequente de refrigerantes é particularmente alarmante. A discussão pode ser ampliada considerando que muitos povos indígenas possuem predisposição genética para retenção energética, tornando os impactos da alimentação rica em açúcares ainda mais severos. Entretanto, não se trata apenas de uma questão biológica, mas de um processo histórico associado à perda territorial, mudanças ambientais e enfraquecimento dos sistemas tradicionais de produção alimentar.

Figura 24. Líquidos ingeridos pelos estudantes (n=38) durante a alimentação. TI Potrero Guasú, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Dados coletados pela autora.

Figura 25. Consumo de refrigerante pelos estudantes (n=38). TI Potrero Guasú, Paranhos, Mato Grosso do Sul, 2025.



Fonte: Dados coletados pela autora.

Sobre o consumo de alimentos ultraprocessados, há estudos desenvolvidos na área da medicina nutricional apontando o surgimento de doenças entre as populações indígenas, não apenas por predisposições genéticas, mas as mudanças na alimentação e no estilo de vida das comunidades, com incorporação de muitos carboidratos e alimentos processados, e dos ultraprocessados, como refrigerantes e bolachas, na dieta indígena (GUERREIRO, 2022). Para o pesquisador,

Até recentemente, se considerava como risco de mortalidade indígena, basicamente doenças infecciosas, incluindo as respiratórias e diarreias. Agora começam a aparecer as doenças crônicas não transmissíveis - sobrepeso, obesidade, hipertensão, diabetes. (GUERREIRO, 2022, s/p)

Conforme registros contidos no Guia Alimentar para a população brasileira, os ultraprocessados contêm pouca quantidade de água para que possam ter durabilidade (Brasil, 2014, p. 87)

Diferentemente dos alimentos in natura ou minimamente processados e das preparações culinárias desses alimentos, os alimentos ultraprocessados são em geral escassos em água, exatamente para que durem mais nas prateleiras. Este é o caso de salgadinhos “de pacote” e biscoitos que costumam ter menos do que 5% de água na sua composição. Outros produtos como refrigerantes e vários tipos de bebidas adoçadas possuem alta proporção de água, mas contêm açúcar ou adoçantes artificiais e vários aditivos, razão pela qual não podem ser considerados fontes adequadas para hidratação.

Tendo a mesma compreensão que um dos agravantes para o desenvolvimento de doenças entre a população indígena está nos novos hábitos alimentares, a pesquisadora indígena Leide da Silva Pedro (2022, p, 267), destaca que com esses novos hábitos “os filhos indígenas têm muita doença que, muitas vezes, os médicos não conhecem. É como se a doença fosse nova, mas para os indígenas, isso só acontece quando a mãe ou pai não alimenta bem seu filho, ou não faz a *jehovasa* (benção) da comida do filho”. E traz relatos importantes sobre as mudanças nas as práticas alimentares das crianças indígenas:

Antigamente, as crianças quando queriam doce, a mãe ou pai, cortava cana e dava para o filho ou frutas como mamão, laranja, melancia. Isso era quando a criança queria doce. Porque ele não tinha dificuldade para acessar esses alimentos, porque a família tinha na roça dele, plantava para que as filhas ou os filhos pegassem na roça. Isso não era difícil, como também, em vez de dar leite para a criança, os pais davam xixa - como nós chamamos o suco de milho, dava tanto a noite como de dia, eles esquentavam essa xixa para dar para a criança, e, que nunca fazia mal, como às vezes ocorre com o leite. A xixa era consumida mesmo pura, sem açúcar, porque o milho já tem seu açúcar próprio. Da mesma forma que é assar o peixe, não se usava sal, era assim que se consumia, ao natural, para que o dente da criança não ficasse feio. (PEDRO, 2022, p. 270)

O relato acima reafirma as alterações ocorridas na paisagem e nos hábitos alimentares na TI Potrero Guasu. O cultivo de roça e a presença das frutíferas garantiam uma alimentação diversificada e saudável. Todavia, no contexto atual, há poucas roças de subsistência e os que ainda cultivam, enfrentam dificuldades. Obstáculos esses: financeiros para investir na recuperação do solo e na produção de alimentos; bem como associados aos efeitos das mudanças climáticas que ocasionam irregularidade das chuvas, secas severas, calor ou frio intensos e que acabam impactando diretamente na saúde ambiental do território. Essa realidade corrobora com a observada por Mendonça (2021, p.53-54), entre os indígenas Khisêdjê,

As mudanças climáticas no país e na região também têm impactado o cotidiano das aldeias, o plantio e a colheita de produtos da roça têm diminuído e muitas plantações de pequi, banana e feijão não estão resistindo ao calor. Em todas as conversas sobre a roça, sobre a alimentação nas aldeias, as lideranças, homens e mulheres, donos de roça, têm falado da dificuldade de garantir a mandioca, os produtos da roça, por conta da seca persistente. Perderam muitas ramas de mandioca, pois plantavam no tempo certo e elas queimavam com o sol quente e a falta de chuva. As mudanças climáticas também trouxeram insegurança e desequilíbrio na relação que os indígenas têm com a natureza.

Percebe-se assim, que a TI Potrero Guasu, como tantas outras terras indígenas, tem buscado sobreviver diante à inúmeras alterações socioculturais e socioambientais e nesse movimento de resistência, acreditamos que a comunidade indígena possa reavivar

as culturas alimentares através dos conhecimentos ancestrais que ainda se fazem presentes nos mestres e mestras tradicionais. As memórias sobre o consumo de cana, frutas naturais, xixa e peixes preparados sem industrialização evidenciam que os conhecimentos tradicionais alimentares estavam profundamente articulados à saúde integral, espiritualidade e relação equilibrada com a natureza, mas as dificuldades enfrentadas pelas roças indígenas e a diminuição de recursos, como caça e pesca devido à seca, calor excessivo e irregularidade das chuvas demonstram como a crise climática afeta diretamente os sistemas alimentares tradicionais. Essa reflexão converge com as análises de Krenak, que denuncia os impactos da degradação ambiental sobre os modos de vida indígenas e critica os modelos econômicos que rompem as relações sustentáveis entre humanidade e natureza.

O dilema político que ficou para as nossas comunidades que sobreviveram ao século XX é, ainda hoje, precisar disputar os últimos redutos onde a natureza é próspera, onde podemos suprir as nossas necessidades alimentares e de moradia, e onde sobrevivem os modos que cada uma dessas pequenas sociedades tem de se manter no tempo. (Krenak, 2020, p. 23)

Do ponto de vista educacional, os resultados reforçam a necessidade de fortalecimento de políticas públicas intersetoriais envolvendo educação, saúde, agricultura familiar e segurança alimentar, pois “adotar uma alimentação saudável não é meramente questão de escolha individual. muitos fatores – de natureza física, econômica, política, cultural ou social – podem influenciar positiva ou negativamente o padrão de alimentação das pessoas” (Brasil, 2014, p.22).

No tocante ao aspecto nutricional, pode-se dizer que a alimentação é segura quando é privilegiado o consumo de alimentos frescos ou minimamente processados, como cereais, feijões, frutas, legumes, verduras, carnes, ovos, leite e água. O consumo de produtos alimentícios ultraprocessados, como biscoitos, refrigerantes e outras bebidas adoçadas, alimentos prontos para consumo, também está fortemente associado a doenças como obesidade, diabetes, hipertensão, alergias e alguns tipos de câncer, por serem alimentos ricos em gorduras saturadas ou hidrogenadas, açúcar, sal e pobres em fibras, vitaminas e minerais. (Brasil, 2025b, p.32)

Nessa perspectiva, a escola indígena torna-se espaço estratégico para recuperação de práticas alimentares tradicionais, implantação de hortas escolares, valorização dos saberes ancestrais e promoção da educação alimentar intercultural. Assim, esse elo entre os saberes ancestrais e práticas agrícolas ecológicas, no chão da escola e no chão do território,

estabelece um caminho para reduzir a insegurança alimentar e nutricional que está presente nesse tekoha.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa proporcionou lições aprendidas e desafios na busca de aprofundar os conhecimentos sobre o “Tekoha Potrero Guasu/Paranhos-MS: alterações socioculturais que contribuíram para a insegurança alimentar e nutricional”.

Inicialmente busquei compreender e registrar como indígenas residentes na TI Potrero Guasu se alimentavam, antes da retomada, e as mudanças trazidas com as alterações do território e a convivência com os não-indígenas. Além dos diálogos realizados com as anciãs do Tekoha, foi possível aprofundar os conhecimentos estudando com outros pesquisadores indígenas e também com não indígenas que buscaram sobre o tema anteriormente e que de algum modo colaboraram para ampliar as informações aqui apresentadas.

Sobre o interesse em verificar se haviam regras alimentares de acordo com cada faixa etária e/ou para cada gênero e quais eram as diferenças, foi possível relatar aqui como a alimentação era regrada de cuidados e orientada segundo cada época de desenvolvimento do indivíduo e eram respeitadas entre os núcleos familiares. Os alimentos eram retirados dos recursos da natureza pois as matas estavam preservadas. Havia água boa e em fartura. Pude imaginar como eram as paisagens da atual TI no passado; como seria o tekoha com variedades de frutas nativas, animais silvestres, as roças cultivadas com kumanda, rama, mamão, variedades de batata doce.

Apesar da beleza da natureza, os não indígenas, já estavam ao redor desse tekoha com intuito de tomar posse e documentar para dizer que eram os donos dessas propriedades. E ao longo desses anos percebo que os povos indígenas tem passado por várias situações, e seguem resistindo às transformações e muitas vezes se transformando com elas.

Assim, foi possível registrar como os indígenas residentes na TI Potrero Guassu se alimentavam, antes da retomada, e as mudanças trazidas com as alterações do território e a convivência com os não-indígenas.

Ao analisar como ocorreu o processo de inserção de alimentos industrializados no território, as alterações nas práticas alimentares na TI Potrero Guasu, foram ocorrendo simultaneamente às alterações da paisagem, que modificou os ambientes naturais, havendo perda dos recursos alimentícios nas florestas, com diminuição da disponibilidade de caça, de tubérculos, de frutos, e a perda de alimentos advindos dos recursos hídricos, através da pesca. Associado a essa descaracterização, a inserção das cestas básicas impactou e potencializou as mudanças nas práticas alimentares como também o contato dos indígenas com os centros urbanos, que facilitou a compra de alimentos que não faziam parte da realidade da comunidade, especialmente os alimentos processados e ultraprocessados.

De acordo com as informações coletadas pelos estudantes, atualmente, as fontes de carboidratos mais consumidas nas mesas das famílias indígenas são arroz e macarrão, seguido de mandioca e batata-doce. Quanto às fontes de proteína, prevalece o consumo de frango e de feijão. Há que se destacar também o consumo de “alimentos e bebidas” ultraprocessadas, tais como salgadinhos, biscoitos-recheados e refrigerante, que não corroboram para a nutrição, mas que podem potencializar, a médio e longo prazo, nos futuros jovens, o desenvolvimento de carências nutricionais e consequentemente doenças associadas à essas novas práticas alimentares, a considerar, o diabetes e a hipertensão, além de outras doenças associadas.

Há que se destacar ainda, que as modificações nos hábitos alimentares, tem contribuído para ampliar o impacto antrópico no território, visto que os itens da cesta básica e demais alimentos adquiridos pelas famílias indígenas tem gerado grande acúmulo de resíduos sólidos no território e com a ausência de coleta, esses resíduos tem sido descartados de forma inadequada ou incinerados. Diante dessa situação, as novas práticas nutricionais estão interferindo na saúde humana e ambiental do tekoha, através da poluição do solo, das águas e do ar.

O estudo demonstra que os hábitos alimentares dos estudantes indígenas da TI Potrero Guasú refletem um complexo processo de transição nutricional e sociocultural. Há a coexistência entre práticas tradicionais e crescente consumo de alimentos industrializados, revelando tensões entre resistência cultural e imposições do modelo alimentar

contemporâneo. Nesse contexto, fortalecer os conhecimentos tradicionais, ampliar políticas de segurança alimentar e valorizar a produção agrícola indígena tornam-se ações fundamentais para promoção da saúde, preservação cultural e sustentabilidade territorial. Portanto é urgente ações que promovam o reavivamento das culturas alimentares tradicionais em diálogo com alternativas alimentares vigentes, e campanhas que dinamizem a conscientização sobre o compromisso que cada família deve ter com a TI Potrero Guasu.

REFERÊNCIAS

AGENCIA DE NOTÍCIAS DO GOVERNO DE MATO GROSSO DO SUL. Cesta alimentar garante qualidade nutricional e respeito à cultura indígena em MS. Publicado em 28 de outubro de 2024. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ms.gov.br/cesta-alimentar-garante-qualidade-nutricional-e-respeito-a-cultura-indigena/>. Acesso em: 18 jun. 2025.

ARANTES, José Tadeu. **Ação gravitacional do sol e da lua influencia o comportamento de animais e plantas**. Publicado em 04 de novembro de 2021. Centro de Memória. Agência FAPESP. Disponível em: <https://agencia.fapesp.br/acao-gravitacional-do-sol-e-da-lua-influencia-o-comportamento-de-animais-e-plantas-indica-estudo/37223>

BELLINGER, Carolina; ANDRADE, Lúcia M. M. [Org.]. **Alimentação nas escolas indígenas**: desafios para incorporar práticas e saberes. São Paulo: Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2016. Disponível em: https://cpisp.org.br/wp-content/uploads/2016/05/Alimentacao_Escolas_Indigenas.pdf

BENITES, E. Tekoha Ñeropu'ã: aldeia que se levanta. **Rev. Nera**, Presidente Prudente, v. 23, n. 52, p. 19-38, 2020. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/7187>. Acesso em: 30 jun. 2025.

BRASIL. PLANO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL REVISADO 2012/2015. 2020. Disponível em: <https://www.sas.sc.gov.br/images/PLANSAN%202012-2015%20Revisado.pdf>, Acesso em: 18 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental Anos Iniciais [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2025. 136 p. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/wp-content/uploads/2025/06/Caderno-de-atividades-Promocao-da-Alimentacao-Adequada-e-Saudavel-Ensino-Fundamental-anos-iniciais.pdf>. Acesso em: 30 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a População Brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf?utm_source=referral&utm_medium=site+idec&utm_campaign=ded+guia+alimentar. Acesso em: 18 jun. 2025.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 18 jun. 2025.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei n. 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 18 jun. 2025.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009](#). Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2009/lei/111947.htm

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei n. 14.660, de 23 de agosto de 2023. Altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2023-2026/2023/lei/114660.htm. Acesso em: 18 jun. 2025.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. [Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009](#). Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em: 18 jun. 2025.

CANTEIRO, Eduarda; YAMAZAKI, Regiani Magalhães de Oliveira. Ideias, práticas e conhecimento das parteiras e parteiros da etnia guarani da aldeia Potrero Guassu- Paranhos. In: **Educação e territorialidade** / Walter Roberto Marschner, Cássio Knapp (organizadores). Dourados, MS: Editora UEMS, 2020, p. 170-193. Disponível em: <https://livros.uems.br/index.php/Editora/catalog/view/22/30/96>

CONAB-Companhia Nacional de Abastecimento. **MATO GROSSO DO SUL** – Mais 5.747 cestas de alimentos são entregues a comunidades indígenas. Publicado em 07 de novembro de 2024. Disponível em: <https://antigo.conab.gov.br/ultimas-noticias/5807-mato-grosso-do-sul-mais-5-747-cestas-de-alimentos-sao-entregues-a-comunidades-indigenas>. Acesso em: 18 jun. 2025.

FNDE- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Histórico**. Publicado em 01/01/2013. Atualizado em 05/07/2023. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/historico>. Acesso em: 18 jun. 2025.

FREITAS, Glênio Alves de; SOUZA, Maria Cristina Corrêa de; LIMA, Rosângela da Costa. Prevalência de diabetes mellitus e fatores associados em mulheres indígenas do Município de Dourados, Mato Grosso do Sul, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 32(8):e00023915, ago, 2016. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/QbjWdDVxmRQY6JmnrBjNDXy/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 24 jun. 2025.

FUNAI – PONTA PORÃ/MS, Potrero Guassu é retomada. Disponível em: <https://funaipontapora.wordpress.com/2012/09/04/potrero-guassu-e-retomada/>. Acesso em 14/05/2025
<https://www.ihu.unisinos.br/categorias/159-entrevistas/619028-transformacoes-de-habitos-indigenas-trazem-doencas-metabolicas-a-povos-originais-entrevista-especial-com-joao-farias-guerreiro>
<https://www.ihu.unisinos.br/categorias/159-entrevistas/619028-transformacoes-de-habitos-indigenas-trazem-doencas-metabolicas-a-povos-originais-entrevista-especial-com-joao-farias-guerreiro>. Acesso em: 20 jun. 2025.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Indígena 2022. **Panorama Terra Indígena Potrero Guasu**. Disponível em: <https://censo2022.ibge.gov.br/panorama/indicadores.html?localidade=50>. Acesso em: 24 jun. 2025.

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa nacional de saúde do escolar**: análise de indicadores comparáveis dos escolares do 9º ano do ensino fundamental municípios das capitais: 2009/2019 / IBGE, Coordenação de População e Indicadores Sociais. - Rio de Janeiro: IBGE, 2022, 197p. (Estudos e pesquisas. Informação demográfica e socioeconômica, ISSN 1516-3296; n. 46) (Investigações Experimentais. Estatísticas Experimentais). Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101955.pdf>

KRENAK, Ailton. **Ideias para acabar com o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2020. 60p. Disponível em: <https://www.ige.unicamp.br/wp-content/uploads/sites/49/2021/07/Ideias-para-Adiar-o-Fim-do-Mundo-Ailton-Krenak.pdf>. Acesso em: 25 jun. 2025.

LESCANO, Marcilene Martins. Roças Kaiowá: cuidados práticos, rituais e técnicas de cultivo na reserva Taquaperi. / Marcilene Martins Lescano. – Dourados, MS: UFGD, 2021. **Dissertação**. Mestrado. Programa em Educação e Territorialidade – Universidade Federal da Grande Dourados. 2021, 101p. Disponível em: <https://repositorio.ufgd.edu.br/jspui/bitstream/prefix/4601/1/MarcileneMartinsLescano.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2025.

LUZ, Verônica Gronau; FARIA, Lucas Luis de; Insegurança alimentar e nutricional nas retomadas guarani e kaiowá: um estudo em cinco territórios indígenas do Mato Grosso do Sul / Verônica Gronau Luz...[et al.]; coordenação supervisão Nayara Côrtes Rocha. -- Brasília, DF: FIAN Brasil, 2023. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2024/02/Inseguranca-Alimentar-e-Nutricional-nas-Retomadas-Guarani-e-Kaiowa-relatorio.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2025.

MATTOS, C. L. G.; CASTRO, P. A.; orgs. **Etnografia e educação: conceitos e usos** [online]. Campina Grande: EDUEPB, 2011. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/8fcfr/pdf/mattos-9788578791902.pdf>. Acesso em: 24 jun. 2025.

MENDONÇA, Sofia Beatriz Machado de Mudança e Permanência no modo de viver, comer e adoecer entre os Khisêdjê: tecendo novas práticas, saberes e significados. Sofia Beatriz Machado de Mendonça. São Paulo, 2021. 265f. **Tese** (Doutorado) - Universidade Federal de São Paulo, Escola Paulista de Medicina. Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva. 273p. Disponível em: https://projetoingu.unifesp.br/acervo/pdf/SofiaMendonca_Tesefinaldia10.09.21.pdf. Acesso em: 20 jun. 2025.

MONTEIRO, Carlos Augusto. A dimensão da pobreza, da fome e da desnutrição no Brasil. Estudos avançados, ano 9, n.24, 1995, p. 195-207. Disponível em: https://revistas.usp.br/eav/pt_BR/article/view/8874/10426. Acesso em: 28 mar 2025.

PEDRO, Leide da Silva. Os cuidados na alimentação das crianças Kaiowá na Terra Indígena de Panambizinho. **Tellus**, Campo Grande, MS, ano 22, n. 47, p. 255-279, jan./abr. 2022. Disponível em: <https://tellusucdb.emnuvens.com.br/tellus/article/view/837/835>. Acesso em: 25 mar 2025.

PIB-SOCIAMBIENTAL. **PRR3: ação garante posse a comunidade indígena em Paranhos (MS)**. Notícia publicada em 02/04/2012. Disponível em: <https://pib.socioambiental.org/pt/Not%C3%ADcias?id=111641>

PINTO, Tais Siqueira. Et al. Receitas culinárias indígenas guarani-kaiowá e terena na escola. [Livro Eletrônico]. CECANE-UFMS, Campo Grande, MS, 2023. Disponível em: https://alimentacaoescolar.org.br/wp-content/uploads/2024/08/2023_Receitas-Culinarias-Indigenas-Guarani-Kaiowa-e-Terena-na-Escola.pdf. Acesso em: 25 mar 2025.

RIVERÓN, Beatriz. **Descubra os incríveis benefícios da batata-doce, o superalimento que transforma saúde em desempenho físico**. Instituto Fome Zero, 2024, s/p. Reportagem publicada em: 03/09/2024. Disponível em: <https://ifz.org.br/descubra-os-incriveis-beneficios-da-batata-doce-o-superalimento-que-transforma-saude-em-desempenho-fisico/>. Acesso em: 25 jun. 2025.

RIVERÓN, Beatriz. **Mandioca: versatilidade e importância na nutrição**. Instituto Fome Zero, 2024, s/p. Reportagem publicada em: 03/09/2024. Disponível em: <https://ifz.org.br/mandioca-versatilidade-e-importancia-na-nutricao/>. Acesso em: 25 jun. 2025.

SANTOS, João Vitor. Transformações de hábitos indígenas trazem doenças metabólicas a povos originários. Entrevista especial com João Farias Guerreiro. Junho, 2022. Disponível em: <https://www.ihu.unisinos.br/categorias/159-entrevistas/619028-transformacoes-de-habitos-indigenas-trazem-doencas-metabolicas-a-povos-originarios-entrevista-especial-com-joao-farias-guerreiro>. Acesso em: 20 jun. 2025.

SEMEC – Secretaria Municipal de Educação de Paranhos. Projeto Político Pedagógico da Escola Municipal Indígena Gil Pires. Terra Indígena Potrero Guasu, Paranhos, MS. 2022.

SOUZA, Lauriene Seraguza Olegario e. As Donas do Fogo: política e parentesco nos mundos guarani. 2022. **Tese** (Doutorado em Antropologia Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2022. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-17022023-161454/pt-br.php>. Acesso em: 2025-07-10.

UNICEF- **Declaração Universal dos Direitos Humanos**. Adotada e proclamada pela Assembleia Geral das Nações Unidas (resolução 217 A III) em 10 de dezembro 1948. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos>.

VALIENTE, Celuniel Aquino. Modos de produção de coletivos kaiówa na situação atual da reserva de Amambai, MS. 2019. **Dissertação**. Programa de PósGraduação em Antropologia, da Faculdade de Ciências Humanas. UFGD, 2019, 192 p. Disponível em: <https://repositorio.ufgd.edu.br/jspui/bitstream/prefix/1589/1/CelunielAquinoValiente.pdf>. Acesso em 10/05/2025

VARGAS, Rodrigo. Indígenas vivem epidemia de diabetes. **Instituto Humanitas Unisinos**, Maio, 2011. Disponível em: <https://www.ihu.unisinos.br/categorias/173-noticias-2011/43081-indigenas-vivem-epidemia-de-diabetes>

VIEIRA FILHO, João Paulo Botelho. Merenda escolar inapropriada é prejudicial às crianças e estudantes indígenas Xikrin. **Comissão Pró-índio de São Paulo**. 2016a. Disponível em: <https://cpisp.org.br/artigo-merenda-escolar-inapropriada-e-prejudicial-as-criancas-e-estudantes-indigenas-xikrin/>. Acesso em: 20 jun. 2025.

VIEIRA FILHO, João Paulo Botelho. Um silencioso ataque nas aldeias. **PORANTIM**, Ano XXXVII, n.383. Brasília, 2016b. p.6-7. Disponível em: https://cimi.org.br/wp-content/uploads/2017/11/Porantim-383_mar-2016.pdf. Acesso em: 20 jun. 2025.