



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS
CURSO DE ENGENHARIA DE PESCA**

EMILLY SUZARTE CRUZ

**O SABER POPULAR E O CIENTÍFICO SOBRE AS RESTRIÇÕES ALIMENTARES
NO CONSUMO DE PESCADO, POR PESCADORES DO MUNICÍPIO DE
MARAGOGIPE, BAHIA**

CRUZ DAS ALMAS

2018.2

EMILLY SUZARTE CRUZ

**O SABER POPULAR E O CIENTÍFICO SOBRE AS RESTRIÇÕES
ALIMENTARES NO CONSUMO DE PESCADO, POR PESCADORES DO
MUNICÍPIO DE MARAGOGIPE, BAHIA**

Trabalho de Conclusão de Curso submetido à
Coordenação do Curso de Graduação em Engenharia
de Pesca, da Universidade Federal do Recôncavo da
Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau
de Bacharel em Engenharia de Pesca.

Orientador: Prof. Dr. Marcelo Carneiro de Freitas

CRUZ DAS ALMAS

2018.2

EMILLY SUZARTE CRUZ

**O SABER POPULAR E O CIENTÍFICO SOBRE AS RESTRIÇÕES ALIMENTARES
NO CONSUMO DE PESCADO, POR PESCADORES DO MUNICÍPIO DE
MARAGOGIPE, BAHIA**

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi submetido à Coordenação do Curso de Graduação em Engenharia de Pesca como parte dos requisitos necessários à obtenção do Grau de Bacharel em Engenharia de Pesca, outorgado pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Aprovada em: 14 / 02 / 2019



Prof. Marcelo Carneiro de Freitas, D. Sc.
Orientador
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



Profª. Soraia Barreto Aguiar Fonteles, D.Sc.
1º Membro
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



Profª. Norma Suely Evangelista Barreto, D.Sc.
2º Membro
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

AGRADECIMENTOS

“Entregue seu caminho ao Senhor, confie nEle e Ele agirá”. Primeiramente agradeço a Deus por tudo, por me abençoar, proteger, iluminar e me conduzir para que eu chegasse até aqui. Obrigada Senhor, pois a ti é dada toda honra, toda glória e todo louvor!

Agradeço imensamente aos meus pais por todo amor e por tudo que fizeram para que eu chegasse até aqui, vocês são minha base e meu porto seguro. A minha mãe Marly (*In memorian*) que é a minha referência, minha inspiração e meu eterno amor. Ao meu pai Elias, pelos diálogos de incentivo, conselhos, pela confiança e por acreditar em mim, isso sempre me impulsionou.

Toda gratidão a meu irmão Willian que sempre me apoiou, torceu, orou e não deixou que eu fraquejasse. A minha irmã Thaíza que sempre esteve ao meu lado e me ajudou a reerguer, sempre sendo minha maior motivadora e propulsora da minha formação. Agradeço muito a vocês meus irmãos, principalmente por nossa união e por sempre torcermos pelas conquistas uns dos outros. Vocês são meu orgulho e meus amores verdadeiros!!!

Agradeço a minha prima irmã Daiany por ter sido sempre um referencial para minha família e por se fazer presente sempre em minha vida.

Agradeço aos meus tios, tias, primos e primas que torceram e oraram por mim.

Toda minha gratidão também ao meu amor Eric, que sempre foi meu parceiro, me incentivou e me ajudou em todos os momentos, sempre torcendo e vibrando pelas minhas conquistas. Te amo!

Agradeço aos meus colegas do curso, em especial Karol Soares com quem compartilhei muitas coisas, aprendemos, estudamos e nos divertimos muito, você é uma amiga para vida. A Ludimila Lima que tive a oportunidade de conhecer ao final do curso, mas que aprendemos muito uma com a outra, com parceria, solidariedade e incentivo, Lud você é dez.

Agradeço também aos colegas que a Universidade me deu de presente nesta caminhada, Lucas Cardoso e Guilherme Melo pela amizade e convivência diária, à Daniela Melo, Diego Araújo e Victor Hugo pelos estudos e força, ao Rafael Queiróz e Luciana Oliveira por serem motivadores e com mensagens positivas sempre, à Roane Santana, Rafaela Santana e Leydiane Serra por tornarem a rotina saudável, me fazerem sentir em casa e por todo apoio dado a este trabalho. E por fim agradeço ao meu cunhado Estevão pelas instruções e suporte durante o curso. Vocês sempre farão parte da minha história e os levarei em meu coração.

Todo meu respeito e gratidão ao meu Professor Orientador Marcelo Carneiro, por ser mais do que somente um professor, ser um amigo e parceiro. Obrigada pela oportunidade do trabalho de conclusão de curso e pelos ensinamentos dentro e fora da Universidade. Sempre lembrarei do seu jeito espontâneo e verdadeiro.

Obrigada a Luiza do NEPA e a Bruno da Vovó do Mangue por tornarem possível a realização deste trabalho. Aos pescadores da cidade de Maragogipe, com os quais pude aprender e conhecer um pouco sobre suas vivências.

Enfim, meu muito obrigada a todos que contribuíram e torceram de alguma forma por mim nesta longa caminhada!

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS	7
1. INTRODUÇÃO	10
2. REVISÃO DE LITERATURA	12
2.1 As relações sociais na pesca e suas interações com a natureza.....	12
2.2 A “reima” e as características gerais dos alimentos reimosos.....	14
3. OBJETIVOS	18
3.1 Objetivos Gerais	18
3.2 Objetivos Específicos	18
4. MATERIAL E MÉTODOS	19
4.1 Área de estudo	19
4.2 Coleta de dados	20
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES	23
5.1 O perfil socioeconômico dos pescadores.....	23
5.2 Análises dos pescadores sobre a profissão e seu cotidiano	27
5.3 O conhecimento empírico dos pescadores sobre pescado reimoso	30
6. CONCLUSÃO	37
7. REFERÊNCIAS	38
8. ANEXOS	43
8.1 Anexo A: Questionário de Diagnóstico Pesqueiro.....	43
8.2 Anexo B: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	46

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Localização espacial do município de Maragogipe, Bahia.....	19
Figura 2: Entrevista com as pescadoras do município de Maragogipe, Bahia.....	21
Figura 3: Pescador de Maragogipe, assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.	21
Figura 4: Faixa etária dos pescadores de Maragogipe - Bahia, em 2019.....	24
Figura 5: Distribuição relativa da escolaridade dos pescadores de Maragogipe, Bahia, em 2019.....	24
Figura 6: Tipo de moradia dos pescadores de Maragogipe- Bahia, em 2019.....	25
Figura 7: Bens duráveis dos pescadores de Maragogipe, Bahia, em 2019.	26
Figura 8: Alimentos consumidos com maior frequência citados pelos pescadores de Maragogipe, Bahia, em 2019.	27
Figura 9: Tempo de profissão que os pescadores exercem na região de Maragogipe, Bahia, em 2019.....	28
Figura 10: Estação do ano que mais se captura pescado no município de Maragogipe, Bahia.....	29
Figura 11: Distribuição percentual da forma conservação de pescado no município de Maragogipe, Bahia.....	30
Figura 12: O que é peixe reimoso na perspectiva dos entrevistados do município de Maragogipe, Bahia.....	31
Figura 13: Exemplos de peixes reimosos citados pelos entrevistados de Maragogipe, Bahia.....	33
Figura 14: Conhecer alguém que teve um mal sintoma causado pela ingestão de pescado reimoso no município de Maragogipe, Bahia.	35
Figura 15: Ervas medicinais utilizadas no tratamento de sintomas causados pela ingestão de pescados reimoso no município de Maragogipe, Bahia.	36

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo realizar um paralelo entre o saber tradicional e o saber científico de pescadores sobre as restrições alimentares no consumo de pescado marinho na cidade de Maragogipe-Bahia. O estudo foi realizado em três comunidades da região: Coqueiros, Najé e bairro Comissão. A abordagem foi feita através do método “bola de neve” no qual entrevista-se um pescador a partir da indicação de outro. No total, 22 pescadores foram entrevistados por meio de um questionário semiestruturado. Os dados foram compilados e analisados em planilhas do Excel, para serem analisados e obterem resultados satisfatórios. A maioria dos entrevistados apresentou uma faixa etária de 41 a 60 anos, com escolaridade do 1º grau incompleto (45,4%), sendo a pesca como única fonte de renda para grande parte dos entrevistados (72,7%). Nos relatos dos pescadores, a maioria (77,3%) informou que a profissão é hereditária e exercem a profissão há mais de 20 anos. O verão é o período que mais se captura (75%) pescado. Cerca de 86,4% dos pescadores vendem o pescado capturado para os atravessadores. Através das entrevistas foi possível perceber que o conhecimento empírico é predominante na região, principalmente no que diz respeito a cultura das restrições alimentares que estão relacionados a cisma e ao tabu. Sobre a existência de restrições alimentares 18 pescadores de 22, informaram que não consomem carne de porco, patos, caças (tatu, jacaré e paca) e mariscos (chumbinho e sururu). Além disto, conceituaram (45,45%) que peixe reimoso, é que pode causar inflamação no corpo de quem ingeriu. Consideraram como peixe reimoso: tainha, rabeta, arraia, cação, manjuba, bagre, robalo, baiacu, pitinga, xangó, maçambê, curimã e mirim. Os pescadores afirmaram que mulheres menstruadas, grávidas, pessoas com feridas e inflamações, recém operado, crianças e em estado de estresse não devem consumir pescado reimoso. Com relação a conhecer alguém que já apresentou algum sintoma causado pelo alimento reimoso, a maioria (73%) informou que sim. Em relação ao tratamento das reações causadas pela reima os pescadores informaram que fazem uso de itens naturais como o mastruz, aroeira, folha de penicilina e espinheira-santa. Neste estudo foi possível perceber que os pescadores afirmam a existência da reima, entretanto o conhecimento científico requer mais estudos que comprovem a existência do pescado reimoso e quais medicamentos naturais podem ser utilizados no tratamento.

Palavras-chave: Hereditária, tabu, pescado, reimoso.

ABSTRACT

The present work had as objective to make a parallel between the traditional knowledge and the scientific knowledge of fishermen on the food restrictions in the consumption of marine fish in the city of Maragogipe-Bahia. The study was conducted in three communities in the region: Coqueiros, Najé and the neighborhood Commission. The approach was made through the "snowball" method in which one fisherman is interviewed from the indication of another. In total, 22 fishermen were interviewed using a semi-structured questionnaire. Data was compiled and analyzed in Excel spreadsheets for analysis and satisfactory results. Most of the interviewees had an age group of 41 to 60 years old, with incomplete elementary schooling (45.4%), with fishing being the only source of income for most of the interviewees (72.7%). In the fishermen's reports, the majority (77.3%) reported that the profession was hereditary and practiced for more than 20 years. Summer is the period most captured (75%) fish. About 86.4% of fishermen sell fish caught to the fishermen. Through the interviews it was possible to perceive that the empirical knowledge is predominant in the region, mainly with respect to the culture of the food restrictions that are related to schism and the taboo. On the existence of food restrictions 18 fishermen of 22 reported that they do not consume pork, ducks, game (armadillo, alligator and paca) and shellfish (chumbinho and sururu). In addition, they reckoned (45.45%) that fish reimoso, can cause inflammation in the body of those who ingested. They considered reimoso fish: mullet, rabeta, arraia, caçãõ, manjuba, catfish, sea bass, pufferfish, pitinga, xangó, maçambê, curimã and mirim. Fishermen have stated that menstruating, pregnant women, people with wounds and inflammation, recently operated, children and in a state of stress should not consume reimoso fish. In relation to knowing someone who already had some symptom caused by reimoso food, most (73%) said yes. Regarding the treatment of the reactions caused by the reima the fishermen reported that they use natural items such as mastruz, aroeira, penicillin leaf and espinheira-santa. In this study it was possible to see that the fishermen affirm the existence of the reima, however the scientific knowledge requires more studies that prove the existence of reimoso fish and which natural medicines can be used in the treatment.

Keywords: Hereditary, taboo, fishers, reimoso.

1. INTRODUÇÃO

A pesca artesanal é considerada uma das mais antigas atividades exercidas pelo homem que proporcionou ao longo de anos que pescadores adquirissem um vasto conhecimento relacionado ao ciclo de vida dos organismos capturados, período em que ocorre a reprodução e meios de localizar os cardumes (DIEGUES, 2004).

A pesca é uma atividade de grande relevância para a população mundial, que representa fonte de renda e alimento para uma parcela representativa da população (ALMEIDA, 2008). As regiões costeiras do Brasil apresentam uma multiplicidade de ecossistemas extremamente produtivos sob o ponto de vista de recursos naturais renováveis, em particular os pesqueiros, asseguram o auto sustento de populações humanas importantes (DIEGUES, 2001). O uso dos recursos pesqueiros, a partir de processo tipicamente extrativista é responsável por importante fonte de proteína animal para a alimentação (DIEGUES, 1999).

A pesca artesanal destina-se a captura de uma grande diversidade de espécies, porém de pouca abundância individual, realizada com uma frota de embarcações a vela e grande variedade de aparelhos de pesca, tendo como benefício geral o emprego (FONTELES-FILHO, 2011).

Segundo dados do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) do MPA (2011) até agosto de 2015 estavam registrados 1.053.221 pescadores profissionais ativos, distribuídos nas 27 Unidades da Federação. A região nordeste concentra o maior número de pescadores, com 508.042 registros, que representa 48,2% do total do país, seguida da região norte, com 371.772 registros (35,3%). O estado da Bahia está em terceiro lugar no número de pescadores cadastrados no país, com 131.023, correspondendo a 12,4%, perdendo apenas para os estados do Pará e Maranhão.

Os pescadores artesanais possuem um conhecimento empírico sobre história natural, comportamento e classificação popular dos peixes, o qual é utilizado nas estratégias de pesca e pode ser útil para o manejo de estoques pesqueiros (SILVANO, 1997). O modo como o conhecimento, os usos e os significados dos peixes ocorrem nos diferentes grupos humanos é tema de investigação do etnoconhecimento, o qual é proveniente do cotidiano, de experiências vividas e compartilhadas de geração a geração (PAZ; BEGOSSI, 1996). Entre as etnociências, está a etnobiologia, que é

1 essencialmente o estudo do conhecimento e das conceituações desenvolvidas por
2 qualquer sociedade a respeito da biologia, ou seja, é o estudo do papel da natureza
3 no sistema de crenças e de adaptações do homem a determinados ambientes
4 (POSEY, 1987).

5 Em relação aos aspectos alimentares, as comunidades tradicionais podem ter
6 alguns tabus, sendo o mais importante o que se refere aos alimentos considerados
7 reimosos, adjetivo atribuído a alimentos que têm reima, isto é, que prejudicam o
8 sangue e causam prurido (SILVA, 2007). De um modo geral, a “reima” não é definida
9 pelas ciências naturais e da saúde, trata-se de uma característica que torna o alimento
10 “ofensivo” para certos estados do organismo. Assim, por exemplo, popularmente tem-
11 se que o alimento reimoso faz mal para o sangue (WOORTMANN, 2004 apud
12 MESQUITA NETO; PAULA, 2010).

13 Algumas espécies de pescado são principalmente evitadas por pessoas
14 enfermas ou que apresentam ferimentos no corpo, assim como aquelas que se
15 recuperam de operações e “mulheres paridas”, as quais são proibidas de consumir
16 estes e outros alimentos considerados “carregados” ou “reimosos” (COSTA NETO,
17 2000). Entretanto, a ação de alimentos ditos reimosos necessita de estudos que
18 comprovem cientificamente sua fisiopatologia (BRITO JUNIOR; ESTÁCIO, 2013).

19 Estudos sobre espécies de pescado e sua influência sobre a saúde humana
20 são escassos podendo ser citados (e.g. PEIRANO (1975), COSTA-NETO (2000),
21 FREITAS (2006), RAMIRES; ROTUNDO; BEGOSSI (2012).

22 O presente estudo se justifica pela escassez de estudos sobre alimentação que
23 agrupe as diversas ciências tradicionalmente envolvidas no processo alimentar e nos
24 saberes das comunidades tradicionais. Os estudos da cultura alimentar tradicional
25 ainda são incipientes bem como o desconhecimento das novas gerações sob os
26 hábitos alimentares de seus genitores, tais como: a cultura alimentar, o vocabulário
27 da reima e sua lógica e a inserção deste saber na lógica da ciência. Este estudo
28 também compara o etnoconhecimento dos pescadores com o científico existente.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 As relações sociais na pesca e suas interações com a natureza

O estudo das interações entre as populações humanas e os recursos naturais, podem ser considerados como ecologia humana se forem subdisciplina da ecologia. Como os humanos são ativos consumidores, torna-se, portanto, como uma das abordagens da ecologia humana, focar nos recursos utilizados. Dessa forma é de suma importância compreender e analisar as informações entre população humana e biodiversidade disponível (BEGOSSI, 1993).

Sob o ponto de vista ecológico, gera uma atenção maior nos processos que influenciam nos padrões de uso e manejo de recursos, a partir da relação da dimensão humana dos grupos usuários e a dimensão ecológica dos recursos. (LIRA; CÂNDIDO, 2013). Neste contexto e como ideia de sua adequada concepção, a ecologia humana sugere uma interação entre os aspectos das ciências biológicas com as ciências sociais. Deste modo torna-se possível uma análise interdisciplinar do comportamento humano para com o ambiente (KORMONDY; BROWN, 2002).

As interações apresentam tópicos incluindo cooperação, participação, estratégias reprodutivas, organização espacial e competição, possibilitando o conhecimento aprofundado entre determinada população, lugar e tempo (BEGOSSI et al., 1993). Dentre as interações tem-se a pesca de subsistência, no qual as populações humanas proveem seus recursos naturais.

O Ministério da Pesca e Aquicultura (2010) define a pesca como atividade produtiva mais antiga da humanidade que é praticada pelo homem desde a pré-história com o objetivo de obter os meios necessários à subsistência, utilizando-se do meio aquático, podendo empregar uma grande quantidade de pessoas. Segundo dados do MPA (2011) no Brasil existem de 970 mil pescadores registrados, destes 957 mil são pescadores e pescadoras artesanais e estão dispostos em 760 associações, 137 sindicatos e 47 cooperativas.

A pesca artesanal brasileira possui complexas e numerosas especificidades que são levados em consideração fatores políticos, sociais, institucionais, econômicos e ambientais a cada local. Os pescadores utilizam variados meios para produção com os petrechos, embarcações e artimanhas para capturar os recursos. Observa-se que

1 nos locais onde acontece a pesca artesanal é considerada um indicador de qualidade
2 ambiental, sendo ainda uma importante estratégia para a conservação dos recursos
3 pesqueiros (CATELLA et al., 2012).

4 A pesca artesanal traz consigo alguns problemas que ainda permanecem
5 presentes na vida social dos pescadores locais, como desemprego e baixa
6 escolaridade, o que torna ainda a pescaria uma das possíveis condições de adquirir o
7 alimento e da remuneração para renda familiar (SILVA; FREITAS, 2015). Este tipo de
8 pesca exerce um papel fundamental como fonte de subsistência para diversas
9 comunidades tradicionais do litoral brasileiro, como o estado da Bahia (RIOS;
10 GERMANI, 2011).

11 O litoral do estado da Bahia possui uma extensão de 1.188 km, correspondendo
12 a 14,5% do litoral brasileiro, abrigando 347 comunidades pesqueiras distribuídas em
13 44 municípios (HATJE; ANDRADE, 2009). É um estado predominantemente da pesca
14 artesanal ou de subsistência, visto que, suas embarcações e aparelhos de manejo
15 são feitos com técnicas relativamente simples e explorações no local próximo à costa
16 (BAHIA PESCA, 2009).

17 Segundo dados da Bahia Pesca (1994), o município de Maragogipe tem grande
18 importância na área de extração de recursos pesqueiros (pesca e mariscagem) na
19 Bahia, abrangendo dezenas de comunidades pesqueiras, que vivem majoritariamente
20 da pesca de subsistência e comercialização dos recursos pesqueiros, com destaque
21 para a captura de crustáceos.

22 A pesca é uma atividade que possui uma dinâmica singular, a qual evidencia
23 relações do pescador artesanal, através de seu modo de vida tradicional e de lidar
24 com a natureza. “Carregam” histórias, culturas de raízes profundas que são passadas
25 de geração para geração. A pesca é mais que uma profissão, é um modo de vida onde
26 o trabalho é livre e tem um regime autônomo e coletivo (MPP, 2012).

27 No Brasil o etnoconhecimento é bastante presente em toda sociedade e o saber
28 tradicional nas comunidades de pescadores é de extrema importância, pois é através
29 das informações que eles detêm que percebemos as similaridades entre o
30 conhecimento científico e o conhecimento empírico.

1 A etnociência apresenta algumas subdivisões como a etnobiologia,
2 etnobotânica, etnofarmacologia, etnomedicina entre outros, que procuram estudar o
3 conhecimento de comunidades tradicionais sobre o meio ambiente. A etnociência
4 estuda o conhecimento das populações humanas sobre os processos naturais,
5 tentando descobrir o conhecimento humano acerca do mundo natural, as taxonomias
6 e classificações populares (DIEGUES e ARRUDA, 2000).

7 O conhecimento tradicional e o científico são fundamentais para o crescimento
8 da sociedade, sobretudo quando estão interligados. Por conseguinte, o conhecimento
9 tradicional não pode ser desprezado, nem excluído, pois se isso acontecesse
10 haveriam muitas consequências negativas, como por exemplo o conhecimento
11 tradicional esquecido e a fundamentação das tradições e culturas (MELLO, 2013).

12 Por meio do conhecimento empírico sobre a história natural, os pescadores
13 artesanais apresentam o saber popular, classificação e comportamento dos peixes,
14 os quais denominam-se também como parte da etnobiologia. A etnobiologia é o
15 estudo do conhecimento e dos conceitos desenvolvidos por qualquer sociedade a
16 respeito da biologia (SOUZA; BARRELLA, 2001). Ou seja, os pescadores artesanais
17 possuem do saber popular, o qual classificam o comportamento dos peixes,
18 compreendendo a importância do papel da natureza no sistema de crenças e
19 respeitando as mudanças e adaptações do homem a determinados ambientes.

20

21 **2.2 A “reima” e as características gerais dos alimentos reimosos**

22 Os hábitos alimentares humanos, em especial nas comunidades ribeirinhas,
23 abrangem uma série de restrições alimentares (tabus) derivados, em parte, da
24 miscigenação cultural (indígena, negra e colonizadores portugueses) que ocorreram
25 na formação desta população (BRITO JUNIOR; ESTÁCIO, 2013).

26 Existe uma variedade de razões para explicar porque diferentes comunidades
27 evitam o consumo de algumas espécies relacionadas habitats particulares. Dessa
28 forma, os tabus alimentares representam regras na forma de proibições, que
29 estabelecem o comportamento humano em relação à alimentação (SOUZA, 2004).

1 Os tabus representam regras sociais não escritas que regulam o
2 comportamento humano. Essas regras denominadas por restrições não apenas
3 podem governar a vida social humana, mas também podem afetar, e algumas vezes
4 até mesmo administrar diretamente, muitos constituintes do ambiente natural
5 local. Qualquer que seja a razão para tais restrições, os tabus podem influenciar
6 positivamente ou negativamente sobre o consumo dos pescados na região, além de
7 desempenhar uma consciência relevante para a conservação dos recursos naturais,
8 das espécies e ecossistemas (COLDING; FOLKE, 2000).

9 Para Peirano (1975) existem diversas maneiras de determinar o pescado como
10 alimento inadequado. A "cisma" é uma faceta dos caprichos alimentares da maioria
11 dos habitantes das comunidades ribeirinhas, que consistem numa discriminação
12 individual, ou cultural. Como exemplo, o lugar em que o peixe é morto, o cheiro, a cor
13 da carne, a forma de preparo e os hábitos alimentares do peixe.

14 Dentre os tabus, o termo carregado engloba vários conceitos populares como
15 carne forte, gordurosa e capaz de causar inflamação em pessoas com ferimentos e
16 doentes. Estas características são atribuídas aos alimentos que possuem a reima
17 (PEZZUTI, 1998)

18 Etimologicamente, a palavra reima é derivada de rheuma que tem origem grega
19 e significa "mau gênio". Dessa forma, reimoso é tudo que se vincula a visão popular
20 da reima (NETO; MARIA, 2010).

21 Segundo Murrieta (2001) a reima pode ser caracterizada como um sistema de
22 oposições de dualidade entre os alimentos considerados reimosos e não reimosos.
23 Outro fator associado a reima é o estado físico ou social de vulnerabilidade que a
24 pessoa se encontra, representados por estados de menstruação, enfermidades e pós-
25 parto.

26 A cultura popular identifica que alguns alimentos podem interferir diretamente
27 nos processos cicatríciais, conhecidos como reimosos. Esse termo bastante difundido
28 no vocabulário dos povos amazônicos, representa uma das proibições relativas
29 presentes na Amazônia e América do Sul, que o classifica como grau de segurança
30 da ingestão de animais selvagens e domésticos em determinadas situações (MUSSY
31 et al., 2014).

1 O conhecimento empírico caracteriza os alimentos reimosos, principalmente
2 aos animais que possuem uma dieta carnívora, detritívora e onívora. Alguns peixes
3 de “couro” (que não possuem corpo recoberto por escamas), crustáceos (camarão e
4 caranguejo) e alguns moluscos também fazem parte das rejeições alimentares de
5 grande parte da população caiçara. As características do formato do corpo, sabor e
6 coloração também corroboram para classificação dos animais que possuem a reima
7 (SILVA, 2007).

8 Outra carne considerada reimosa, é a carne de porco e carnes de caça, como
9 tamanduá, tatu, paca, gambá e quati, que do mesmo modo são contraindicadas por
10 comunidades do litoral brasileiro (FLUMINENSE et al., 2010).

11 Normalmente os animais com hábito alimentar carnívoro, detritívoro e onívoro
12 apresentam em comum uma fase alimentar associada ao consumo de alimentos em
13 decomposição. Isto explica a presença de grande quantidade de decompositores,
14 como as bactérias. Salientando que na preparação dos alimentos, o cozimento
15 adequado pode eliminar as bactérias, mas não as toxinas resistentes ao cozimento
16 (BRITO JUNIOR; ESTÁCIO, 2013).

17 Segundo Pezzuti (1998) as toxinas tendem a se acumular nos níveis superiores
18 da cadeia trófica, o qual os peixes carnívoros têm uma maior probabilidade. O fato de
19 evitar peixes deste hábito alimentar pode ser considerado como um comportamento
20 adaptativo.

21 Além das toxinas resistentes ao cozimento, outra hipótese citada por Brito
22 Junior e Estácio (2013) sobre a ação dos alimentos reimosos no organismo é
23 relacionada com algum tipo de dano tecidual que está associada a reação de
24 hipersensibilidade imediata, proveniente de algum tipo de alérgeno (substância que
25 causa alergia ao indivíduo). Esta resposta pode apresentar sintomas relacionados a
26 presença de urticária que é uma reação clínica comumente referida por indivíduos
27 com dano tecidual primário, os quais apresentam reações cutâneas após a ingestão
28 de alimentos reimosos.

29 Costa (2014) afirma que pessoas com feridas ou lesões cutâneas requerem um
30 diagnóstico e tratamento adequado que devem ser prestados por profissionais
31 qualificados na área de saúde. Pois, quando ocorre uma intervenção adequada no

1 processo de restauração e função cutânea, conseqüentemente acontece uma
2 assistência de qualidade e livre de maiores riscos, como por exemplo o agravamento
3 das reações como úlceras e alergias primárias ao dano tecidual.

4 Partindo do pressuposto que os alimentos reimosos agravam a recuperação
5 clínica e no pós-operatório de alguns pacientes, a implementação nutricional
6 adequada é de extrema importância para auxiliar na regulação do sistema imune. Para
7 Soriano e Pérez (2011) o sistema imune e a nutrição fundamentaram-se teoricamente
8 na fisiologia e possuem relação direta. Constata-se que a nutrição tem aspectos
9 relevantes na prevenção e no tratamento de pacientes com feridas.

10 Dessa forma, estudos voltados sobre alimentação de comunidades tradicionais
11 envolvendo a cultura alimentar com o vocabulário da reima é de suma importância
12 para entender os tabus e as cismas que envolvem as restrições alimentares.

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

1 **3. OBJETIVOS**

2 **3.1 Objetivos Gerais**

3 Realizar um paralelo entre o saber tradicional e o saber científico de
4 pescadores sobre as restrições alimentares no consumo de pescado marinho.

5

6 **3.2 Objetivos Específicos**

- 7 • Identificar o perfil socioeconômico dos pescadores;
- 8 • Identificar as enfermidades e os males causados pela reima;
- 9 • Identificar as ervas medicinais tradicionais no tratamento da reima.

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

4. MATERIAL E MÉTODOS

4.1 Área de estudo

O trabalho foi realizado no município de Maragogipe, que possui uma área territorial 440,161km², com uma população de 42.815 habitantes (2010) e uma densidade demográfica de 97,27hab/km² (IBGE, 2017). Este município faz parte da Reserva Extrativista de Baía do Iguape, que possui uma área de 10.082,45 hectares, junto com o município de Cachoeira.

A reserva foi criada pelo Decreto da Presidência da República de 11 de agosto de 2000, tendo seu Conselho Deliberativo criado pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, através da Portaria nº 83, de 15 de outubro de 2009, com a finalidade de contribuir com a implantação e implementação de ações destinadas à consecução dos objetivos de criação da referida Unidade de Conservação.

Figura 1: Localização espacial do município de Maragogipe, Bahia.



Fonte: Imagens do Google

1 **4.2 Coleta de dados**

2 O trabalho foi realizado em três etapas: uma revisão bibliográfica sobre os
3 aspectos culturais que envolvem os alimentos reimosos, principalmente o pescado,
4 entrevistas informais sobre o registro das espécies de pescado considerados
5 reimosos e análises qualitativas de exemplares de peixes para conhecimentos das
6 características físicas e anatômicas.

7 A revisão bibliográfica foi feita através de artigos científicos indexados, livros
8 especializados, para estabelecer um panorama discursivo sobre a cultura dos
9 alimentos reimosos nas comunidades tradicionais e traçar um paralelo desta cultura
10 popular com o saber científico, além do levantamento sobre as características dos
11 pescados considerados reimosos.

12 As entrevistas foram informais para obtenção dos dados sobre os
13 conhecimentos tradicionais sobre o pescado reimoso, em campo, baseado no método
14 de pesquisa-ação, onde o entrevistador inseriu-se no mundo dos entrevistados,
15 promovendo a troca de conhecimentos e estabelecendo uma relação de respeito e
16 confiança, com o intuito de obter as informações solicitadas (TRIPP, 2005) (FIGURA
17 2).

18 No momento das entrevistas, para que houvesse o consentimento dos
19 entrevistados, foi elaborado um Termo de Consentimento Livre Esclarecido, no qual
20 informou sobre o porquê, como, onde e para que a pesquisa será desenvolvida
21 (FIGURA 3). Este documento sinalizava os riscos e os benefícios de sua participação
22 na pesquisa, bem como, onde e como os participantes teriam acesso aos resultados
23 gerados. Ao final do documento, um espaço para impressão dactiloscópica, foi
24 deixado caso os participantes não fossem alfabetizados.

25

26

27

28

1 Figura 2: Entrevista com as pescadoras do município de Maragogipe, Bahia.

2



3

4

Fonte: Emilly Suzarte

5

6

7 Figura 3: Pescador de Maragogipe, assinando o Termo de Consentimento Livre e
8 Esclarecido.

9



10

11

Fonte: Emilly Suzarte

12

1 Este trabalho teve uma abordagem qualitativa de natureza exploratória,
2 utilizando o método de amostragem intencional por cota, no qual a amostra foi feita
3 com um propósito de investigar um ou mais grupos pré-determinados na população,
4 conforme utilizado por Melo et al. (2011). Neste caso, foram realizadas conversas
5 informais com pescadores e pescadoras, que estavam na atividade ou não, mas que
6 tiveram uma grande vivência nas atividades ligadas à pesca, igual ou superior a 10
7 anos, e que conhecessem sobre os aspectos culturais da comunidade. Outro método
8 utilizado foi “bola de neve”, no qual se entrevistou o pescador com a indicação do
9 anterior (BALDIN; MUNHOZ, 2011).

10 Nas entrevistas informais foram obtidos dados sobre o pescado considerado
11 reimoso, suas características gerais e do ambiente, quais males podem causar em
12 pessoas, em quais situações e qual o tratamento realizado quando ocorre a ingestão
13 deste tipo de pescado (ANEXO 1).

14 Posteriormente os dados foram compilados em planilhas de excel e realizado
15 as devidas análises em estatística descritiva.

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

5. RESULTADOS E DISCUSSÕES

O período do estudo foi de 15 de novembro de 2018 a 15 de janeiro de 2019, por meio do método pesquisa-ação com um total de 22 questionários no município de Maragogipe, sendo 4 na comunidade de Coqueiros, 3 em Najé e 15 na sede do município. Todos os pescadores e marisqueiras foram participativos e não se recusaram a colaborar com as entrevistas. A maioria dos entrevistados foram mulheres (63,6%), já que possuíam maior acessibilidade ao diálogo, seguida dos homens (36,4%) que tinham vergonha e por não os encontrar com maior facilidade nos horários das entrevistas.

A aplicação dos questionários, juntamente com as informações ofertadas pelos pescadores, possibilitou conhecer um pouco mais do universo cultural e com isto abordar o paralelo do saber cultural com o científico.

5.1 O perfil socioeconômico dos pescadores

A maioria dos entrevistados tinha uma faixa etária de 41 a 60 anos (50%) (FIGURA 4). Estes pescadores consideraram-se negros (40,9%), pardos (36,4%), brancos (18,2%) e amarelos (4,5%). Sendo que 40,9% eram solteiros, apenas um divorciado (4,5%). Destes pescadores apenas dois não possuíam filhos e dos que tinham, apenas dois que não estudavam, pois eram recém-nascidos. Os pescadores eram alfabetizados e apenas 4,5% não era alfabetizado, os demais apresentavam algum de nível de escolaridade (FIGURA 5). Para Alencar e Maia (2011) a baixa escolaridade pode ser responsável pela ineficácia na aplicação das políticas públicas pesqueiras, estando relacionada também à facilidade de subsídios de pessoas que, por falta de opção ingressam na atividade pesqueira, alimentando assim o paradigma da pesca e pobreza.

A pesca foi identificada como a única fonte de renda da maioria dos entrevistados (72,7%), o que confirma o estudo de Silva e Soares; Neto (2013) os quais apontam que a pesca na comunidade é vista como uma alternativa para sobrevivência, uma vez que estes em sua maioria não possuem escolaridade suficiente para adentrarem em outra área do mercado de trabalho. Desta forma,

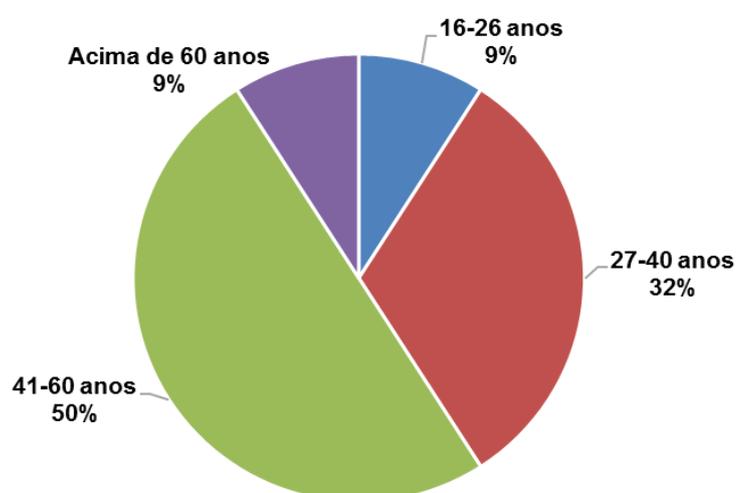
1 apenas três pescadores recebiam auxílio complementação do bolsa família e três
2 complementam a renda com trabalhos temporários (27,3%).

3 A moradia de 77% dos entrevistados era própria, seguida de alugada (23%).
4 (FIGURA 6). No que diz respeito aos bens duráveis que haviam em suas residências,
5 os mais citados foram fogão, geladeira, televisão e alguns telefone, tornando o rádio
6 e o computador como fonte de informação e aprendizado ainda carente (FIGURA 7).

7

8 Figura 4: Faixa etária dos pescadores entrevistados de Maragogipe - Bahia, em 2019.

9



10

11

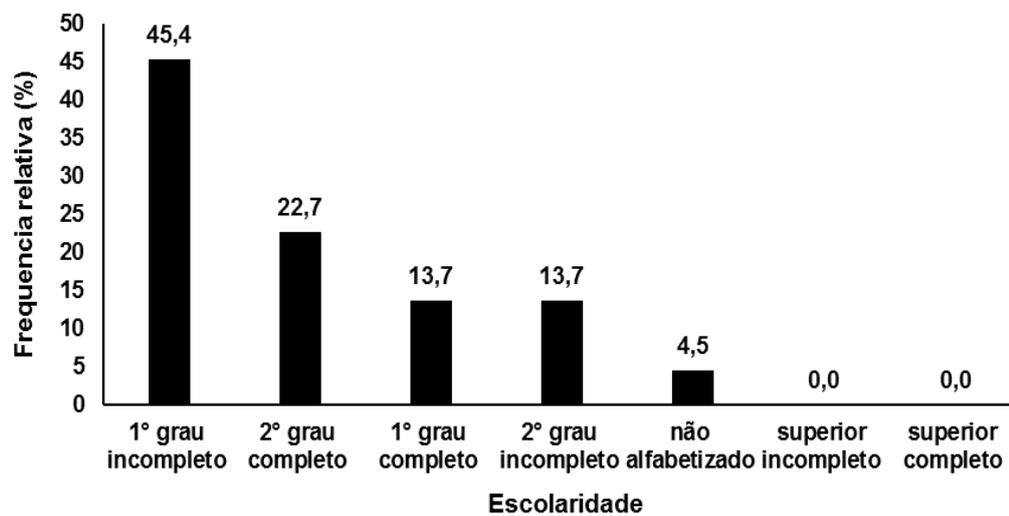
Fonte: Emilly Suzarte

12

13

14 Figura 5: Distribuição relativa da escolaridade dos pescadores de Maragogipe, Bahia,
15 em 2019.

16



1

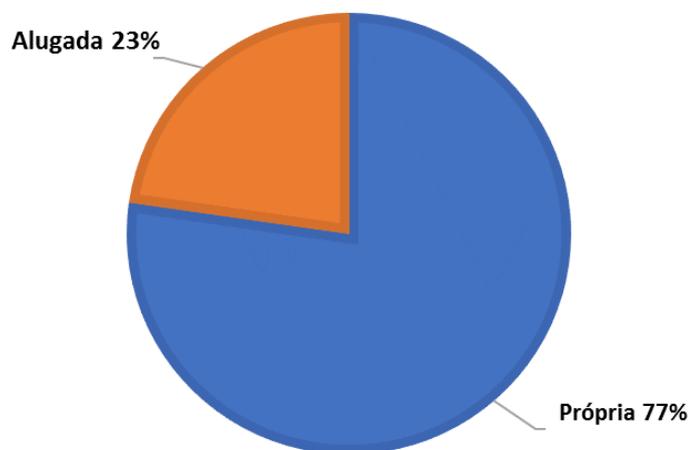
2

Fonte: Emilly Suzarte

3

4

Figura 6: Tipo de moradia dos pescadores de Maragogipe- Bahia, em 2019.



5

6

Fonte: Emilly Suzarte

7

8

9

10

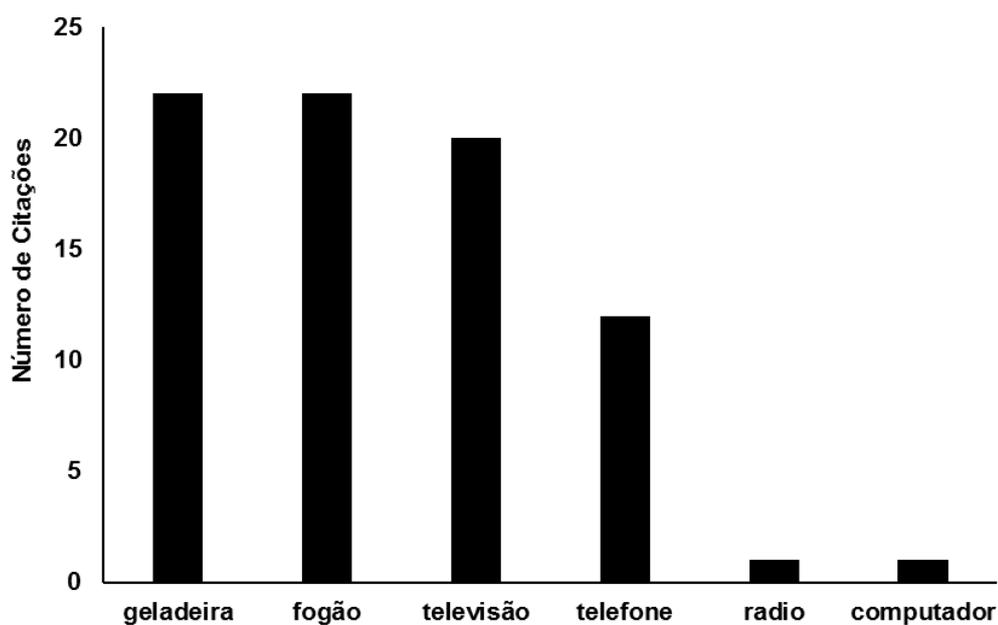
11

12

13

1 Figura 7: Bens duráveis dos pescadores entrevistados em Maragogipe, Bahia,
2 em 2019.

3



4

5

Fonte: Emilly Suzarte

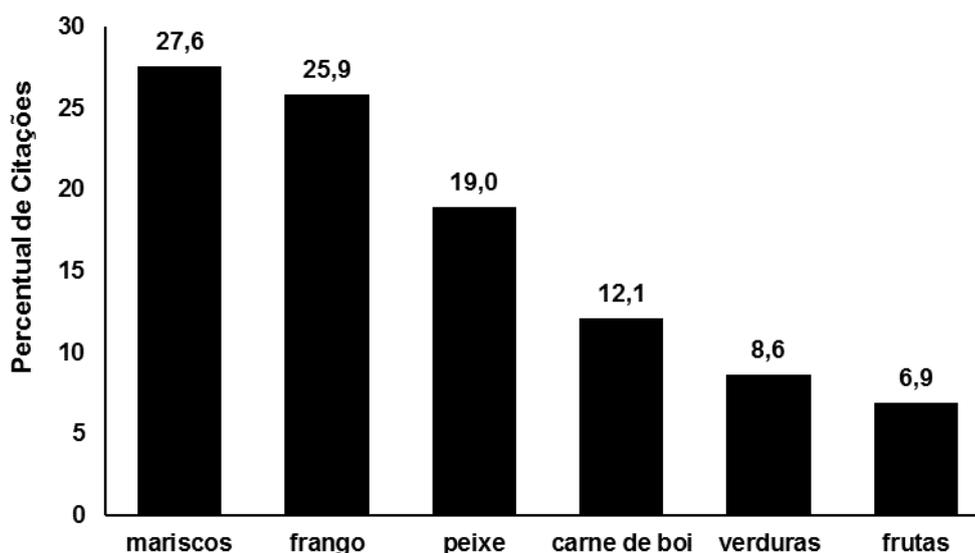
6

7

8 A pesca artesanal é realizada por profissionais que tem grande interesse em
9 consumir o pescado capturado, o que caracteriza este tipo de pesca também como
10 de subsistência. Dentre os alimentos consumidos com maior frequência, o marisco é
11 o preferencial dos pescadores, seguido do frango que é uma proteína viável
12 economicamente (FIGURA 8).

1

2 Figura 8: Alimentos consumidos com maior frequência citados pelos pescadores de
3 Maragogipe, Bahia, em 2019.



4

5

Fonte: Emilly Suzarte

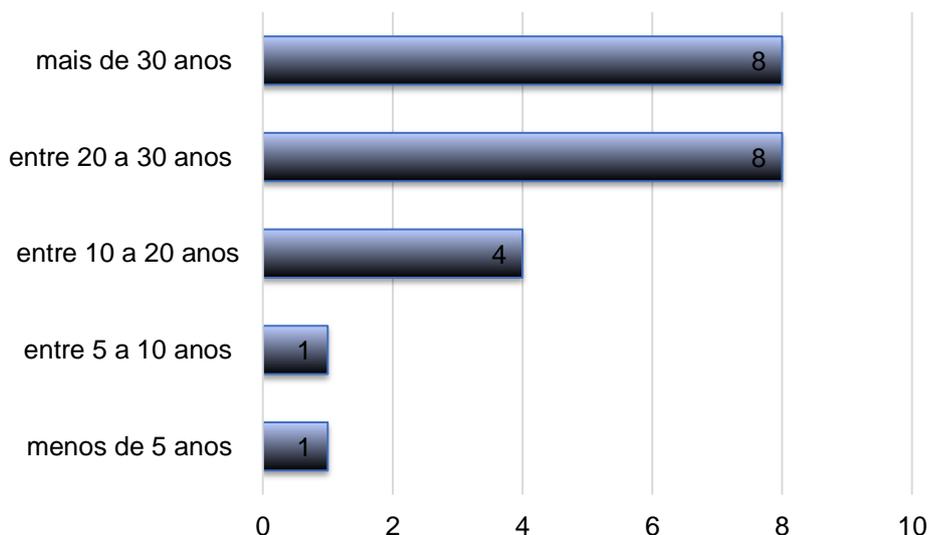
6

7 5.2 Análises dos pescadores sobre a profissão e seu cotidiano

8 Os pescadores relataram que o saber na pesca foi repassado pelos familiares
9 (77,3%), o restante aprendeu com a vivência do trabalho (23,7%). Esta característica
10 está de acordo com Matos (2017), no qual a pesca artesanal é praticada de diversas
11 maneiras em diferentes lugares no Brasil, pelo seu modo de existir singular, da sua
12 forma de organização social e por seus conhecimentos transmitidos de geração para
13 geração.

14 A pesca é uma das atividades mais antigas a garantir o sustento do homem,
15 onde encontramos muitos pescadores em comunidades ribeirinhas, como na cidade
16 de Maragogipe em que a maioria exercia sua profissão há mais de 20 anos (FIGURA
17 9).

1 Figura 9: Tempo de profissão que os pescadores entrevistados exercem na região de
2 Maragogipe, Bahia, em 2019.



3

4

Fonte: Emily Suzarte

5 Dos entrevistados, somente 16 participantes eram filiados a alguma Colônia de
6 Pesca, o restante não era filiado a nenhuma. Destes, mais da metade (54,6%)
7 possuíam embarcação para poder pescar, sendo que 40,9% tinham a embarcação
8 própria, os demais são alugados ou emprestados (13,6%).

9 Nas comunidades de Najé, Coqueiros e na sede do município de Maragogipe
10 existe uma grande diversidade de organismos aquáticos, que proporcionam à
11 população uma riqueza de alimentos. Os entrevistados citaram algumas variedades:

- 12 1. Peixes: rabeta, tainha, arraia, bagre, robalo, manjuba, pescada amarela,
13 pititinga, carapeba e maçambê.
- 14 2. Moluscos: sururu, mapé, concha e chumbinho.
- 15 3. Crustáceos: siri de mangue, siri de coroa e camarão.

16 Os peixes de maior valor comercial foram o robalo e a pescada amarela,
17 variando de R\$ 20,00 a 30,00/kg, sendo os de menores valores comerciais, a manjuba
18 e o maçambê, comercializado pelo valor de R\$ 6,0/kg.

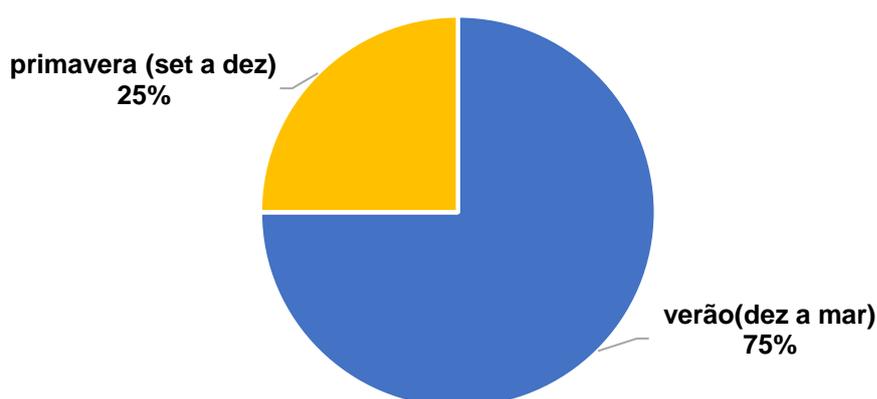
19 Dentre as experiências vividas, saber identificar os machos e as fêmeas é uma
20 das formas de demonstrar o conhecimento empírico dos pescadores. Neste trabalho,
21 59% dos pescadores sabiam diferenciar através da cor, formato do corpo e poro

1 urogenital o dimorfismo sexual dos peixes. Enquanto que, 41% dos entrevistados não
2 sabiam informar, declararam que não tinham interesse em querer aprender já que
3 confiavam nos colegas e pessoas mais experientes da pescaria. De acordo com Silva
4 e Soares; Neto (2013) os pescadores não dispõem do conhecimento através do
5 estudo, mas possuem um vasto conhecimento empírico através de experiências
6 vividas pelo tempo de atividade, o que retém ao saber popular.

7 Partindo do pressuposto em que os pescadores possuem experiência no
8 cotidiano, os mesmos informaram que a melhor época do ano para captura do
9 pescado é no verão (FIGURA 10). De acordo com o Instituto Brasileiro do Meio
10 Ambiente e dos Recursos Naturais-IBAMA (2017), o período de defeso para o
11 caranguejo uçá no ano de 2018 correspondeu ao 1º período: 2 a 7 de janeiro e de 17
12 a 22 de janeiro; 2º período: 1º a 6 de fevereiro e de 16 a 21 de fevereiro; e 3º período:
13 2 a 7 de março e de 18 a 23 de março.

14

15 Figura 10: Estação do ano que mais se captura pescado no município de Maragogipe,
16 Bahia.



17

18

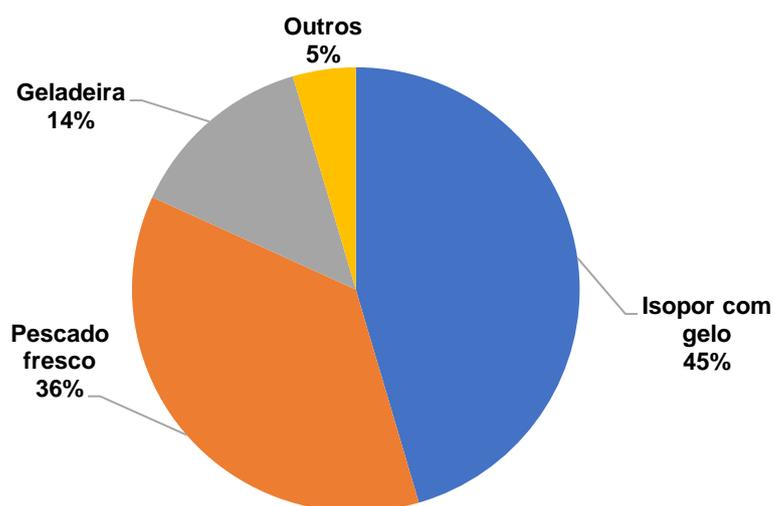
Fonte: Emilly Suzarte

19 Em relação ao respeito às leis de pesca, cerca de 72% dos pescadores
20 informaram que respeitam e não pescam no mês de março a abril, entretanto 18%
21 dos entrevistados informou que ainda ficam sem pescar, nos meses de outubro a
22 setembro, pois estes meses ainda fazem parte do período de defeso do caranguejo
23 uçá.

1 Foi observado por meio do questionário, que os entrevistados entendiam a
2 relevância dos cuidados de conservação no desembarque pesqueiro e com a
3 comercialização do pescado. Visto que, a maioria era vendido no isopor com gelo
4 (45,0%) e fresco eviscerado (36,0%), os demais eram conservados em geladeira e
5 freezer (18,1%) (FIGURA 11).

6

7 Figura 11: Distribuição percentual da forma conservação de pescado no município de
8 Maragogipe, Bahia.



9

10

Fonte: Emilly Suzarte

11

12 Após a pescaria, cerca de 86,4% dos pescadores vendem o pescado capturado
13 para os atravessadores, que por sua vez, vendem para as cidades vizinhas como
14 Feira de Santana e Salvador. O restante, 13,6% afirmaram venderem para o comércio
15 local.

16 5.3 O conhecimento empírico dos pescadores sobre pescado reimoso

17 O conhecimento sobre a pesca em particular e toda a cultura que envolve em
18 geral é transmitido através de experiências do cotidiano e por meio do relacionamento
19 entre os membros das comunidades (HANAZAKI et al., 2007).

20 A cultura alimentar se enquadra ao conhecimento empírico, pois dos 22
21 entrevistados somente quatro não possuíam restrição para o consumo de algum

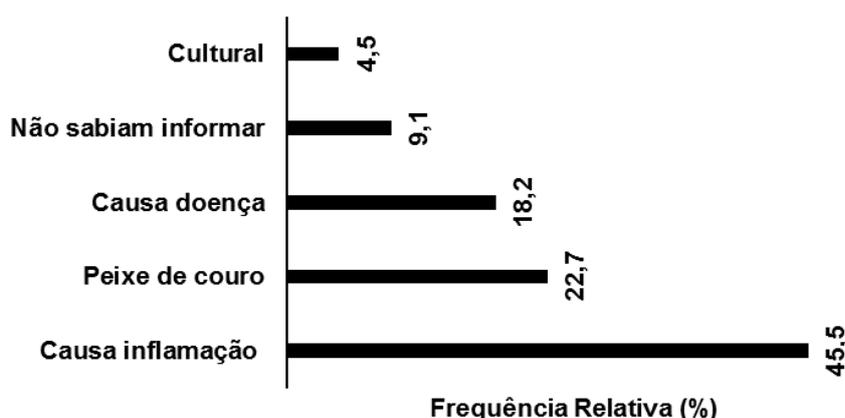
1 alimento. Já os 18 restantes informaram que a carne de porco, caças (tatu, jacaré,
2 paca e pato) e mariscos (chumbinho e sururu) não são consumidos porque não
3 gostam do sabor ou por que são reimosos. Para Mussy et al., (2014) a cultura popular
4 reconhece que alguns alimentos conhecidos como reimosos é um termo
5 extensamente difundido no vocabulário dos povos amazônicos e na América do Sul,
6 que tende a classificar o nível de segurança da ingestão de animais selvagens,
7 aquáticos e domésticos em determinadas circunstâncias.

8 Conforme os hábitos alimentares humanos, em especial nas comunidades
9 ribeirinhas que incluem uma série de restrições alimentares (tabus) aos organismos
10 aquáticos foi possível perceber uma cultura vasta de restrição atribuída a alguns
11 peixes, mariscos e crustáceos, os quais não são consumidos. Dentre estes, o sabor,
12 cheiro, preparo, formato da espécie, veneno e hábito alimentar foram as principais
13 características descritas pelos entrevistados para justificarem não consumir alguma
14 espécie que consideraram reimosas.

15 Ao perguntar sobre a ciência do que poderia ser o peixe reimoso, grande parte
16 informou que podem causar inflamações no corpo de quem ingeriu. Outro relevante
17 conceito foi sobre os peixes serem de couro, o qual afirmavam que esta característica
18 é do peixe reimoso (FIGURA 12). O termo peixe de couro tem denominação comum
19 aos peixes teleosteos, siluriformes, que possuem o corpo desprovido de escamas ou
20 revestido de placas ósseas (VAZZOLER, 1996).

21

22 Figura 12: O que é peixe reimoso na perspectiva dos entrevistados do município de
23 Maragogipe, Bahia.



24

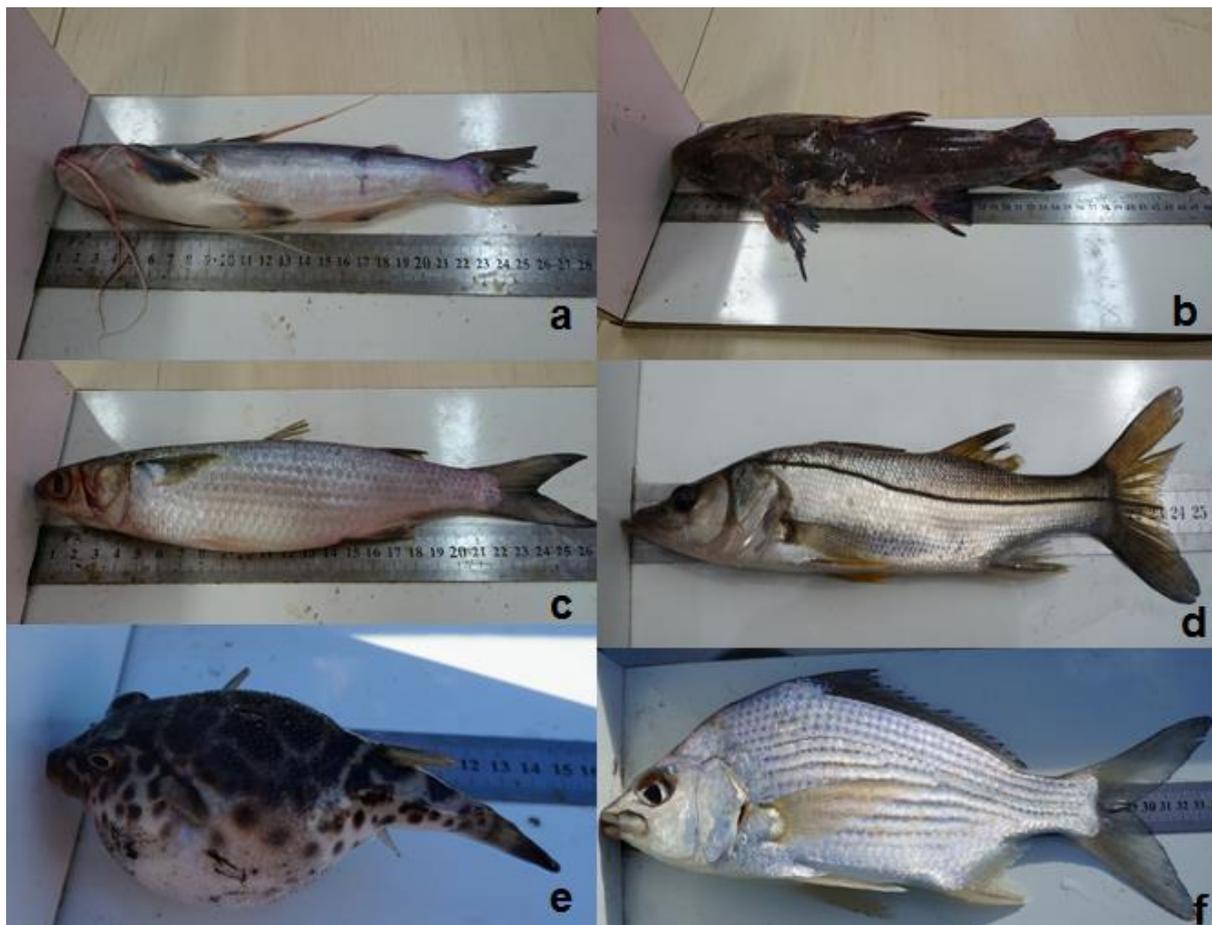
25

1 As restrições alimentares estão relacionadas aos tabus e cismas em que os
2 pescadores têm preferências e rejeições particulares associadas a alguma
3 consequência negativa. Dessa forma, alguns peixes foram citados por possuírem
4 algum tipo de reima, ou seja, que poderiam agravar alguns males de saúde. Os
5 pescados citados foram: a. bagre, b. bagre, c. tainha, d. robalo, e. baiacu, f. carapeba
6 xangó (FIGURA 13). Além da arraia, cação, curimã, manjuba, mirim e xangó.

7 Os peixes citados pelos entrevistados variaram quanto ao hábito alimentar
8 carnívoro (arraia, robalo, bagre e cação), herbívoro (tainha), detritívoro (curimã) e
9 onívoro (baiacu). As espécies carnívoras segundo os pescadores, são as mais
10 reimosas, pois para eles é um tipo de hábito alimentar que come de tudo.

11 Segundo a literatura, os alimentos reimosos são caracterizados pelo hábito
12 alimentar e estão associados principalmente a animais com dieta carnívora (como os
13 peixes de pele), detritívora (como os peixes cascudos), caranguejos e camarões.
14 Estes animais apresentam em comum a fase alimentar relacionada ao consumo de
15 alimentos em decomposição, que conseqüentemente estão associados a presença
16 de numerosos decompositores, como as bactérias. Os alimentos quando são
17 submetidos ao cozimento adequado podem até destruir as bactérias, porém não suas
18 toxinas, pois geralmente são resistentes ao cozimento (BRITO JUNIOR; ESTÁCIO,
19 2013).

1 Figura 13: Exemplos de peixes reimosos citados pelos entrevistados de
2 Maragogipe, Bahia.



3

4

Fonte: Emilly Suzarte

5 Todos os entrevistados afirmaram o consumo do pescado reimoso devem ser
6 evitados por: mulheres menstruadas, mulheres grávidas e pessoas com ferimentos.
7 Além destes, pessoas recém operadas, com quadro inflamatório, crianças pequenas
8 e em estado de estresse (esta pode passar mal e alterar a pressão), não devendo ser
9 consumidos, podendo ser arriscado à saúde.

10 Os alimentos reimosos estão relacionados a ocasiões de vulnerabilidade
11 orgânica, como durante a menstruação, puerpério (do dia do nascimento do bebê até
12 a normalização da menstruação da mulher), distúrbios intestinais, ferimentos ou
13 expectoração, nas quais os alimentos reimosos seriam capazes de agravar esses
14 estados patológicos em função de substâncias tóxicas presentes nos alimentos
15 ingeridos (BRITO JUNIOR; ESTÁCIO, 2013).

1 Os entrevistados afirmaram confiar na cultura popular, ensinada por seus
2 familiares e não se arriscariam a “desobedecer” a tradição. Em relação as possíveis
3 reações que as pessoas poderiam manifestar ao consumir o pescado reimoso
4 relataram os seguintes fatores:

5 “Se comer comida reimosa e estiver com ferida, os pontos inflamam e poca.”;

6 “Menstruação para de correr.”;

7 “Se estiver menstruada dá hemorragia.”;

8 “Poca tudo por dentro”;

9 “A ferida demora de sarar.”;

10 “Corte na pele pode ficar com pus.”;

11 “Se estiver grávida pode perder a criança”.

12 Brito Junior e Estácio (2013) corrobora que outra reação que pode ocorrer ao
13 consumir o pescado reimoso são os sintomas relacionados a presença de urticária,
14 reação clínica comumente referida por indivíduos, que possuem dano tecidual
15 primário e que apresentam reações cutâneas após a ingestão de alimentos reimosos.
16 De acordo com Mussy et al., (2014) a cicatrização de feridas é um processo complexo
17 que envolve diversos eventos imunológicos e celulares. Este processo de cicatrização
18 pode variar, podendo levar dias, meses a anos e todas as fases são dependentes de
19 energia.

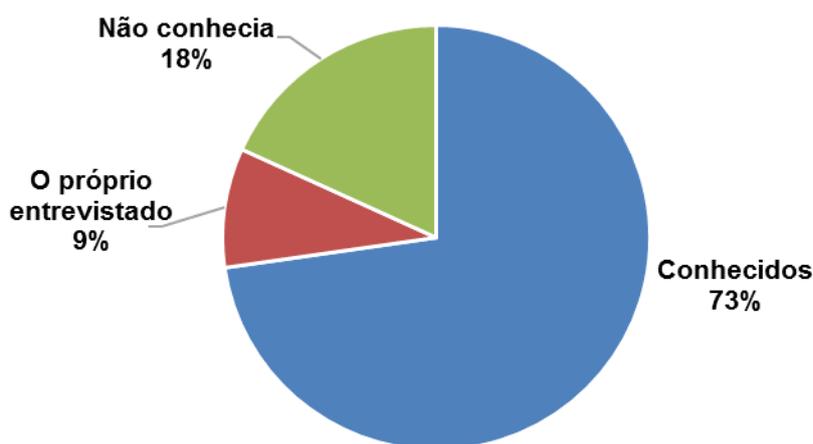
20 A ingestão de alimentos reimosos, tem ação de agravar o processo inflamatório
21 agudo, com persistência nas fases vasculares e celular do processo inflamatório.
22 Outra reação para a ação dos alimentos reimosos sobre o organismo com algum dano
23 tecidual, está relacionada a reação de hipersensibilidade imediata, proveniente pela
24 interação entre o alérgeno, ou seja, a substância que pode causar alergia ao indivíduo
25 (BRITO JUNIOR; ESTÁCIO, 2013).

26 Segundo Souza et al., (2015) a histamina também é grande causadora de
27 formações de alergias, pois apresenta uma diamina biogênica primária e heterocíclica,
28 não volátil, termoestável, originada pela descarboxilação da L-histidina. Quando as
29 condições de manuseio e estocagem são inadequadas, favorecem a multiplicação da
30 microbiota natural do pescado propiciando o potencial alergênico, podendo causar um
31 quadro de intoxicação no ser humano e, em casos graves, levar à morte.

1 A maioria dos entrevistados (73%) afirmou conhecerem pessoas que já tinham
2 apresentado algum mal sintoma causado pela ingestão de pescado reimoso, incluindo
3 o próprio entrevistado (9%) (FIGURA 14). Entretanto, todos relataram que não
4 conheciam ninguém que houvesse morrido pela ingestão deste tipo de alimento.

5

6 Figura 14: Conhecer alguém que teve algum sintoma causado pela ingestão de
7 pescado reimoso no município de Maragogipe, Bahia.



8
9

Fonte: Emilly Suzarte

10

11 A medicina popular é algo presente nas comunidades pesqueiras, em relação
12 aos malefícios causados pelo consumo de alimentos reimosos, foram citadas as
13 seguintes ervas medicinais: a. *Chenopodium ambrosioides* (mastruz), b. *Schinus*
14 *terebinthifolia* (aroeira), c. *Alternanthera brasiliana* (folha de penicilina) e d. *Maytenus*
15 *ilicifolia* (espinheira-santa) (FIGURA 15). Podendo ser eficazes e na maioria dos casos
16 não havia a necessidade de se encaminhar ao posto médico ou hospital.

17 Segundo Rocha., et al (2015) o estudo da relação entre homem e as plantas e
18 o modo de como essas plantas são usadas como recursos, se conceitua por
19 etnobotânica. A utilização de plantas e ervas na medicina popular é um hábito antigo
20 comum conservado em diversas regiões do Brasil. Este conhecimento teve grandes
21 influencias de culturas indígenas, africanas e europeias, as quais são utilizados até os
22 dias de hoje no âmbito popular para o tratamento de doenças e feridas. Muitas
23 espécies de plantas por serem atribuídas por propriedades terapêuticas, são

1 amplamente utilizadas na cicatrização de feridas como é o caso do mastruz
2 (*Chenopodium ambrosioides*) (SERVIO et al., 2011).

3

4

5 Figura 15: Ervas medicinais utilizadas no tratamento de sintomas causados pela
6 ingestão de pescado reimoso no município de Maragogipe, Bahia.



7

8

Fonte: Imagens do Google

9 A espinheira santa (*Maytenus ilicifolia*) é uma planta indicada no tratamento em
10 úlceras gástricas e como cicatrizante (MENTZ; SCHENKEL, 1989). Enquanto que a
11 penicilina (*Alternanthera brasiliana*) é muito utilizada no tratamento de inúmeras
12 patologias. Segundo Delaporte et al, (2002) a espécie tem comprovação com ação
13 anti-inflamatória, analgésica, além da atividade inibidora do vírus do herpes simples.

14 É importante ressaltar que o uso das ervas medicinais naturais
15 corresponderam do saber popular para grande parte dos pescadores, pois 72,3% dos
16 entrevistados empregaram em seus cotidianos o que aprenderam com seus
17 familiares. Os entrevistados que não utilizavam ou não acreditavam na credence
18 popular como opção para o tratamento de enfermidades, afirmaram procurar
19 diretamente um posto médico, (27,7%).

20

1 **6. CONCLUSÃO**

2 A partir da análise do perfil social e econômico na cidade de Maragogipe-BA,
3 foi possível concluir que o conhecimento empírico é predominante na região entre os
4 membros da comunidade, principalmente no que diz respeito a cultura das restrições
5 alimentares, que estão relacionados a cisma e ao tabu sobre o pescado.

6 Os pescadores conceituaram o pescado reimoso por ser um tipo de alimento
7 que piora as feridas e inflamações no ser humano que o consome e que as possíveis
8 reações podem ser o agravamento de inflamações e feridas, as mulheres
9 menstruadas correrem o risco de dar hemorragia e mulheres grávidas poderem perder
10 as crianças.

11 Nesse estudo foi possível perceber que os pescadores da cidade de
12 Maragogipe afirmam a existência da reima no pescado, acarretando consequências
13 negativas ao organismo do ser humano. E o conhecimento científico assegura ser
14 verdadeiro o conceito da reima, só que é um tema que ainda requer mais estudos para
15 comprovações das causas, reações e tratamentos.

16 É importante a realização de mais estudos que comprovem a existência do
17 pescado denominado reimoso e quais os medicamentos naturais poderiam ser
18 utilizados no tratamento, para garantir uma melhor qualidade de vida e de saúde às
19 populações tradicionais.

20

21

22

23

24

25

26

27

7. REFERÊNCIAS

- 1
- 2 ALENCAR, Carlos Alexandre Gomes de; MAIA, Luis Parente. PERFIL
3 SOCIOECONÔMICO DOS PESCADORES BRASILEIROS. **Labomar- Arquivos de**
4 **Ciências do Mar**, Fortaleza, v. 443, p.12-19, 2011.
- 5 ALMEIDA, Z. S. **Recursos pesqueiros marinhos e estuarinos do maranhão:**
6 **Biologia, Tecnologia, Socioeconomia, Estado da Arte e Manejo.** 2008. Dissertação
7 (Doutorado em Zoologia) - Curso de Pós-Graduação em Zoologia do Museu Paraense
8 Emilio Goeldi, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008.
- 9 ARAÚJO, M. E.; TEIXEIRA, J. M. C.; OLIVEIRA, A. M. E. **Peixes estuarinos**
10 **marinhos do Nordeste brasileiro:** guia ilustrado. 1.ed. Fortaleza: Edições UFC,
11 p.204, 2004.
- 12 BALDIN, N.; MUNHOZ, E. M. B. Educação Ambiental Comunitária: Uma Experiência
13 com a Técnica de Pesquisa Snowball (Bola De Neve). **Revista Eletrônica do**
14 **Mestrado de Educação Ambiental**, Rio Grande, v.27, p.46-60, 2011.
- 15 BEGOSSI, A. **Ecologia humana:** um enfoque das relações. v. 18, n. 3, p. 121–132,
16 1993.
- 17 BRASIL. BAHIA PESCA. **Órgão de fomento da pesca na Bahia.** 2009. Disponível
18 em: <www.bahiapesca.ba.gov.br>. Acessado em:30 de novembro de 2018.
- 19 BRASIL. IBAMA. **Captura do caranguejo-uçá é proibida em 10 estados,** 2017.
20 Disponível em: <[https://www.ibama.gov.br/noticias/422-2017/966-captura-do-](https://www.ibama.gov.br/noticias/422-2017/966-captura-do-caranguejo-uca-e-proibida-em-10-estados)
21 [caranguejo-uca-e-proibida-em-10-estados](https://www.ibama.gov.br/noticias/422-2017/966-captura-do-caranguejo-uca-e-proibida-em-10-estados)>. Acessado em: 26 de jan. 2019.
- 22 BRASIL. **Monitoramento da atividade pesqueira no litoral nordestino–projeto**
23 **ESTATPESCA.** Fundação de Amparo à Pesquisa de Recursos Vivos na Zona
24 Econômica Exclusiva – Fundação PROZEE/ Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e
25 dos Recursos Naturais renováveis – IBAMA. Tamandaré, p.384, 2008.
- 26 BRASIL. **Ministério da Pesca e Aquicultura.** Boletim Estatístico da Pesca e
27 Aquicultura do Brasil - 2010, Brasília, 2012.
- 28 CARDOSO, L.; JÚNIOR, D. B.; ESTÁCIO, G. **Tabus alimentares em medicina: uma**
29 **hipótese para fisiopatologia referente aos alimentos.** v. 9, n. 3, p. 213–216, 2013.
- 30 CATELLA, A.C. et al.; **Pesca:** uma atividade estratégica para a conservação do
31 Pantanal. Corumbá, MS: Embrapa Pantanal, 2012. 3p. ADM – Artigo de Divulgação
32 na Mídia, n.152.
- 33 COSTA, Roberta Kaliny de Souza. **Evidências de validade de conteúdo de**
34 **instrumentos para o cuidado a pessoa com lesão cutânea.** 2014. 99 f. Dissertação
35 (Mestrado) - Curso de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do
36 Norte, Natal, 2014.

- 1 COSTA-NETO, E. M. Restrições e preferências alimentares em comunidades de
2 pescadores do município de Conde, estado da Bahia, Brasil. **Revista de Nutrição**,
3 Campinas, v.13, n.2, p.117-126, maio/ago. 2000.
- 4 COLDING, J. & FOLKE, C. 1997 "The Relations among Threatened Species, Their
5 Protection, and Taboos", **Conservation Ecology**, vol. 1(1): 1-1. Disponível em:
6 <<http://www.consecol.org/vol1/iss1/art6>>. Acesso em:03 de dezembro de 2018.
- 7 DIEGUES, A. C. **A socio-antropologia das comunidades de pescadores**
8 **marítimos no Brasil**. Etnográfica, Lisboa, v. 2, n. 2. 1999.
- 9 DIEGUES, A. C. **Ecologia e planejamento costeiro**. 2a. ed. São Paulo: NUPAUB,
10 USP. 2001.
- 11 DIEGUES, A. C. **Pesca construindo sociedades**. NUPAUB-USP, São Paulo, 2004.
- 12 DIEGUES, A.C; ARRUDA, R.S.V. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**.
13 **Brasília**: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2000.
- 14 ESQUITA NETO, José Neiva; PAULA, Maria Helena de. Considerações sobre a
15 cultura da reima em comunidades rurais de catalão: relação entre ambiente e a cultura
16 local. **Espaço em Revista**, Goiás, v. 12, p.67-75, jun, 2010.
- 17 FISCHER, Luciano Gomes; PEREIRA, Luiz Eduardo Dias; VIEIRA, João
18 Paes. **Peixes estuarinos e costeiros**. 2. ed. Rio Grande: Luciano Gomes Fischer,
19 2011. 126 p. Balistes capriscus. Disponível em:
20 <<http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/ea000864.pdf>>. Acesso em: 16
21 jan. 2019.
- 22 FLUMINENSE, U. F. et al. **Entre o científico e o popular: saberes e práticas da**
23 **equipe de enfermagem e clientes com: Um Estudo de Caso no Município**
24 **Cruzeiro do Sul – Acre**. 2010.
- 25 FONTELES-FILHO, A. A. **Oceanografia, biologia e dinâmica populacional de**
26 **recursos pesqueiros**. Expressão Gráfica e Editora, 464p. 2011.
- 27 HANAZAKI, N.; BEGOSSI, A. **Fishing and Niche Dimension for Food Consumption**
28 **of Caiçaras from Ponta do Almada (Brazil)**. v. 7, n. 2, p. 52–62, 2000.
- 29 HATJE, Vanessa; ANDRADE, Jailson B. de (Org.). Baía de todos os santos: Aspectos
30 oceanográficos. **SciELO Books**, Salvador, p.158-206, 2009.
- 31 **IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Cidades, 2010. Disponível
32 em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=290630>>. Acessado em: 16
33 de nov. 2018.
- 34 BROWN, D; KORMONDY, E. **Ecologia humana**. São Paulo: Editora Atheneu, 503p.
35 2002.
- 36 LIRA, Waleska Silveira; CÂNDIDO, Gesinaldo Ataíde. **Gestão, sustentável dos**
37 **recursos naturais uma abordagem participativa**. Campina Grande: Cidoval Morais
38 de Sousa, 2013. 325 p.

- 1 MATOS, Karolina Paz de. **Desafios e fragilidades da profissão de pescador**
2 **artesanal**: o caso da z – 10 do Pará. 2017. 29 f. Monografia (Especialização) - Curso
3 de Licenciatura em Ciências Biológicas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2017.
- 4 MELO, C. C.; FREITAS, M. C.; SAMPAIO, A. H. **Diagnóstico da cadeia produtiva**
5 **de peixes ornamentais no município de Fortaleza, Ceará**. Magistra, Cruz das
6 Almas-Bahia, v. 23, n. 3, p. 107-114, 2011.
- 7 MELLO, L. C. **Análise da produção científica brasileira sobre o conhecimento**
8 **tradicional**. 2013. 134 f. Dissertação (Mestrado em Ciencia Tecnologia Sociedade) -
9 Universidade Federal de São Carlos. São Carlos (São Paulo). 2013.
- 10 MENTZ, L.A.; SCHENKEL, E.P. **Plantas medicinais**: a coerência e a confiabilidade
11 das indicações terapêuticas. Caderno de Farmácia, v.5, n.1/2, p.93-119, 1989.
- 12 MESQUITA NETO, J.N; PAULA, M. H. **Cultura da reima em comunidades rurais de**
13 **Catalão**: estudo do vocabulário de restrições alimentares. Universidade Federal de
14 Goiás.
- 15 MPA, 2010. **Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura – 2010**. Disponível
16 em:<[http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/e](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est_2011_bol__bra.pdf)
17 [st_2011_bol__bra.pdf](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est_2011_bol__bra.pdf)>. Acesso em: 7 de out. 2018.
- 18 MPA, 2011. **Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura – 2011**. Disponível
19 em:<[http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/e](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est_2011_bol__bra.pdf)
20 [st_2011_bol__bra.pdf](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est_2011_bol__bra.pdf) >. Acesso em: 27 de novembro de 2018.
- 21 MPP. **Movimento dos Pescadores Artesanais**. Cartilha Movimento Pescadores e
22 Pescadoras Artesanais. Bahia, jul. 2012. Disponível em:
23 <[http://caritas.org.br/movimento-dos-pescadores-pescadoras-artesanais-lanca-](http://caritas.org.br/movimento-dos-pescadores-pescadoras-artesanais-lanca-campanha-pelo-territorio-tradicional-pesqueiro-em-brasilia/10667)
24 [campanha-pelo-territorio-tradicional-pesqueiro-em-brasilia/10667](http://caritas.org.br/movimento-dos-pescadores-pescadoras-artesanais-lanca-campanha-pelo-territorio-tradicional-pesqueiro-em-brasilia/10667)>. Acesso em: 05 de
25 nov de 2018.
- 26 MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em
27 comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de**
28 **Antropologia USP**, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001.
- 29 MUSSY, J. H. A. et al. **Cicatrização de ferimentos incisionais em ratos submetidos**
30 **a alimentação com carne suína**. 2014. 18 f. TCC (Graduação) - Curso de Medicina,
31 Laboratório de Morfofisiologia Aplicada à Saúde, Universidade do Estado do Pará,
32 Brasil, Pará, 2014.
- 33 PAZ, V. A.; BEGOSSI, A. **Ethnoichthyology of Gamboa**: Fishermen of Sepetiba bay,
34 Brazil. Journal of Ethnobiology, v. 16, n. 2, p. 157–168, 1996.
- 35 PEIRANO, Mariza Gomes e Souza. **Proibições alimentares numa comunidade de**
36 **pescadores (Icaraiá, Ceará)**. 1975. 154 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de
37 Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 1975
- 38 PEZZUTI, J. **Tabus alimentares**. Cap 4, p. 1–25, 1998.
- 39 POSEY, D. A. **Introdução - Etnobiologia**: Teoria e Prática. [s.d.].

- 1 RAMIRES, M. **Etnoictiologia, Dieta e Tabus Alimentares Dos Pescadores**
2 **Artesanais De Ilhabela / Sp.** Campinas, 2008.
- 3 RODRIGUES, J. A; GIUDICE, D.S. **A pesca marítima artesanal como principal**
4 **atividade socioeconômica: o caso de conceição de Vera Cruz**, 2011.
- 5 RAMIRES, M.; ROTUNDO, M. M.; BEGOSSI, A. The use of fish in Ilhabela (São
6 Paulo/Brazil): preferences, food taboos and medicinal indications. **Biota Neotropica**,
7 v. 12, n. 1. 2012.
- 8 RAMIRES, M; MOLINA, S.M.G; HANAZAKI, N. Etnoecologia caiçara: o conhecimento
9 dos pescadores artesanais sobre aspectos ecológicos da pesca. **Revista Biotemas**,
10 São Paulo, p. 101-113, mar. 2007.
- 11 RIOS, do A. O; REGO, R. C. F; PENA, P. G. L. Doenças em trabalhadores da
12 pesca. **Revista baiana de saúde pública**, v. 35, n. 1, p. 175, 2014.
- 13 RIOS, K. A. N.; GERMANI, G. I. **Reflexões sobre a Atividade da Pesca Artesanal e**
14 **da Carcinicultura no estado da Bahia**. SEMINÁRIOS ESPAÇOS COSTEIROS, v. 1,
15 2011.
- 16 ROCHA, Joyce Alves; BOSCOLO, Odara Horta; FERNANDES, Lucia Regina Rangel
17 de Moraes Valente. **Etnobotânica: um instrumento para valorização e**
18 **identificação de potenciais de proteção do conhecimento tradicional**. 2015. 16 v.
19 Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Campo Grande, 2014.
- 20 SÉRVIO, E.M.L. et al. Cicatrização de ferida com a utilização do extrato de
21 *Chenopodium ambrosioides* (mastruz) e cobertura secundária estéril de gaze em
22 ratos, 2011, Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e
23 Portugal, mar. 2012.p. 441-448.
- 24 SILVA, A. L. DA. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os
25 ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de Antropologia**, v. 50,
26 n. 1, p. 125–179, jun. 2007. Disponível em: :
27 <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S003477012007000100004>
28 .Acesso em: 20 de jan 2019.
- 29 SILVA, L. A.; SOARES-NETO, J. L. **Perfil socioeconômico da comunidade de**
30 **pescadores de Porto Nacional-TO durante o período de defeso**. APA 1, 2013.
- 31 SILVA, Adriana Maria Cunha da; FREITAS, Fabrício de Lima. Perfil dos pescadores na
32 região do território de Piemonte do Paraguaçu- Bahia, Brasil. **Revista Ouricuri**, Paulo
33 Afonso, v. 5, p.105-116, 2 jul. 2015
- 34 SILVANO, Renato Azevedo Matias. **Ecologia de tres comunidades de pescadores**
35 **do Rio Piracicaba (SP)**. 1997. 147 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual
36 de Campinas, Instituto de Biologia, Campinas, SP. Disponível em
37 <<http://repositorio.unicamp.br/jspui/handle/REPOSIP/316352>> Acesso em: 12 de
38 janeiro de 2019.

- 1 SORIANO, José Verdú; PÉREZ, Estrella Perdomo. Nutrição e Feridas
2 Crônicas. **Gneaupp N° Xii**, Logroño, 2011.
- 3 SOUZA, André Luiz Medeiros de et al. Histamina e rastreamento de pescado: revisão
4 de literatura. **Food Safety / Article Review**, São Paulo, v. 82, p.1-11, 2015.
- 5 SOUZA, Milena Ramires de. **Etnoconhecimento caiçara e uso de recursos**
6 **pesqueiros por pescadores artesanais e esportivos no Vale do Ribeira**. 2004. 95f.
7 Dissertação (Mestrado) - Curso de Ecologia de Agroecossistemas, Universidade de
8 São Paulo, 2004.
- 9 SOUZA, M. R; BARRELLA, W. **Conhecimento popular sobre peixes numa**
10 **comunidade caiçara da estação ecológica de Juréia-Itatins/ sp**. B. Inst. Pesca,
11 São Paulo, 27(2): 123 - 130, 2001. Disponível em:
12 <<https://www.pesca.sp.gov.br/27%5B2%5D-art-01.pdf>>. Acesso em: 02 de dezembro
13 de 2018.
- 14 TRIPP, D. **Pesquisa-ação**: uma introdução metodológica. Educação e Pesquisa, São
15 Paulo, v. 31, n. 3, p. 443-466, set./dez. 2005.
- 16 VASCONCELLOS, M.; DIEGUES, A. C.; SALES, R. R. Limites e possibilidades na
17 gestão da pesca artesanal costeira. **NUPAUB**, São Paulo. Disponível em:
18 <<file:///C:/Users/Tha%C3%ADza%20Suzarte/Desktop/limitesohright.pdf>>. Acesso
19 em: 28 de jan de 2019.
- 20 VAZZOLER, Anna Emília Amato de Moraes. **Biologia da Reprodução de Peixes**
21 **Teleósteos:Teoria e Prática**. Maringá: Marcos Kazuyoshi Sassaka, 1996. 169 p.
- 22
- 23
- 24
- 25
- 26
- 27
- 28
- 29
- 30
- 31

1 **8. ANEXOS**2 **8.1 Anexo A: Questionário de Diagnóstico Pesqueiro**

	Trabalho de Conclusão de Curso Questionário do saber popular dos pescadores	 <small>Grupo de Estudo em Ciências Pesqueiras Marinhas e Continentais</small>
Entrevistado:		
Entrevistador:		
Local:		Data:

3

SOCIOECONÔMICO	
1. Idade:	_____
2. Sexo:	a. masculino b. feminino
3. Estado Civil:	a. solteiro b. casado c. divorciado d. amigado e. viúva
4. Raça/Cor:	a. branca b. negra c. parda d. amarela
5. Nível de instrução:	a. não alfabetizado b. 1º grau incompleto c. 1º grau completo d. 2º grau incompleto e. 2º grau completo f. superior incompleto g. superior completo
6. Tem filhos?	a. sim b. não Quantos: _____
7. Os filhos estudam?	a. sim b. não
8. A única fonte de renda da família é a pesca?	a. sim b. não Qual: _____
9. Reside em casa:	a. própria b. alugada c. emprestada
10. Quantas pessoas moram na casa?	_____
11. Quais os tipos de bens duráveis que possui em casa?	a. rádio b. televisão c. geladeira d. fogão e. telefone f. computador
12. Qual (is) o (s) tipo (os) de alimento (s) consome com frequência?	a. carne de boi b. carne de porco c. peixe d. frango e. mariscos f. verduras g. frutas

4

5

6

7

8

9

PESCA

1. Quanto tempo exerce a profissão? a. menos de 5 anos b. entre 5 a 10 anos c. entre 10 a 20 anos d. entre 20 a 30 anos e. mais de 30 anos
2. Essa profissão é hereditária? a. sim b. não
3. É filiado a colônia de pescadores? a. sim b. não
4. Possui embarcação de pesca? a. sim b. não
5. A embarcação é própria? a. sim b. não
6. Quais são as espécies mais comuns da região?

7. Sabem identificar machos das fêmeas? a. sim b. não
8. Qual o período de reprodução?

9. Qual período de defeso?

10. Qual a alimentação das espécies de peixe?

11. Qual peixe possui maior valor comercial?

12. Qual peixe possui menor valor comercial?

13. Qual a época do ano que captura mais pescado?
a. verão (Dez a Mar) b. outono (Mar a Junho) c. inverno (Jun a Set) d. Primavera (Set a Dez)
14. Como conserva o pescado após capturado?
a. isopor com gelo b. pescado fresco c. geladeira d. outro _____
15. Para onde é vendido o pescado capturado? a. frigorífico b. populares c. atravessador d. outro.

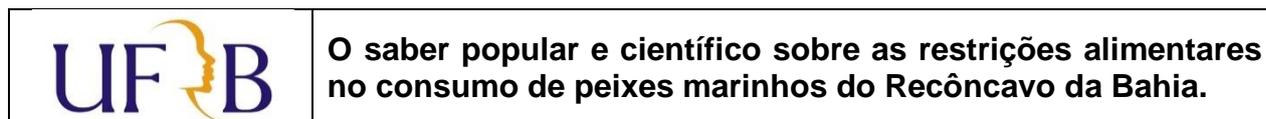
Etnoconhecimento	
1. Qual (is) tipos de alimentos você nunca comeria? Porque?	_____ _____
2. Quais peixes você nunca comeria? Porque?	_____ _____
3. O que você conhece por peixe reimoso?	_____ _____
4. Quais pescados da região vocês consideram como reimosos?	_____
5. Como você identifica se o peixe é reimoso ou não reimoso?	_____ _____
6. Os peixes reimosos não são indicados para quais pessoas? a. mulheres menstruadas b. mulheres grávidas c. pessoas com feridas d. outro	_____ _____
7. Quais as possíveis reações que as pessoas podem vir a ter ao consumir pescados reimosos??	_____ _____ _____
8. Conhece alguém que já passou por esses sintomas? Ou você já passou por essa situação?	_____ _____
9. Algumas dessas reações podem provocar alguma doença mais grave podendo levar a morte?	_____ _____
10. Existe algum item medicinal natural utilizado para o tratamento das reações causados pela reima? a. sim b. não Qual?	_____ _____
11. Como você sabe que esse(s) medicamento(s) surtem efeito no tratamento?	_____ _____
12. Esse conhecimento é hereditário?	_____
13. Você procura posto médico para resolver essa situação? a. sim b. não	_____

1

2

1 8.2 Anexo B: Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

2



3

4

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

5

6 Você está sendo convidada a participar do Trabalho de Conclusão de Curso, cujo
7 objetivo é realizar um paralelo entre o saber tradicional de pescadores e o saber
8 científico as restrições alimentares no consumo de peixes marinhos. Este trabalho
9 está sob orientação do professor Doutor Marcelo Carneiro de Freitas, SIAPE 1451928,
10 Coordenador do Grupo de Estudos em Ciências Pesqueiras Marinhas e Continentais
11 – CPMAC e professor do Curso de Graduação em Engenharia de Pesca, do Centro
12 de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo
13 da Bahia – UFRB.

14 A referida pesquisa visa tratar de informações populares identificando os peixes
15 considerados reimosos, estabelecendo assim um paralelo entre o saber empírico e o
16 científico sobre o conhecimento da ecologia e alimentação dos peixes. Possibilitando
17 a identificação de enfermidades causadas pela reima e a utilização de medicamentos
18 tradicionais no tratamento da reima.

19 Para atingirmos os objetivos do Trabalho de Conclusão, a estudante de pesquisa
20 necessitará contar com a participação dos pescadores da comunidade, para coletar
21 as informações necessárias para o estudo. O trabalho envolve a aplicação de um
22 questionário com perguntas, tendo respostas de escrever, correspondentes a
23 informações pessoais, de profissão, conhecimento comportamental e cultural das
24 espécies que são reimosas ou não.

25 Você não receberá pagamento pelas informações que fornecerá, mas mesmo
26 não tendo benefícios diretos, indiretamente você estará colaborando para a produção
27 de conhecimento científico e de informações sobre o universo popular dos pescadores
28 artesanais, contribuindo de maneira geral aos estudos da região de Maragogipe.

29 Os resultados desta pesquisa serão divulgados, mas seu nome, assim como de
30 todos os participantes não serão citados, exceto com a devida autorização prévia.

31 Os riscos do projeto podem estar relacionados ao constrangimento para
32 responder as perguntas do questionário.

33 A participação nesse estudo é voluntária e se você decidir não participar ou
34 quiser desistir de continuar em qualquer momento, tem absoluta liberdade de fazê-lo.

35

1 Qualquer dúvida relativa à pesquisa poderá ser esclarecida pela aluna
2 responsável pelo estudo, estudante da UFRB. Telefone para contato: (75) 991251981.
3 Email: EmillySuzarte02@hotmail.com.
4

Emilly Suzarte Cruz
201111352

Local e data

Marcelo Carneiro de Freitas
SIAPE: 1451928

5
6
7
8 Depois de ter sido esclarecido sobre a pesquisa, de como vai ser feita, do direito
9 que eu tenho de não participar ou desistir dela sem prejuízo para mim e ainda de como
10 os resultados serão usados, eu concordo em participar deste estudo e declaro ter
11 recebido uma cópia deste Termo de Consentimento.
12
13
14
15
16
17
18

Local e data

Assinatura Digital

Nome do participante

Assinatura do participante

