

Reflexões nutricionais sobre a alimentação dos índios Kaiowa e Guarani de Caarapó-MS: algumas preparações características

José Antônio Braga Neto¹
Thays Silva Moraes²
Leandro Skowronski³

Resumo: A alimentação dos índios Kaiowa e Guarani foi se alterando ao longo dos últimos anos trazendo conseqüências diversas que influenciam os aspectos culturais e, principalmente, os nutricionais. Tendo em vista um entendimento mais profundo das conseqüências destas alterações e a obtenção de subsídios para melhoria da qualidade de vida destas populações, inicia-se, por meio deste primeiro trabalho, uma reflexão sobre a alimentação do Kaiowa e Guarani. Este estudo objetivou levantar e avaliar a qualidade nutricional de algumas preparações características consumidas. Através de entrevistas, foram relacionadas onze preparações (*xixa*, *angu*, *pamonha*, *xipa*, *maipã/aipu*, *farinha de mandioca*, *lokro*, *guarapepe*, *biju*, *amendoim com batata* e *pirarikere*) que faziam parte do cotidiano, servidas em festas ou no dia-a-dia. Pela análise qualitativa das preparações verificou-se que se trata de preparações ricas em carboidratos, destacando-se como componentes principais a mandioca e o milho, e deficiente em proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais.

Palavras-chaves: Kaiowa e Guarani; alimentação indígena; preparações alimentares.

Abstract: The food of the Kaiowá and Guarani Indians has been changing over recent years bringing diverse consequences which have influenced cultural aspects and, mainly, the nutritional. In seeking a deeper understanding of the consequences of these alterations and the obtaining of subsidies for the improvement of the quality of life of these populations, this study initiates a reflection on the food of the Kaiowá and Guarani. This study sought to bring up and evaluate the nutritional quality of some characteristic preparations eaten by them. From interviews eleven types of food were listed (*xixa*, corn meal mush, moist corn meal cake, *xipa*, *maipã/aipu*, manioc flour, *guarapepe*, manioc flour pancake, peanuts with potato and *pirarikere*) all of which are routine and served in festivities or from day-to-day. From the qualitative analysis of the preparations, it was verified that the foods are rich in carbohydrates, standing out as main components the manioc and the corn, and deficient in proteins, lipids, vitamins and minerals.

Key-words: Kaiowa and Guarani; indigenous food; food preparations.

¹ Engenheiro Químico.

² Nutricionista.

³ Agrônomo.

^{1, 2, 3} Pesquisadores do Programa Kaiowá-Guarani, da Universidade Católica Dom Bosco. Apoio financeiro: FUNDECT/UCDB.

Introdução

A Reserva Indígena de Caarapó-MS é ocupada pelos índios Kaiowa e Guarani¹, que no passado, dispunham de um território que se estendia da região oriental do Paraguai até a região da grande Dourados-MS, cerca de quatro milhões de hectares, com matas nativas, rios e animais para a caça. Neste contexto, viviam sem limite de deslocamento, pois não havia demarcação territorial e, portanto, usufruíam liberdade plena e absoluta, garantida pela fartura que a natureza lhes ofertava.

Noelli (1993), ao se referir à alimentação da população de uma maneira geral, descreve ser composta por uma grande variedade de constituintes, pois os índios viviam em território livre, onde a fauna e a flora eram abundantes, tendo assim uma grande oferta de alimentos. Os povos de língua Guarani pescavam, caçavam animais de pequeno, médio e grande porte, comiam moluscos, animais vertebrados e invertebrados, e faziam uso do mel. Para cozinhar, empregavam diferentes técnicas de acordo com a natureza e a combinação dos alimentos utilizados, sendo que as comidas eram assadas, fervidas, torradas e moqueadas.

Os Guarani² tinham sua alimentação baseada no milho com o qual produziam diversos pratos. Acrescentavam-se, ainda, os produtos obtidos na coleta de vegetais, mel, insetos, na pesca e na caça de animais e aves (Ambroseti, 1895; Meliá et al., 1976). Muitas folhas, talos, rizomas, bulbos, raízes, brotos, sementes, etc... eram misturadas na confecção do cardápio, às cultivadas na roça e aos diversos tipos de carnes coletados, pescadas e caçadas, sendo que alguns vegetais serviam de condimentos, muitos forneciam amido através de seus rizomas, que também poderiam ser transformados em farinhas, aumentando assim o número de alimentos estocáveis (Noelli, 1993)³.

Segundo Torres (1997), a alimentação Guarani também era composta de vários outros cultivares além do milho, como a mandioca, a batata, o amendoim, etc... e suas variedades, processados pelo cozimento, defumação, desidratação, assando sobre brasas com diversas formas de manipulação ou preparação.

Seus meios de subsistência eram, além da agricultura, a caça, a pesca, coleta de frutas silvestres, banana, raiz e ovos, sempre sem a intenção de armazenamento e conservação por muito tempo (Torres, 1997).

De acordo com Schaden (1974)⁴, a base do sustento do Guarani era fornecida pela lavoura, muito embora, fossem incapazes de conceber a vida sem as alegrias da caça e da pesca. As diversas atividades de

subsistência, em especial as diferentes fases da cultura do milho, eram acompanhadas pelo ciclo de vida religiosa. Entre os Kaiowa, a lavoura de milho possui calendário, em linhas gerais, bem estabelecido tanto que para o milho duro (*avatí puku*) como para o mole (*avatí morōti*) saboró. Outros produtos de roça incluem o feijão, arroz, cana-de-açúcar e amendoim, além de plantas como de batata-doce, abóbora, moranga, fumo, algodão, todos associados ao sobrenatural com cerimônias correspondentes, algumas se limitando ao “batismo” dos primeiros frutos (Schaden, 1974).

Nos últimos anos, com o avanço da fronteira agrícola para a região Centro-Oeste, a cobertura vegetal natural foi praticamente substituída por atividades agropecuárias. Esta ocupação nem sempre se efetivou de forma adequada. O desconhecimento do meio físico aliado a uma visão imediatista vem provocando a degradação de diferentes tipos de ambientes. A exploração de pequenas áreas ambientais por uma superpopulação, promove sua degradação (Salles et al; 1998). Desta forma, o reduzido espaço nas aldeias tem gerado a fome e a área ambiental está descaracterizada (Pauletti et al., 1997).

A Reserva de Caarapó-MS, demarcada em 1924, com uma extensão de 3.600 ha e uma população atual de 3.000 habitantes Kaiowa e Guarani, remete a uma situação de confinamento e “...o confinamento de um grande contingente populacional em uma área reduzida, promove transformações” (Vietta, 2001), tanto em aspectos relacionados às articulações políticas e reorganização social, como também naqueles relacionados às questões ambientais (Teodoro, 1998; Vietta, 1998, Vietta & Brand, 1998).

Desta forma e segundo Teodoro (1998), os Kaiowa e Guarani não possuem os meios necessários para garantir a alimentação a partir da utilização dos recursos ambientais disponíveis para o sustendo da família, devido à situação de confinamento. Esta situação torna os prejuízos mais graves, pois os Kaiowa e Guarani, que possuíram no passado grande área de dispersão, onde se dedicavam à caça, pesca e coleta, hoje vivem aprisionados em virtude da atividade agro-pastoril que se pratica no entorno e da degradação ambiental interna.

Todos esses aspectos acabam contribuindo para que tenham sua alimentação transformada. Encontram-se privados de inúmeros recursos, anteriormente garantidos pela coleta, caça e pesca, e acabam condicionando a sua dieta essencialmente aos carboidratos: mandioca, arroz e milho, sendo que esses produtos são os mais procurados em mer-

cados da região. A carne é um item singular, embora existam famílias que criem galinhas ou, mais raramente, outros animais, isto se dá em pequena escala, pois é necessário que exista uma boa oferta de grãos para a sua manutenção. Com isto, para se fazer o consumo de proteína, geralmente, é necessário comprá-la (Vietta, 1997).

Desta forma, este trabalho objetivou levantar e avaliar a qualidade nutricional de algumas preparações alimentares originais, desta população, visando a encontrar subsídios para uma análise qualitativa das proporções em relação aos macros constituintes presentes nestes alimentos.

Metodologia

Para a execução da presente pesquisa, foram realizadas entrevistas com um total de seis índios da Reserva de Caarapó-MS com uma faixa etária variando de 45 a 83 anos, além de dois professores indígenas que, inclusive, serviram de intérpretes visando um melhor entendimento da linguagem indígena o que facilitou o andamento da coleta de dados. Aqueles foram questionados para conhecermos quais eram as preparações características consumidas pelos mesmos, sua forma de preparação, e com que frequências eram preparadas. Essas entrevistas foram realizadas com auxílio de gravadores, além de registros ou anotações a mão.

As preparações foram analisadas teoricamente, tomando como base a Tabela de Composição de Alimentos de Franco (1999). Optou-se por esta metodologia para se obter um valor aproximado, uma vez que dificilmente uma preparação repetida mais de uma vez, teria as mesmas quantidades de constituintes nutricionais, já que os componentes poderiam ser acrescentados em quantidades diferentes pelos indígenas.

Resultados e discussões

Preparações características relatadas: definição e preparo

De acordo com os indígenas entrevistados, foram relacionadas onze preparações típicas consumidas, que não esgotam o universo de pratos preparados pelos Kaiowa e Guarani, tratando-se de exemplos ou algumas formas de consumo, conforme as descrições a seguir:

- *Xixa* – pode ser definida como uma bebida levemente fermentada preparada com canjica branca (também pode ser do milho amarelo), água e açúcar. Na sua preparação a canjica branca é

socada pouco a pouco no pilão para retirada da casca, lavada em água corrente e, em seguida, coloca-se a canjica em uma panela e acrescenta-se água até cobrir. Ferve-se por aproximadamente 50 minutos. Depois de macia, retira-se a água excedente, acrescenta-se água fria e açúcar (para 3 Kg de canjica, adicionar 1,5 Kg de açúcar). Deixa-se descansando por dois dias para ocorrer a fermentação.

- Angu – trata-se do milho verde ralado e assado em folha de banana sapecada. Sua preparação envolve ralar o milho verde. Faz-se um reservatório, tipo copinho, com a folha de banana previamente sapecada. Em seguida coloca-se o milho ralado dentro do copinho de folha de banana assa-se na brasa até ficar consistente.
- Pamonha – trata-se do milho mais duro ralado e assado na folha de caité⁵. Para sua preparação o milho é ralado. Faz-se um copinho com a folha de caité, coloca-se dentro o milho ralado e assa-se na brasa até ficar consistente.
- *Xipa* – pode ser descrito como o polvilho misturado com milho socado e assado na folha de caité. Para sua preparação, coloca-se o polvilho em uma vasilha e acrescenta-se o milho socado no pilão. Mistura-se bem, transferindo a mistura para uma vasilha de barro. Esta é coberta com a folha de caité e assada no borralho⁶.
- Maipã/Aipu – neste produto o milho verde é ralado e cozido com caldo de cana até ficar como mingau. Para sua preparação rala-se o milho colocando-o em uma vasilha que possa ir ao fogo. Adiciona-se o caldo de cana a vontade e cozinha-se mexendo até ficar com consistência de mingau.
- Farinha de mandioca – nada mais é do que a mandioca ralada e torrada. Quase sempre consumida com carne. Para sua preparação rala-se a mandioca e coloca-se a massa branca obtida em um pano para espremer e retirar o líquido que posteriormente poderá ser empregado para a extração do polvilho. Em seguida coloca-se a massa ao sol para secar um pouco. Passa-se em peneira grossa e torra-se em tacho até obter a cor desejada. Deixa-se esfriar e usa-se a gosto.
- Lokro – é o milho mais duro socado no pilão com mel. Sua preparação envolve debulhar o milho e socar no pilão. Em seguida, adiciona-se água e leva-se ao fogo. Ao ferver, acrescenta-se o mel a gosto.
- Guarapepe – é conhecido como um picadinho de carne bovina

com abóbora/ moranga. Para o preparo corta-se a carne bovina em cubos. Tempera-se a gosto e refoga-se a carne, deixando-a dourada. Acrescenta-se a abóbora picada, refoga-se e acrescenta-se água deixando-se ferver. Quando a abóbora estiver macia a preparação estará pronta.

- Biju – trata-se do polvilho assado no fundo da panela. Para sua preparação molha-se o polvilho com água e molda-o em forma de disco. Em seguida, coloca-se no fundo da panela levando ao fogo. Quando dourar, vira-se para ambos os lados ficarem igualmente assados.
- Amendoim com batata – trata-se do amendoim cozido com casca e consumido com batata assada. Na preparação cozinha-se o amendoim em água fervente e quando estiver macio, retira-se o amendoim e o consome com batatas assadas.
- Pirarikere – é um caldo de peixe com farinha de mandioca, parecido com pirão. Na sua preparação cozinha-se o peixe em bastante água e, após a fervura, retira-se a carcaça do peixe deixando na panela apenas o seu caldo. Manter a panela no fogo e acrescentar a farinha de mandioca até ficar consistente

A maioria das preparações, levantada neste trabalho, tem como base o milho o que está em conformidade com a literatura (Ambrosetti, 1895; Meliá et al., 1976) quando afirmam ser o milho um ingrediente em que se baseava grande parte das preparações dos Guarani.

Em todas as preparações não havia a adição de sal de cozinha, pois, segundo os indígenas entrevistados, o sal não era utilizado, e quando foi introduzido na alimentação, não era refinado e apresentava-se na forma de pedra, sendo necessário ser socado no pilão para obtê-lo na forma de pó, possibilitando uma utilização mais adequada. Além disso, a inclusão do açúcar, como, por exemplo, no preparo da *xixa*, é algo relativamente recente, pois este produto nem sempre era adoçado e, quando feito, utilizava-se mel.

A partir dos depoimentos, chama a atenção o fato da inclusão, nas últimas cinco décadas, além do sal e do açúcar, de utensílios e produtos industrializados, causando, possivelmente, diferenças entre estas preparações e as comentadas por Ambrosetti (1895).

Segundo depoimentos, essas preparações faziam parte do cotidiano dos índios, sendo que em festas eram servidas as mesmas refeições do dia-a-dia. Apenas a *xixa* era consumida com maior frequência, tanto no dia-a-dia como em festas religiosas e/ou comemorativas.

Poucos pratos tinham como base a mandioca, como seria possível esperar, pois esta tem uma importância secundária, em relação ao milho, na alimentação tradicional dos Guarani (Schaden, 1979).

Composição das preparações características relatadas

Para a realização das análises teóricas, foi utilizada a tabela de composição química dos alimentos (Franco, 1999), sendo que a preparação típica com maior teor calórico encontrado foi o angu com 379,30 Kcal/100g e o prato com menos caloria foi a *xixa* com um valor médio de 25,80 Kcal/100g, seguido pelo *guarapepe* com 46,46 Kcal/100g, conforme pode ser observado no Quadro 1 e Figura 1.

O Quadro 1 apresenta ainda os valores calculados para a concentração de carboidratos, proteínas, lipídios, cálcio (Ca), fósforo (P), ferro (Fe), sódio (Na), potássio (K), além de vitamina A, tiamina e o valor calórico total do alimento.

Quadro 1. Composição teórica em 100 g das preparações características relatadas.

Preparação	Valor calórico total (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Ca (mg)	P (mg)	Fé (mg)	Na (mg)	K (mg)	Vitamina A (mg)	Tiamina (mg)
<i>Xixa</i> ¹	28,71	7,17	0,14	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
<i>Xixa</i> ²	21,96	5,49	0,10	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.
Angu	379,30	74,67	9,69	4,64	8,50	123,20	0,44	4,89	237,23	17,00	66,75
Pamonha	363,30	70,00	9,80	4,90	21,00	28,00	3,60	0,00	343,70	0,00	16,00
Maipã	301,74	58,74	7,86	3,92	22,40	30,00	3,34	0,00	274,96	0,00	13,80
Farinha de mandioca	342,00	83,24	1,36	0,50	45,00	198,00	0,90	0,00	0,00	0,00	80,00
Guarapepe	46,46	1,89	7,60	0,94	28,90	80,50	2,19	101,85	170,52	267,50	88,00
Lokro	142,15	31,30	1,76	1,36	25,60	45,40	0,30	2,86	282,30	11,20	34,00
Biju	359,00	86,90	1,80	0,50	158,00	111,00	5,80	0,00	0,00	0,00	90,00
Amendoim com batata	160,15	22,70	9,40	4,20	28,00	158,00	2,90	66,20	567,20	1,50	248,00
Pirarikere	120,00	29,50	0,60	0,10	21,00	16,00	1,10	-	-	-	30,00
<i>Xipa</i>	352,20	77,85	5,90	2,25	5,50	145,00	1,25	38,00	127,00	11,50	75,00

¹ = De milho amarelo; ² = de milho branco; N.A. = Não analisado

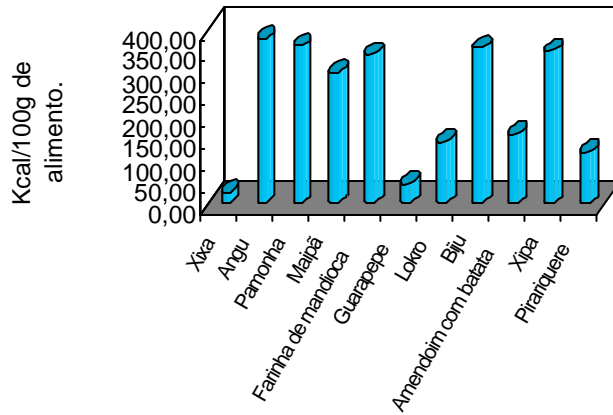


Figura 1 - Valor calórico total das preparações relacionadas.

As concentrações dos macros constituintes (proteínas, carboidratos e lipídios) são mostradas na Figura 2, que ilustra e permite uma comparação entre os constituintes responsáveis pelo valor calórico dos alimentos relacionados. Os constituintes tais como umidade, minerais, etc. estão incluídos como “outros” e tem como principal componente a água ou umidade.

A quantidade protéica consumida pelos índios, a partir das preparações características analisadas, é inadequada para o bom funcionamento do organismo. A quantidade de proteína nos pratos analisados, tais como o ançu, a pamonha e o amendoim com batata, entre 9,00 e 10%, observado na Figuras 2 e Quadro 1.

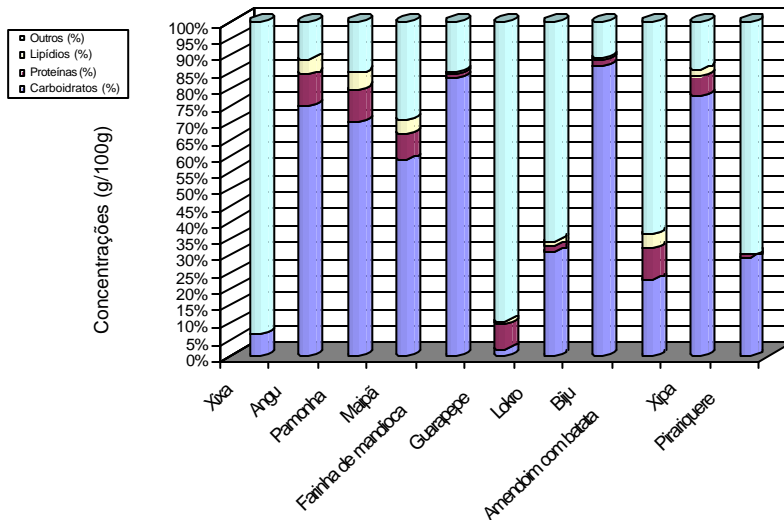


Figura 2 - Relação entre as concentrações de proteínas, lipídios e carboidratos das preparações relacionadas.

As proteínas são as estruturas construtoras do nosso organismo, formadoras de hormônios, enzimas e elementos formadores de células. A falta de proteína no organismo leva à atrofia muscular, enquanto no cérebro ela só é prejudicial no período embrionário e na infância, porém, mais tarde, quase não afetará o sistema nervoso (Burkhard, 1984).

Desta forma, a deficiência de proteína na dieta obriga o organismo a catabolizar proteína endógenas em maior quantidade. Aproximadamente 30g de proteína de alto valor biológico e 2200 Kcal, são necessários para manter o equilíbrio nitrogenado da pessoa adulta normal (Sgarbieri, 1987).

Segundo relatos dos indígenas entrevistados, antigamente não se observava a presença de muitas doenças quanto hoje. Isto se deve, possivelmente, a uma maior diversidade de componentes da dieta, ofertada por uma área ambiental preservada, melhorando a qualidade da sua alimentação.

A quantidade de carboidratos representa a maior parcela dentre os constituintes em todas as preparações analisadas, chegando a níveis acima de 70% em grande parte das suas preparações características relatadas.

Dietas de inanição ou de reduzida ingestão de carboidratos resultam não somente no esvaziamento das reservas de nitrogênio, mas também numa possível deficiência de proteínas e uma conseqüente perda de tecido magro (músculo). A presença de carboidratos é necessária para o metabolismo normal das gorduras, quando falta carboidrato no organismo, quantidades maiores de gorduras são usadas para utilização de energia, podendo causar desidratação e desequilíbrio do sódio, devido a falta de carboidratos na dieta podem causar acidose que levam a esses problemas.

Verificou-se, também, as baixas concentrações de lipídios em todas as preparações alimentares analisadas, conforme pode ser observado no Quadro 1. Os lipídeos desempenham funções energéticas, estruturais e hormonais. As gorduras e óleos conferem sabor, sensação de saciedade e transportam vitaminas lipossolúveis. A ingestão excessiva de gorduras parece contribuir para várias doenças crônicas como: obesidade, doença cardiovascular, derrame e câncer, por isso recomenda-se a ingestão de 25 a 30% de calorias provenientes de lipídeos, no total de energia ingerida ao dia (Dutra de Oliveira, 1998).

Uma alimentação deficiente tanto em calorias como em macronutrientes tais como carboidratos, proteínas e lipídeos podem tra-

zer conseqüentes danos ao organismo. Desnutrição é todo desvio da nutrição normal, tanto para menos, subnutrição, como para excessos, hipernutrição. O ideal é que os indivíduos ingiram as quantidades necessárias para a manutenção dos processos fisiológicos considerando o sexo, a faixa etária e a atividade física (De Angelis, 1999).

De acordo com os resultados obtidos, observou-se uma dieta rica em carboidratos, destacando-se como componentes principais a mandioca e o milho. Verificou-se que a partir das preparações características tem-se uma alimentação deficiente em proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais, podendo acarretar diversas patologias aos indivíduos, uma vez que uma alimentação equilibrada deve conter todos os grupos de alimentos que aparecem na pirâmide alimentar.

Vários autores, como Torres (1997) e Chamorro (1995), descrevem a atividade de coleta de frutas silvestres e outros alimentos vegetais que, possivelmente, contribuía com o fornecimento de alguns micro-nutrientes, como as vitaminas e minerais, que desempenham importantes funções metabólicas no organismo humano.

Além da falta de proteína e calorias, uma dieta contendo uma baixa quantidade de nutrientes pode, também, contribuir com um déficit de vitaminas e minerais, podendo causar hipovitaminoses e carências de minerais, sendo que o principal mineral que aparece em evidência em uma dieta baixa em proteína é o ferro, podendo levar o indivíduo a uma anemia ferropriva. As anemias podem ser causadas por deficiência de vários nutrientes como ferro, zinco, vitamina B12 e proteínas. Porém, a anemia causada por deficiência de ferro, denominada anemia ferropriva, é muito mais comum que as demais, pois conforme Ministério da Saúde (2001) estima-se que 90% das anemias sejam causadas por carência de ferro.

Considerações finais

De acordo com as informações obtidas constatou-se que, no geral, os pratos originais que compunham a alimentação, tradicionalmente consumida pelos índios Kaiowa e Guarani da Reserva Indígena de Caarapó-MS, eram compostos principalmente por carboidratos, e que a alimentação atual também é basicamente constituída por esse macronutriente. No entanto, existe pelo menos uma diferença em relação à dieta consumida, visto que antigamente os índios possuíam uma grande área ambiental à disposição para caça, pesca e coletas, sendo estes fato-

res contribuintes para uma diversidade alimentar e um aumento na quantidade e qualidade protéica e de outros nutrientes da dieta.

Atualmente, com a pequena área e degradação ambiental instalada na Reserva, a dieta indígena está escassa de proteína e muito reduzida em vitaminas, que poderiam ser minimizadas pela caça e coleta de frutas silvestres, atividades totalmente prejudicadas no ambiente degradado em que vivem. Essa escassez pode estar contribuindo para a desnutrição infantil presente em grande escala na comunidade em estudo. Conforme trabalho realizado anteriormente (Braga Neto et al.;2001), o nível de desnutrição entre as crianças de 0 a 6 anos consultadas no Posto de saúde da Reserva de Caarapó-MS, encontra-se elevado, podendo ser um resultado da falta de proteína na dieta, ou mesmo o baixo valor biológico das que fazem parte da dieta atual além da deficiência de micro elementos.

Possivelmente o maior problema, na atualidade, para manter uma alimentação saudável está intimamente relacionado ao nível sócio econômico, que infelizmente é predominantemente baixo na reserva. Também contribui para a baixa qualidade de vida, além da área ambiental devastada, aspectos culturais que deverão ser estudados, para que permita um melhor aproveitamento do solo com a ocorrência de plantações diversificadas e que venha a disponibilizar os nutrientes necessários para se manter uma boa saúde.

Novos trabalhos de pesquisa deverão ser realizados no sentido de averiguar e detalhar de forma eficiente os aspectos qualitativos e quantitativos da alimentação atualmente consumida na reserva, porém com base nos depoimentos e observações verificou-se que parte dos alimentos consumidos pelos índios Kaiowa e Guarani da Reserva de Caarapó-MS constituem-se de alimentos industrializados, pois os mesmos compram a alimentação em mercados da região, sendo que a qualidade da dieta, praticamente se mantém a mesma, rica em carboidratos, já que os índios adquirem com frequência e em quantidade considerável o macarrão, o fubá, o arroz, o feijão e outros produtos que são ricos nesse componente, possibilitando, dessa forma, uma previsão de possíveis doenças e/ou sintomas de desnutrição na comunidade em estudo.

Através dos depoimentos foi possível concluir que, com as transformações ocorridas ao longo dos anos, seus hábitos alimentares também foram atingidos, haja vista a inclusão do sal, açúcar, temperos e diversos produtos industrializados, bem como outros constituintes da sua dieta, além da redução e mudanças das variedades vegetais consu-

midos, causando uma diferenciação dos componentes utilizados na elaboração dessas preparações culinárias característica desta população, nas últimas cinco décadas.

Conclusões

- Foram identificadas onze preparações características onde os índios descreveram os nomes e o modo de preparo.
- Avaliando apenas a qualidade nutricional das preparações características tradicionalmente consumidas verifica-se que se trata de uma alimentação rica em carboidratos.
- Existe uma deficiência protéica nos preparações características analisados.
- Apesar das preparações características consumidos terem uma deficiência protéica qualitativa e quantitativa, possivelmente a alimentação consumida seja adequada para o bom funcionamento do organismo, dado a diversificação de alimentos ricos em proteínas principalmente originados da caça e pesca. Isto pode justificar o fato de que, segundo relatos dos indígenas, as doenças não eram tão freqüentes quanto atualmente. Esse dado pode estar relacionado a nova situação, uma vez que, a degradação ambiental é uma realidade atual na Reserva.
- Novas investigações devem ser executadas para avaliar a atual alimentação, bem como, seus reflexos na saúde da população além de subsidiar possíveis intervenções visando a melhoria da qualidade de vida.

Notas:

¹ Os Guarani, no Mato Grosso do sul, estão representados pelos Kaiowá e Nandeva, sendo que estes se auto denominam Guarani.

² Ambroseti (1895) e Meliá et al. (1976) nestas obras referem-se aos Guarani do Paraguai.

³ Noelli (1993) propõe uma revisão bibliográfica em busca de um modelo etnoarqueológico e da subsistência das populações de língua Guarani e sua aplicação.

⁴ Pesquisa realizada no período de 1949 a 1951.

⁵ *Calanthea* spp - folha colhida no mato que se parece com a folha de bananeira.

⁶ Buraco feito no chão, onde ficam as cinzas quentes e o alimento é colocado no meio das cinzas para assar.

Bibliografia

- AMBROSETTI, J.B. Los indios caingua del Alto Paraná (MISSIONES). *Boletim do Instituto Geográfico Argentino*, Buenos Aires, XV, p. 661-744, 1895.
- BRAGA NETO, J.A.; PARIZOTTO, S.P.C.O.L.; FRANCISCHINELLI, F.C.P.; MORAES, T.S.; NANTES, A.R.F. Levantamento do estado de saúde de menores de seis anos da reserva indígena Kaiowa e Guarani de Caarapó-MS. Apresentado na reunião anual da SBPC, 2001.
- BRAND, A. Os suicídios entre Guarani/Kaiowa no Estado de Mato Grosso do Sul *Multitemas*, Campo Grande: UCDB, n.1, p. 45- 53, 1996.
- BRAND, A. Quando chegou esses que são nossos contrários – a ocupação espacial e o processo de confinamento dos Kaiowa e Guarani no Mato Grosso do Sul. *Multitemas*, Campo Grande: UCDB, n.12, p. 21-48, 1998.
- CHAMORRO, G. *Kurusu ñe'engatu* – palavras que la historia no podría olvidar. Asunción-Paraguai: Litocolor SRL, 1995. 235 p.
- DE ANGELIS, R.C. *A fome oculta, impacto para a população do Brasil*. São Paulo: Atheneu, 1999. 236 p.
- DUTRA DE OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J. Sérgio. *Ciências nutricionais*. São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.
- FRANCO, G. *Tabela de composição química dos alimentos*. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1999. 307 p.
- MAHAN, L.K.; STUMP, S.E. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*. 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179 p.
- MELIÁ, B.; GRUNBERG, G.; GRUNBERG, F. *Los pai-Tauyterã* - etnografia del Paraguay contemporáneo. Asunción: Centro de Estudios Antropológicos de la Universidade Católica “Nuestra Señora de la Asunción”, 1976. 295 p.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Anemia. Informação obtida via Internet. Disponível em: <http://www.saude.gov.br/programas/carencias/epidemiologia/anemia.html>. Acessado em: 10/08/2001, 17h18min.
- NOELLI, F.S. *Sem Tekohá não há Tekó*: em busca de um modelo Etnoarqueológico da aldeia e da subsistência Guarani e sua aplicação a uma área de domínio no delta do rio Jacuí-RS. 1993. Tese (Mestrado em História Ibero-Americana) – Curso de Pós-Graduação em História, Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- PAULETTI, M.; SCHENEIDER, N.; MANGOLIN, O. *Espaço e vida dos índios Guarani e Kaiowa de Mato Grosso do Sul*: histórico, contexto e análise do suicídio: Campo Grande: CIMI-MS/Ruy Barbosa, 1997. 51 p.
- SALLES, A.T.; VALÉRIO FILHO, M.; FLORENZANO, T.G. Monitoramento da cobertura vegetal e do uso do solo da reserva indígena Caarapó-MS, através de técnicas de sensoriamento remoto e geoprocessamento. *Multitemas*, Campo Grande: UCDB, n. 12, p. 100-132, 1998.
- SCHADEN, E. *Aspectos fundamentais da cultura Guarani*. 3. ed. São Paulo: EDUSP, 1974. 190 p.

SGARBIERI, Valdomiro C. *Alimentação e Nutrição: fator de saúde e desenvolvimento*. Campinas: Almed, 1987. 387 p.

TEODORO, A.J. Investigação, caracterização e avaliação da situação ambiental do entorno da reserva indígena do entorno da reserva indígena de Caarapó-MS. *Multitemas*, Campo Grande: UCDB, n.12, p. 133-145, 1998.

TORRES, D.G. *Cultura Guarani*. 2. ed. Asunción-Paraguay: Litocolor SRL, 1997. 269 p.

VIETTA, K. Programa Kaiowa e Guarani: algumas reflexões sobre antropologia e prática indigenista. *Multitemas*, Campo Grande: UCDB, n. 4, p. 75-78, 1997.

_____. “Não tem quem orienta, a pessoa sozinha é que nem uma folha que vai com o vento”: análise sobre alguns impasses presentes entre os Kaiowá/Guarani. *Multitemas*, Campo Grande: UCDB, n.12, p. 52-73, 1998.

_____. *Tekoha e te'y guasu*: algumas considerações sobre articulações políticas Kaiowa e Guarani a partir das noções de parentesco e ocupação espacial. *Tellus*, Campo Grande: UCDB, n.1, p. 89-102, 2001.

VIETTA, K.; BRAND, A. Programa Kaiowá/Guarani: a pesquisa científica a serviço da comunidade. *Multitemas*, Campo Grande: UCDB, n.12, p. 09-20, 1998.