

# **ENTRE HISTÓRIAS E SABORES: MEMÓRIAS AFETIVAS E EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL NA ALDEIA TUPINIKIM PAU BRASIL - ES**

## ***Between Stories and Flavors: Affective Memory and Food and Nutritional Education in the Tupinikim Village of Pau Brasil – ES***

Agness Brunelly de Oliveira<sup>1</sup>

Orientadora Alessandra Rodrigues Garcia<sup>2</sup>

**RESUMO:** A alimentação é um elemento central na preservação da cultura e da identidade dos povos indígenas. Entretanto, processos históricos de colonização, urbanização e insegurança alimentar e nutricional têm impactado nas práticas alimentares tradicionais. Este estudo teve como objetivo apresentar uma metodologia participativa voltada à valorização da memória alimentar afetiva de indígenas, descrevendo as etapas da intervenção e os resultados obtidos. Foi aplicada uma dinâmica para o despertar de lembranças relacionadas ao universo da cozinha, seguida de oficina de escrita reflexiva. As memórias alimentares contemplaram preparações, ingredientes, utensílios, rituais e interações sociais associadas à alimentação, evidenciando a relevância do ato alimentar como expressão cultural e identitária. Conclui-se que a metodologia foi viável e eficaz para resgatar memórias afetivas ligadas à alimentação, fortalecendo laços comunitários e promovendo a valorização da cultura alimentar indígena.

**Palavras-chave:** Memória alimentar; Povos indígenas; Identidade cultural; Metodologia participativa; Educação alimentar e nutricional.

**ABSTRACT:** Food is a central element in preserving the culture and identity of indigenous peoples. However, historical processes of colonization, urbanization, and food and nutritional insecurity have impacted traditional food practices. This study aimed to present a participatory methodology focused on valuing the affective food memory of indigenous peoples, describing the stages of the intervention and the results obtained. A dynamic activity was applied to awaken memories related to the world of cooking, followed by a reflective writing workshop. The food memories encompassed ingredients, utensils, rituals, and social interactions associated with food, highlighting the importance of the act of eating as a cultural and identity expression. It is concluded that a methodology was viable and effective in recovering affective memories linked to food, strengthening community ties and promoting the appreciation of indigenous food culture.

**Keywords:** Food memory; Indigenous peoples; Cultural identity; Participatory methodology; Food and nutrition education.

## 1 INTRODUÇÃO

A cultura alimentar dos povos indígenas constitui-se como elemento central da identidade, cosmologia, e modo de vida, conectando comunidade, território e saberes tradicionais. Essa cultura é responsável pela preservação de práticas de coleta, cultivo, caça ou pesca, uso de ingredientes nativos e preparação de alimentos em harmonia com o ambiente, sendo fundamental para a manutenção da soberania alimentar e da integridade cultural (LUGO-MORIN et al., 2022).

No entanto, os sistemas alimentares indígenas têm enfrentado intensos processos de descaracterização. A colonização, a perda de terras, a urbanização, a crescente dependência de alimentos industrializados, bem como a insegurança alimentar e nutricional tem reduzido o consumo de alimentos tradicionais. Estudos recentes demonstram que essas transformações levam à perda de práticas alimentares locais, comprometem a qualidade nutricional das dietas indígenas e agravam vulnerabilidades em saúde (MALLI et al., 2023).

Apesar de existir literatura etnográfica e estudos de caso que resgatam narrativas sobre alimentação indígena, há uma lacuna metodológica importante para registrar a memória alimentar afetiva indígena de maneira sistemática. Poucos protocolos contemplam a coautoria com as comunidades, o resguardo cultural, a documentação multimodal (textos, áudio, vídeo, fotografias), ou devolução dos registros à comunidade. Relatos emergentes sugerem que métodos digitais e participativos têm sido propostos, mas ainda são raros em contextos indígenas (ALAMPIK DEBBARMA et al., 2025).

Justifica-se, portanto, a realização deste estudo por múltiplos motivos. Em primeiro lugar, pelo registro cultural — registrar práticas, preparos e lembranças que podem desaparecer com o tempo. Em segundo lugar, pelo fortalecimento identitário, uma vez que narrativas alimentares afirmam pertencimento e laços intergeracionais. Em terceiro lugar, pela promoção da saúde alimentar e nutricional, considerando que intervenções baseadas em memórias afetivas e práticas culturais tendem a ser mais bem aceitas, refletindo melhor nas condições de saúde das comunidades estudadas (AMAYA-CASTELLANOS et al., 2022).

Nesse cenário, este artigo tem como proposta registrar e analisar relatos de memória alimentar da comunidade indígena Tupinikim, da Aldeia Pau Brasil, em Aracruz, Espírito Santo, compreendendo-os não apenas como lembranças emocionais, mas como recursos pedagógicos para a Educação Alimentar e Nutricional. Por meio de dinâmicas participativas, os indígenas revisitaram sabores, aromas, objetos e narrativas de sua trajetória culinária, revelando que a cozinha constitui espaço de identidade, afeto e resistência cultural.

Dessa forma, a pesquisa busca não apenas preservar memórias culinárias, mas também fomentar reflexões sobre a importância da cozinha afetiva como prática educativa e de fortalecimento identitário, especialmente no contexto indígena contemporâneo. Relembrar as receitas e histórias das mulheres da Aldeia Tupinikim Pau Brasil representa uma oportunidade de valorizar saberes ancestrais, reafirmar patrimônios culturais e propor estratégias de educação alimentar e nutricional mais dialógicas, sensíveis e respeitosas.

## 2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo qualitativo, intervencional. A escolha pela abordagem aplicada justifica-se pelo foco na utilização prática dos dados, com o objetivo de registrar e valorizar a alimentação tradicional indígena da Aldeia Pau Brasil, localizada na zona rural de Barra do Sahy do município de Aracruz, ES.

O delineamento do estudo é longitudinal e de campo, com coleta de dados realizada ao longo de sete meses (abril a outubro de 2025), possibilitando a observação de eventuais mudanças no conhecimento e no comportamento alimentar da comunidade ao longo do tempo.

O presente artigo foi desenvolvido como parte do projeto de extensão do edital 0223, intitulado “Alimentação e Nutrição Indígena: a alimentação como herança cultural e a Educação Alimentar e Nutricional como estratégia de promoção da saúde”. A população do estudo foi composta por adultos e idosos, de ambos os sexos, residentes na Aldeia Tupinikim Pau Brasil. A amostra foi formada por 70 participantes, selecionados a partir do aceite do convite realizado durante as oficinas promovidas no contexto do projeto. Após a concordância, cada participante assinou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

A análise qualitativa foi realizada por meio da interpretação temática das falas e observações da dinâmica de resgate de memórias afetivas, considerando os significados culturais e sociais atribuídos ao uso integral dos alimentos pela comunidade.

A dinâmica foi conduzida de forma vivencial em grupo, estruturada em duas etapas. A primeira etapa, iniciou-se com um exercício de relaxamento guiado: ao som de música suave. Os participantes foram convidados a fechar os olhos e realizar uma “viagem no tempo”, revisitando lembranças relacionadas à cozinha e à alimentação em diferentes fases da vida (infância, adolescência, juventude ou maturidade).

O processo foi conduzido com instruções progressivas, incluindo momentos de pausa e silêncio, a fim de favorecer a introspecção. Os participantes foram orientados pela mediadora a recordar um prato, um ingrediente, um objeto ou uma situação em torno da mesa, associando tais lembranças a sensações de cheiro, sabor, textura, sons e emoções. Ressaltou-se que poderiam emergir lembranças alegres ou carregadas de saudade, sendo todas consideradas parte da experiência afetiva.

Após a fase de recordação, cada participante escolheu uma memória central, considerada mais significativa naquele momento. Em seguida, foram convidados a registrar as lembranças. Alguns solicitaram auxílio na escrita, outros fizeram as suas descrições. Posteriormente, foram convidados de forma voluntária, a compartilhar com o grupo as lembranças que emergiram durante a atividade, possibilitando um momento de escuta e troca coletiva. Os relatos produzidos durante a oficina foram compilados e registrados na obra intitulada “Sabores da Memória”, com o propósito de compartilhar as histórias e saberes coletivos tradicionais com a comunidade envolvida. Tal iniciativa visa garantir que essas narrativas não apenas permaneçam vivas na memória dos indivíduos, mas também sejam perpetuadas como parte integrante da história cultural e social do grupo. Dessa forma, o livro constitui um instrumento de

preservação, valorização e difusão do conhecimento local, promovendo a transmissão intergeracional e o fortalecimento da identidade comunitária.

Após a aplicação da dinâmica de memória afetiva, iniciaram-se as oficinas culinárias, com o objetivo de desenvolver e registrar as receitas relatadas durante a oficina de escrita. As oficinas foram estruturadas em duas etapas: na primeira, foram propostas opções alimentares com foco no ensino do preparo de alimentos sem utilização de produtos ultraprocessados, reduzindo a adição de sódio e o consumo excessivo de açúcares; na segunda etapa, desenvolveu-se o preparo das receitas relacionadas às memórias afetivas.

A organização do projeto dessa forma possibilitou maior engajamento e motivação por parte das participantes, com a presença de cerca de 10 a 16 pessoas em cada oficina.

### **3. RESULTADOS**

A intervenção realizada possibilitou o despertar de memórias alimentares afetivas de diferentes moradores da aldeia Pau Brasil. Os relatos revelaram não apenas lembranças ligadas à cozinha, mas também aspectos relacionados à identidade, à família, à espiritualidade e à tradição.

A caracterização dos participantes demonstrou um grupo formado majoritariamente por mulheres indígenas adultas e idosas, que ocupam papéis centrais nas famílias e na comunidade. Embora muitas tenham vivenciado períodos de migração para centros urbanos, elas mantêm vínculos consistentes com a aldeia e com as práticas culturais tradicionais. Esse achado reforça a literatura que reconhece a mulher indígena como guardiã dos saberes alimentares e da memória coletiva (SILVA; PEREIRA, 2021).

A análise das narrativas evidenciou que a cozinha se apresenta como um espaço privilegiado de afeto e união, no qual as refeições coletivas frequentemente realizadas em torno da mesa ou no fogão a lenha, que ainda é usado atualmente por algumas mulheres, fortalecem os vínculos familiares. Segundo Menezes e Almeida (2020), a simplicidade dos alimentos é permeada pelo simbolismo das relações sociais, convergindo com estudos que ressaltam a função agregadora da alimentação na constituição da identidade cultural indígena.

As memórias evocadas também demonstraram a importância de sabores tradicionais da aldeia, como a moqueca de peixe, o ensopado de mamão e maxixe, além da farinha de mandioca, tapioca, beiju e pirão. Um aspecto curioso destacado nos relatos foi o uso do caldo de cana para adoçar o café, evidenciando a criatividade e o aproveitamento dos recursos locais. Tais preparações foram mencionadas como marcadores de identidade e resistência cultural, em consonância com estudos que reconhecem os alimentos típicos como elementos de valorização do patrimônio cultural imaterial (SANTOS et al., 2022).

As práticas de pesca, roça e coleta foram descritas como fundamentais para a manutenção da cultura alimentar e da sobrevivência. As experiências relatadas incluíram idas ao mangue, coleta de ouriços e pescarias noturnas, que possibilitavam não apenas a alimentação, mas também a geração de renda familiar, contribuindo para o sustento das casas. Segundo Costa e Fialho (2021),

essas práticas ultrapassam o caráter de subsistência e assumem papel simbólico no fortalecimento comunitário.

Nos relatos coletados durante as oficinas, observou-se a relevância simbólica e nutricional da mandioca na vida cotidiana da comunidade indígena. Conforme destaca Pinto de Aguiar (1982) em sua obra *Mandioca – Pão do Brasil*, esse alimento representou um elemento essencial para a fixação dos povos indígenas no território brasileiro, uma vez que sua produção e consumo possibilitaram a formação de assentamentos estáveis em regiões favoráveis ao cultivo. Nesse sentido, a realidade da Aldeia Pau Brasil, reflete esse mesmo processo histórico e cultural.

Durante as atividades, a primeira preparação compartilhada foi o cauim, bebida tradicional que integra os rituais do povo Tupinikim e que é consumida desde a infância. Historicamente, o cauim esteve associado aos momentos de trabalho coletivo, uma vez que, por se tratar de uma bebida fermentada, era preparado e ingerido antes e após as atividades diárias, contribuindo para a manutenção da energia ao longo do dia. De acordo com relatos das participantes, a bebida passou, em alguns contextos, a ser chamada de *coaba*; contudo, esclareceu-se que *coaba* refere-se, na verdade, ao coxo onde a bebida é preparada e o cauim à bebida.

Observou-se que, embora o cauim seja uma preparação tradicional, cada família preserva técnicas específicas e segredos transmitidos entre gerações. Apesar das variações, um relato permaneceu unânime entre as mulheres da aldeia: *“não se deve falar antes de fazer, pois o cauim vai muito além de um simples passo a passo; ele é segredo, é mistério, é humor”*. Além disso, foi ressaltado que o preparo do cauim é uma prática exclusivamente feminina, realizada durante a noite, quando todos já estão dormindo, uma tradição que permanece viva até os dias atuais.

Ao experimentar o cauim, a vivência ultrapassou o aspecto sensorial do sabor, revelando-se como um momento de reconexão com a memória coletiva. O ato de preparar e consumir a bebida reavivou as lembranças de infância, de festas e de trabalho comunitário, reafirmando o papel da mandioca como alimento de identidade e afeto para o povo Tupinikim.

A segunda receita compartilhada foi denominada Pamonha, uma pamonha tradicional elaborada à base de aipim, preparada conforme o modo de fazer transmitido por diferentes gerações. A execução dessa receita demonstrou não apenas a continuidade das práticas culinárias familiares, mas também a preservação de saberes e técnicas ancestrais que integram o repertório alimentar da comunidade. O preparo da pamonha inicia com a coleta da mandioca nos quintais e termina com seu cozimento na folha de bananeira. O outro produto proveniente dessa preparação é a goma, formada a partir do líquido extraído da mandioca, que posteriormente é utilizada para preparar o beiju. A pamonha apresentou sabor semelhante ao do bolo de aipim, porém carregado de significados afetivos, remetendo às lembranças familiares, ao amor e à saudade que permeiam a cozinha tradicional indígena. Um momento marcante desse preparo foi ver as indígenas juntas entorno da mandioca, partilhando o seu preparo, conversando e discutindo como cada família fazia o preparo.

A terceira receita compartilhada foi a moqueca indígena, que representou um dos momentos mais significativos das atividades desenvolvidas na intervenção. A preparação da moqueca ultrapassou o ato culinário, assumindo o papel de símbolo da memória viva e afetiva do povo Tupinikim.

Nos questionários aplicados previamente às oficinas, grande parte das participantes mencionou a moqueca como uma lembrança afetiva dos tempos de infância. Algumas recordavam o peixe assado na brasa, outras, a moqueca preparada pelas mães e avós, sempre permeada por momentos de partilha, união e cuidado. Assim, cozinhar coletivamente naquele dia foi também um exercício de reconexão com as próprias raízes e histórias pessoais.

O preparo foi conduzido pelas mulheres da aldeia, cujas mãos experientes cortavam o peixe e misturavam os temperos. Ao redor, os demais observavam atentamente, aprendendo por meio dos gestos e olhares, pois, na cozinha tradicional indígena, o saber é transmitido de forma silenciosa e simbólica, mais pelo fazer do que pela explicação verbal.

Enquanto a moqueca cozinhava lentamente, iniciou-se uma roda de conversa sobre a origem da receita e os significados associados a ela. Cada relato trouxe à tona memórias de infância, tradições familiares e práticas culinárias ancestrais. A troca de saberes ocorreu de maneira horizontal e respeitosa, valorizando o conhecimento originário da comunidade, ao qual o saber acadêmico se somou, não como substituição, mas como complemento.

Entre o aroma da moqueca e o brilho nos olhares das participantes, o encontro se transformou em um espaço de união, escuta e reconhecimento mútuo. A partilha da refeição, ao final, simbolizou mais do que o encerramento de uma atividade: representou a celebração da memória, da cultura e da coletividade indígena. Assim, a moqueca indígena revelou-se não apenas como uma receita tradicional, mas como um símbolo de pertencimento, resistência e continuidade cultural, reafirmando que preservar os saberes culinários é também preservar a história viva de um povo.

A quarta oficina iniciou-se com a proposta de vivenciar o preparo de um alimento tradicional, a Torta Capixaba, preparada com o peixe conservado por meio do método ancestral da salga, técnica transmitida entre gerações e responsável por preservar não apenas o alimento, mas também o patrimônio cultural e as memórias coletivas da comunidade, que compartilharam, de forma espontânea, saberes e práticas associadas à conservação do peixe.

A técnica da salga, utilizada pelos Tupinikins muito antes da introdução de equipamentos de refrigeração, revelou-se também como um marcador de identidade e resistência cultural, representando a adaptação e a persistência de práticas tradicionais frente às transformações históricas e tecnológicas. Nesse contexto, o sal assumiu um papel simbólico, ultrapassando sua função conservante e sendo reconhecido como elemento de continuidade e preservação da cultura alimentar indígena.

Durante a execução da técnica, emergiram narrativas sobre as experiências de pesca, os períodos de abundância e as estratégias de subsistência que permitiam estender a durabilidade dos alimentos. A prática da salga, transmitida de geração em geração, permaneceu viva não como simples herança do

passado, mas como ato consciente de valorização das origens e de fortalecimento do pertencimento coletivo.

Na etapa de avaliação sensorial, observou-se o cuidado e a precisão com que o alimento era manipulado. O peixe dessalgado e preparado sobre o fogão à lenha exalava um aroma intenso, remetendo à natureza circundante e às memórias afetivas associadas às refeições em família. Sua textura e sabor foram descritos como profundos e expressivos, evocando recordações que conectavam passado e presente por meio do paladar.

Vale ressaltar que os indígenas não faziam a torta capixaba conforme é conhecida atualmente. O nome dado à preparação tradicional, que se acredita ter dado origem a atual torta capixaba tem o nome de mexido que é um refogado de peixe salgado/dessalgado e palmito que também pode variar com outros alimentos, mas mantendo a base do palmito. O resultado foi uma combinação harmônica entre ingredientes nativos e saberes ancestrais, simbolizando o diálogo entre tradição e contemporaneidade. O prato, ao mesmo tempo simples e emblemático, reafirmou o papel da culinária indígena como precursor dos alimentos que representam a culinária do Espírito Santo.

As oficinas evidenciaram a alimentação como expressão de resistência e cuidado, por meio de recordações que rememoram a renúncia materna em priorizar a alimentação dos filhos, reafirmando o caráter protetivo das práticas alimentares. A análise das memórias alimentares revelou não apenas recordações individuais, mas também dimensões coletivas que expressam afeto, identidade e resistência cultural.

O risco crescente de descaracterização alimentar entre povos indígenas se mostrou presente na alimentação, na disponibilidade de alimentos na Aldeia e até mesmo nas atividades ocupacionais de muitos indígenas que atualmente precisam trabalhar fora do território, corroborando com a literatura (COSTA; FIALHO, 2021; OLIVEIRA et al., 2023). Ao propor a valorização de lembranças culinárias e afetivas, este estudo buscou preencher a lacuna metodológica ainda existente no campo da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), no qual poucas iniciativas estruturadas priorizam a memória alimentar como ferramenta educativa (RODRIGUES; AMARAL, 2024).

Dessa forma, os resultados alcançados sustentam a relevância do estudo ao apontar que as memórias culinárias, ao mesmo tempo em que preservam saberes ancestrais, também fortalecem sentimentos de pertencimento e identidade, além de estimular hábitos alimentares mais saudáveis, já que todos esses hábitos ancestrais excluem alimentos ultraprocessados. Quando esses saberes são integrados a práticas pedagógicas de EAN, tornam-se recursos estratégicos para a promoção da saúde alimentar e nutricional, reafirmando a importância do diálogo entre ciência, cultura e afeto.

### **Quadro 1 – Memórias alimentares afetivas relatadas pelos participantes da Aldeia Pau Brasil**

Identificação	Idade	Elemento lembrado (prato, objeto ou prática)	Contexto da lembrança	Significado atual / impacto
Participante 1	73	Peixe e feijão preparados com o irmão	Infância marcada pela divisão de tarefas	União familiar e resistência
Participante 2	62	Moqueca de peixe, galinha no fogão a lenha	Mãe cozinhando e pai pescando	Saudade, vínculo afetivo
Participante 3	60	Refeições no fogão a lenha (costela)	Momentos coletivos em torno da mesa	Pertencimento e tradição
Participante 4	47	Produção de farinha, beiju e tapioca	Trabalho coletivo com a mãe	Afeto e superação das dificuldades
Participante 5	62	Comida simples e mariscos	Infância difícil, mas unida	Felicidade na simplicidade
Participante 6	65	Biscoito de polvilho, ensopado de maxixe	Festas juninas e rotina familiar	Nostalgia e tradição sazonal
Participante 7	66	Pescados preparados pela mãe	Acompanhava o pai na pesca	Manutenção de costumes
Participante 8	72	Sopa de peixe e pirão	Mãe dividia alimento entre os filhos	Emoção e cuidado materno
Participante 9	65	Farinha, mariscos, raízes assadas	Trabalho coletivo na roça e mangue	Fartura e coletividade
Participante 10	61	Banana e peixe preparados pela mãe	Alimentação cotidiana da infância	Simplicidade e cuidado
Participante 11	58	Bebida típica (Coaba)	Reuniões familiares e culturais	Vínculo cultural e resistência
Participante 12	47+	Costela feita pela esposa	Vida conjugal e familiar	Memória afetiva construída no casamento

**Fonte:** dados da pesquisa de campo (2025).

A análise das narrativas evidencia que a memória alimentar da comunidade Tupinikim Pau Brasil é marcada por três eixos principais: trabalho coletivo, práticas de subsistência e afeto familiar.

Primeiramente, observa-se que o trabalho coletivo aparece em relatos ligados à produção da farinha, do beiju e da tapioca, em que filhos e mães dividiam funções. Tais atividades revelam a cozinha como espaço de cooperação, mas também de aprendizado e fortalecimento dos laços sociais, aspecto já discutido por Duarte (2023) ao destacar a relevância pedagógica do preparo comunitário dos alimentos.

Outro eixo recorrente refere-se às práticas de subsistência. Pesca, caça, coleta de mariscos e cultivo de raízes nativas foram lembradas como parte da rotina alimentar, mas também como experiências de convivência e transmissão intergeracional de saberes. É marcante a influência de características territoriais nas tradições alimentares, podendo citar a presença da mandioca e do peixe nas principais preparações tradicionais, ou seja, para a manutenção desses hábitos, são essenciais a preservação do solo e o acesso ao mar e ao rio, não contaminados. Além disso, segundo Herreira et al. (2025), a perda progressiva

dessas práticas constituem uma ameaça à identidade cultural indígena em contextos de urbanização e insegurança alimentar.

Por fim, a dimensão do afeto familiar aparece como uma das mais potentes. Os relatos sobre mães que sacrificavam o próprio alimento para alimentar os filhos, ou que cozinhavam com dedicação, demonstram que a cozinha é também espaço de acolhimento e cuidado. Esse achado reforça a noção de “cozinha afetiva” como prática educativa, emocional e cultural (SARTORI; CRUZ; TRICARICO, 2021; MANSANO; JORGE, 2023).

De modo geral, a análise confirma que a memória alimentar constitui patrimônio cultural imaterial. Ao mesmo tempo em que se estimula as práticas tradicionais, também pode-se incorporar as estratégias de EAN, respeitando os valores e identidades locais (MANCONE et al., 2024).

Assim, os resultados demonstram que trabalhar as memórias afetivas culinárias não é apenas um exercício de recordação, mas também uma estratégia de fortalecimento identitário, valorização cultural e promoção de saúde, especialmente relevante no contexto indígena contemporâneo.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O estudo evidenciou que a alimentação tradicional ultrapassa o consumo de alimentos, integrando práticas, rituais, afetos e valores transmitidos entre gerações. As narrativas revelaram a cozinha como espaço central de convivência, cuidado e preservação cultural, reforçando o papel do alimento como patrimônio imaterial e elemento de identidade e pertencimento.

Constatou-se que o reconhecimento dos saberes alimentares indígenas é essencial para enfrentar processos históricos de apagamento cultural e ameaças à soberania alimentar decorrentes de violência, exploração e degradação ambiental. Nesse contexto, a valorização de receitas, modos de preparo e memórias associadas à alimentação fortalece a autonomia e a resistência cultural da comunidade.

Conclui-se que a Educação Alimentar e Nutricional baseada na memória afetiva e nos saberes tradicionais pode contribuir para a promoção da saúde, o respeito à diversidade cultural e a preservação das práticas alimentares indígenas, constituindo um caminho sensível e contextualizado para fortalecer a identidade e a ancestralidade Tupinikim.

#### **REFERÊNCIAS**

BOLDO, F. B. S.; SOHN, A. P. L.; TRICARICO, L. T. Memórias gustativas: um estudo sobre idosos residentes em instituições de longa permanência. *Interações (Campo Grande)*, v. 25, n. 1, p. 103–118, 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br//inter/a/dqK9bJfYkrd3mLFrGH8TkSt/>. Acesso em: 20 set. 2025.

CAMANDAROBA, C. et al. Significados do cuidado alimentar e nutricional para idosos: lembranças, escolhas e memórias. *Revista da Rede de Atenção à Pessoa Idosa*, Fiocruz, 2022. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/download/144/80>. Acesso em: 20 set. 2025.

DUARTE, G. K. Relação da comida afetiva no padrão alimentar adulto. *Research, Society and Development*, v. 12, n. 6, e16012642170, 2023. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/371718332\\_Relacao\\_da\\_comida\\_afetiva\\_no\\_padrao\\_alimentar\\_adulto](https://www.researchgate.net/publication/371718332_Relacao_da_comida_afetiva_no_padrao_alimentar_adulto). Acesso em: 20 set. 2025.

FIAES, B. C.; ZENNI, A. S. V. O reconhecimento da identidade cultural indígena e a proteção dos direitos da personalidade. *Revista do Instituto de Direito Constitucional e Cidadania*, v. 6, n. 1, e027, 2021. DOI: 10.48159/revistaidcc.v6n1.e027.

MASCARENHAS, H. L. et al. Percepção e memória afetiva relacionada à alimentação de pacientes em cuidados paliativos. *Braspen Journal*, v. 37, n. 2, p. 151–157, 2023. Disponível em: <https://braspenjournal.org/article/10.37111/braspenj.2022.37.2.04/pdf/braspen-37-2-151.pdf>. Acesso em: 20 set. 2025.

STOLZ, S.; SILVA, B. M. da; COSTA, R. I. da. O apagamento da cultura alimentar dos povos indígenas e a sistemática necropolítica dos Yanomami. *Políticas Culturais em Revista*, v. 16, n. 2, 2023. DOI: 10.9771/pcr.v16i2.52833.