



Aspectos da (in)segurança alimentar e nutricional vivenciados por mulheres marisqueiras

Laís Lima de Jesus^{1*} , Paulo Gilvane Lopes Pena¹  e Kênya Lima de Araújo¹ 

Introdução: A pesca artesanal possibilita tanto geração de renda como a extração de produtos para subsistência, e se conforma como estratégia de continuidade da vida de pescadores e marisqueiras. As práticas alimentares dessas populações se relacionam com a cultura e à tradição e estão vinculadas as condições socioeconômicas e demográficas. **Objetivo:** Compreender a relação entre as práticas alimentares com a situação de Segurança Alimentar e Nutricional e as condições de saúde de marisqueiras da Ilha de Itaparica, na Bahia. **Métodos:** Esta pesquisa utilizou a abordagem qualitativa, descritiva, de caráter analítico. Foram realizadas entrevistas individuais em profundidade e aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar para possibilitar a classificação da situação de segurança alimentar e mensurar a dificuldade das marisqueiras no acesso aos alimentos, além do diário de campo que foi adotado como uma ferramenta importante para o processo de imersão no campo-tema. A análise das narrativas se deu a partir de aproximações com a hermenêutica-dialética. **Resultados:** As marisqueiras participantes deste estudo são mulheres negras, apresentam faixa etária entre 22 e 70 anos, todas têm filhos e encontram na mariscagem uma estratégia para prover o sustento familiar. **Discussão:** A vulnerabilidade socioeconômica expõe essa população a uma alimentação nutricionalmente inadequada, que reflete de forma negativa sobre as condições de saúde. Todas as entrevistadas vivem em situação de insegurança alimentar e nutricional. O risco de fome é um aspecto permanente entre essas mulheres, e a pesca artesanal constitui a principal estratégia de enfrentamento da insegurança alimentar.

Palavras-chave: Mulheres, Pesca, Segurança Alimentar e Nutricional, Práticas Alimentares.

Aspects of food and nutrition (in)security experienced by shellfish gatherers women

Introduction: Artisanal fishing enables both income generation and the extraction of products for subsistence, and is a strategy for the continuity of the lives of fishermen and shellfish gatherers women. The eating practices of these populations are related to culture and tradition and are linked to socioeconomic and demographic conditions. **Objective:** understand the relationship between dietary practices and the situation of Food and Nutrition Security and the health conditions of shellfish gatherers women from Island Itaparica, Bahia. **Methods:** this research used the qualitative, descriptive, analytical approach was used. Individual in-depth interviews were carried out and the Brazilian Scale of Food Insecurity was applied to enable the classification of the food security situation and measure

¹ Faculdade de Medicina da Bahia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, Bahia, Brasil. *Endereço para correspondência: E-mail: lais.lima.nutricao@gmail.com.

the difficulty of shellfish gatherers in accessing food, in addition to the field diary that was adopted as an important tool for the process of immersion in the subject field. The analysis of the narratives was based on approximations with hermeneutics-dialectics. **Results:** The shellfish gatherers women participants of this study are black women, aged between 22 and 70 years old, all have children and find shellfish farming a strategy to provide for their families. **Discussion:** Socioeconomic vulnerability exposes this population to a nutritionally inadequate diet, which reflects negatively on health conditions. All interviewees live in a situation of food and nutrition insecurity. The risk of hunger is a permanent aspect among these women, and artisanal fishing is the main strategy for coping with food insecurity.

Keywords: Women, Fishing, Food and Nutritional Security, Eating Practices.

Submetido em: 15/06/2023

Aceito em: 30/08/2023

INTRODUÇÃO

A pesca artesanal e a mariscagem são atividades desenvolvidas por homens e mulheres como motor econômico e social, proporcionando Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), emprego e outros efeitos multiplicadores para economias locais¹. O Ministério da Pesca e Aquicultura no Brasil indica o credenciamento de mais de 1 milhão de pescadores artesanais pelo Registro Geral da Atividade Pesqueira².

Grande parte dos pescadores e marisqueiras trabalham por conta própria e geralmente fornecem pescados para consumo direto nos seus lares ou comunidades, bem como obtêm renda através do comércio desses viveres¹.

Dessa forma, a pesca artesanal possibilita tanto a geração de renda como a extração para subsistência. Os produtos obtidos nos manguezais, no mar, na restinga, nos rios e nas lagoas, além de produtos destinados a venda, também se conformam estratégias de continuidade da vida desses trabalhadores em seus territórios presentes em suas mesas³.

Nesse sentido, as práticas alimentares dessas populações são preenchidas de subjetividade patenteadas pela relação com a tradição e contingenciadas pelas possibilidades de acesso aos alimentos^{4 p.121}. Ademais, tais práticas são vinculadas às condições socioeconômicas e demográficas da população, e estão diretamente relacionadas a

garantia da SAN, sendo que um cenário de vulnerabilidade pode favorecer a insegurança alimentar e nutricional (IAN)⁵.

A SAN é compreendida como o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis⁶.

Estudos recentes mostram uma maior prevalência da IAN em pessoas que vivem na região Nordeste, de cor preta ou parda e do sexo feminino^{6,7,8,9}. Outros autores ressaltam ainda que os danos mais severos da IAN ocorrem em famílias com crianças, mulheres e idosos^{10,11,12} e que essa realidade decorre de privações e instabilidade de acesso aos alimentos (qualitativa e quantitativamente) como produto de uma exclusão social que compromete o bem-estar e saúde dos indivíduos¹³. Dados do II VIGISAN-2022 mostraram que mais da metade da população brasileira (125,2 milhões de pessoas) vivia com algum grau de IAN e que a região Nordeste tinha a mais alta prevalência de risco de fome do país (71,9%)¹⁴. Entre os estados do Nordeste, a Bahia apresentou a terceira maior prevalência de IAN (37%), sendo que mais de (90%) dos municípios apresentaram altos índices de insegurança alimentar grave (5,93% a 18,53%)⁸.

A insegurança alimentar moderada e grave, em nível global, é 10% mais prevalente entre mulheres do que entre homens¹⁵. Além disso, estudo

realizado no contexto da pandemia mostrou que a insegurança alimentar moderada ou grave está presente em 27% dos domicílios em que a mulher é responsável pelo sustento da família⁹.

Mulheres negras são as mais suscetíveis à IAN, visto que raça e gênero são marcadores das desigualdades socioeconômicas de populações vulneráveis⁹. A hierarquização da vulnerabilidade social entre mulheres negras é tanto maior quanto mais escura é a cor da pele, reiterando o quesito raça/cor como constructo social e multidimensional que contribui para a produção e perpetuação das desigualdades sociais no Brasil, e, conseqüentemente dos cenários de IAN¹².

Em situações de IAN é comum a alimentação de má qualidade (caracterizada por excesso de sódio, açúcares simples e gorduras *trans* e saturadas, como são os alimentos ultraprocessados) determinada por baixa renda circunstanciada pelo baixo custo dos alimentos não saudáveis^{16,17}.

É sabido que o consumo excessivo desse tipo de alimento causa danos à saúde, como doenças carenciais (ex.: desnutrição) e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como obesidade, câncer, hipertensão, diabetes *mellitus*, doenças cardiovasculares¹⁸. Isso posto, vê-se que as DCNT tendem a atingir de forma mais intensa a população mais vulnerável que, devido à baixa renda e a baixa escolaridade, comumente vivem em situação de IAN^{19,20}.

Nesse sentido, este estudo buscou compreender a relação entre as práticas alimentares com a situação de SAN e as condições de saúde de marisqueiras da Ilha de Itaparica, na Bahia.

METODOLOGIA

Esta pesquisa realizada na Ilha de Itaparica, Bahia, utilizou a abordagem qualitativa, descritiva, de caráter analítico para avaliar alimentação, trabalho e saúde de marisqueiras. A pesquisa qualitativa trabalha com um universo de sentidos, significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um fazer científico focado nas relações, nos processos e nos fenômenos²¹.

O universo empírico foi constituído a partir da técnica *snowball* (bola de neve), um método de amostra não probabilística que usa rede de referência e indicações²². Desse modo, a pesquisa foi iniciada com uma marisqueira selecionada pela pesquisadora como informante-chave, que indicou outras atrizes para participarem do estudo e assim sucessivamente. As entrevistadas atenderam aos critérios de inclusão: idade a partir de 18 anos, estar cadastrada em uma colônia de pescadores, residir e exercer a mariscagem na Ilha de Itaparica.

As entrevistas semiestruturadas foram realizadas no período de abril a junho de 2022, em local indicado pelas marisqueiras como o mais conveniente, em sessão única com duração média de 50 minutos, a partir de um roteiro prévio com questões que versavam sobre práticas alimentares, condições de trabalho e estado de saúde, além de dados sobre condições socioeconômicas e culturais, em consonância com o objetivo da pesquisa.

O roteiro das entrevistas permitiu a flexibilidade nas conversações, facilitando a absorção de novos temas trazidos pelas pesquisadas, que foram relevantes para a pesquisa²³. As entrevistas foram gravadas através de aplicativo de áudio de *smartphone* e transcritas preservando palavras, registros dos 'não ditos' (aspectos contextuais, oscilações do tom de voz, volume, ênfase, pausas, interrupções, encorajamentos, gírias, risos e elementos emocionais que emergiram no diálogo)²⁴.

Além do questionário, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) na versão curta foi utilizada como instrumento de produção de dados nas entrevistas para possibilitar a classificação da situação de segurança alimentar e mensurar a dificuldade das marisqueiras no acesso aos alimentos²⁵. Adotou-se também o diário de campo como uma ferramenta importante para o processo de imersão no campo-tema da pesquisa, tendo em vista os momentos em campo para o acompanhamento do processo de mariscagem, nos quais houve conversas coletivas informais²⁶.

A fusão dos horizontes de sentidos revelou a suficiência das narrativas e demonstrou-se coerente com os objetivos propostos nesta pesquisa. "Esse encontro de subjetividades aqui é entendido como algo que se desloca com os sujeitos e os convida a

continuar a evocação de significações, mantendo a validade de algo que é previamente dado e constitui-se o ponto indicativo para finalização das entrevistas”²⁴ p.250. As narrativas de 16 marisqueiras foram categorizadas após repetidas leituras, por similitudes e distanciamentos dos sentidos e significados atribuídos ao objeto de estudo. Todas as participantes tiveram suas identidades preservadas, sendo utilizado pseudônimos para identificação das narrativas.

O processo de análise das narrativas se deu a partir de aproximações com a hermenêutica-dialética por tratar-se de uma abordagem teórico-metodológica que oferece balizas para compreensão do sentido da comunicação entre humanos⁴, além de outros aportes teóricos das ciências sociais e da saúde.

Todas as participantes do estudo assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), foram observados os critérios determinados pela Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS) que trata de pesquisas com seres humanos e o preconizado na Resolução 510/2016, que dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em ciências humanas e sociais. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Faculdade de Medicina da UFBA (parecer nº 5.290.025).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As marisqueiras participantes deste estudo, são mulheres negras, apresentam faixa etária entre 22 e 72 anos, a maioria tem baixo nível de escolaridade (ensino fundamental incompleto), todas têm filhos e encontram na mariscagem uma estratégia para prover o sustento familiar. Mais da metade dessas mulheres são chefes de família e a renda principal é gerada através da mariscagem, que é somada a auxílios governamentais como o Bolsa Família e o Seguro Defeso. Aquelas que já atingiram a idade suficiente para o alcance da aposentadoria recebem o benefício, sendo esse a principal fonte de rendimento, mas ainda dedicam-se à mariscagem para complementação da renda.

É a comida do mar que me sustenta

As práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica derivam substancialmente da atividade pesqueira, de forma que o trabalho e a alimentação se constituem como elementos interdependentes, como revelou Maria (57 anos):

“A comida da maré faz parte da nossa tradição. Se a gente vive na Ilha, trabalha na maré, então é o fruto do mar que é a nossa comida principal”.

Nesse sentido, a comida que vem do mar é alimento biológico e social, alimenta o corpo dessa mulher e da população pesqueira na perspectiva da subsistência, e, ainda, se faz produto gerador de renda para o atendimento de outras necessidades básicas de vida.

Assim, as marisqueiras expressam suas práticas alimentares como um “fato social total”, cuja complexidade é demarcada pelo binômio natureza-cultura²⁷. Os frutos do mar são elementos simbólicos da cultura dessas mulheres das águas e é valorado como componente essencial da alimentação cotidiana para a nutrição do corpo.

“A comida que me sustenta é o peixe, o sururu, chumbinho, o rala-coco, peguari, o camarão, siri, aratu. Isso é que é comida de verdade, natural, que faz bem à saúde” (Rita, 59 anos).

A comida do mar assume o significado do saudável e coaduna com a perspectiva conceitual deste estudo ao considerar a polissemia do termo, considerando que o ato de alimentar-se é dotado de uma valoração simbólica²⁸.

Ademais, as narrativas evidenciam que a comida do mar pode se constituir como um marcador identitário para essa população, porém os alimentos do mar significam um meio para garantir a SAN?

Partindo-se dos componentes do conceito de SAN, a atividade laboral das marisqueiras se mostrou fator protetivo para IAN, como nota-se na narrativa abaixo:

“A gente come muito marisco porque é com o que a gente trabalha, tem facilidade para ter no prato e não precisa pagar.” (Cida, 48 anos).

“A cada dia as coisas no mercado estão mais caras, a gente não passa fome porque tem a maré” (Carminha, 72 anos).

O saber-fazer dessas mulheres revelou-se um mecanismo de garantia da SAN. No entanto, apesar dos frutos do mar serem servidos cotidianamente nos lares das entrevistadas, não afasta a incerteza alimentar, como observado nas vozes que anunciaram o medo da fome:

“A vida está difícil, eu me preocupo, tenho medo que me falte.” (Ana, 37 anos).

“Tem que ter dinheiro para fazer a feira, mas o dinheiro é pouco, não dá pra comprar em quantidade... aí a gente tem que apertar a barriga” (Judith, 40 anos).

A inconstância do alimento produz incerteza ou insegurança de viver, que nessas vozes se traduz como medo da fome, inevitavelmente associado a outras faltas sociais²⁹. A evocação do medo da fome por Ana e Judith é mais um reflexo da IAN dessas mulheres, pois sabem que sua maior possibilidade de se alimentar é pela mariscagem.

As mulheres deste estudo coexistem com a tensão que se estabelece pela segurança referida por Cida e Carminha ao ter diariamente comida no prato oriunda da pesca e a limitação de acesso a outros alimentos necessários ao sustento do corpo, como se viu nas narrativas de Ana e Judith.

Assim, se considerados outros aspectos da SAN, tais quais da adequação dietética para uma alimentação saudável que se relacionam com a capacidade de aquisição de alimentos em busca das quantidade e variedade requeridas para o adequado aporte alimentar e nutricional, as entrevistadas deste estudo vivem em situação de insegurança alimentar e nutricional.

A dieta ofertada pelo mar é complementada pelas marisqueiras, prioritariamente, pela aquisição

de alimentos de baixo valor nutricional, são alimentos fontes de gorduras saturadas e trans, além do alto teor de carboidratos refinados e sódio, como revela Judith (40 anos):

“Na minha casa a gente sempre come miojo, salsicha, mortadela, carne de sertão, além dos mariscos é claro, e na merenda é mais suco de pó e bolacha salgada ou recheada.”

O consumo de alimentos reconhecidos como saudáveis e de melhor valor nutricional ocorre pelo plantio e/ou aquisição dos mais acessíveis de acordo com a renda.

“As frutas que eu como, planto no quintal, mamão, banana, acerola, carambola, cajarana, jambo. Eu compro as verduras, batata, cenoura, chuchu, abóbora, quiabo, mas está tudo tão caro que daqui a pouco nem essas a gente vai mais poder comprar” (Virgínia, 47 anos).

As narrativas evidenciam que a renda é um fator limitante para aquisição de alimentos de qualidade e em quantidade suficiente para as mulheres e suas famílias, como é próprio de populações que vivem em situação de vulnerabilidade social^{6,7,8}.

“Não dá pra comprar as coisa para o mês todo. Antes do mês acabar já está faltando tudo” (Lídia, 39 anos).

“O dinheiro que a gente ganha é pouco e não garante a fatura na mesa” (Lena, 37 anos).

As práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica também permitem circundar aspectos relacionados à cultura, componente essencial à compreensão da alimentação e nutrição humana³⁰.

“Eu cresci comendo marisco e peixe preparado de moqueca, de escaldado, frito” Yolanda (70 anos).

“Eu não dispenso um pirão, uma boa feijoada, isso é comida boa! Tem os mariscos também que aqui a gente faz de moqueca, faz caldo” (Rita, 59 anos).

A tradição alimentar valorada como ‘algo próprio’, tal qual um ‘reconhecimento de si na história’ revela significados relacionados ao nutrir-se adequadamente como uma possibilidade de compreensão hermenêutica⁴ p.287.

Além das preparações que marcam a culinária baiana, como as moquecas já citadas por elas, há outros alimentos que compõem a dieta-base deste grupo social, como narrou Giza (22 anos):

“Aqui tem que ter pão, café, feijão, arroz, macarrão e farinha. É o básico para a gente comer”.

Essa cesta de alimentos diários, incluindo o ‘feijão com arroz’ e farinha, são comumente consumidos por populações vulneráveis como primordiais para o corpo, para a sobrevivência³¹, vez que tendem a saciar a fome por um longo período de tempo e trazem consigo a energia de sustentação do corpo que as marisqueiras disseram precisar para bem realizar seu trabalho.

Outro elemento norteador das práticas alimentares foi revelado por Márcia (49 anos), o cotidiano de trabalho que requer rapidez no preparo das refeições.

“A gente precisa fazer uma comida rápida e mais simples, moqueca, peixe frito, para poder dar conta de tudo e ir para a maré; e ainda tem que cuidar das crias, da casa, catar o marisco, então a gente faz um pirão, uma farofa, uma carne de sertão frita e rapidinho está tudo pronto”.

A urgência e intensidade da dupla jornada de trabalho reflete a urgência das mulheres na busca pela garantia da SAN, sem a mariscagem elas não garantem comida na mesa.

As práticas alimentares acompanham mudanças dos modos de vida³², e neste estudo, houve transformações que são decorrentes do ritmo de trabalho das marisqueiras: a comida rápida referida por Márcia traz um cardápio que ilustra o consumo de alimentos com excesso gorduras saturadas, por vezes de sódio e farináceos, que tendem a provocar obesidade, hipertensão arterial e o diabetes *mellitus*³³. E, como prevê a literatura científica, as mulheres pesquisadas apresentam o comprometimento da saúde.

“Nos dias que eu venho para maré, chego em casa mole do sol, acho que isso faz a pressão subir” (Judith, 40 anos).

“Depois que eu descobri que tenho diabetes, fico com medo de ir para a maré e cair, me cortar, sei lá [...]” (Ruth, 42 anos).

Além das alterações fisiopatológicas derivadas de um padrão alimentar ‘não saudável’, há também impactos negativos na esfera econômica conforme narram as entrevistadas, dada a possibilidade de limitação nas atividades laborais decorrentes do agravamento de sintomas das doenças durante a mariscagem.

As vozes dessas trabalhadoras da pesca revelam que o processo saúde-doença é mediado por diferentes dimensões da realidade³⁴. A correlação entre trabalho, alimentação e saúde fica evidente nas experiências dessas mulheres e assinalam o risco de fome como aspecto permanente em suas vidas.

O final do mês: aí a barriga aperta

As práticas alimentares adotadas pelas trabalhadoras da pesca da Ilha de Itaparica, revelam reflexos da IAN experimentada cotidianamente. A vulnerabilidade socioeconômica à qual as marisqueiras estão submetidas, significa medo da fome, especialmente nos lares que têm crianças.

“Se não vende não tem dinheiro, e se não tem dinheiro não tem como viver, como que vai se alimentar?!” (Lena, 37 anos).

“Me preocupar com o que vou comer e dar para meus filhos é a pior preocupação da vida. Dói demais” (Virgínia, 47 anos).

A vulnerabilidade socioeconômica tem relação direta com a IAN pela dificuldade de acesso a alimentos seguros e nutritivos. Nesse contexto, não raro as situações de IAN se traduzem em desnutrição e excesso de peso, e, ainda, como na experiência de Virgínia, em sofrimento psicológico decorrente da incerteza de vir a ter ou não o alimento para consumo individual e familiar³⁵.

O final do mês é crítico nos lares das entrevistadas. Não há dinheiro para comprar

alimentos e o medo de verem suas famílias consumidas pela fome se agrava. É o momento em que a monotonia alimentar se intensifica e a alimentação gira em torno, essencialmente, dos alimentos do mar.

“Comer regrado” é um termo utilizado pelas marisqueiras para se referir a uma situação recorrente entre elas: significa refeições que não alcançam a saciedade, que são suprimidas. No que se refere a SAN, falta qualidade e quantidade de alimentos na dieta cotidiana:

“O pior do mês é o final dele, a gente tem que apertar a barriga, a comida vai acabando, falta uma coisa aqui, outra ali, falta o dinheiro para comprar mais também.” (Lídia, 39 anos).

“De uns tempos pra cá eu sinto que está tudo piorando, a gente vive no aperto, come regrado, falta dinheiro e tudo está muito caro” (Márcia, 49 anos).

Esse cenário de IAN se agravou a partir de 2019: por ocasião do desastre ambiental do derramamento de petróleo, viver se tornou mais difícil para as marisqueiras que viram seu ambiente de trabalho, o mar, e, conseqüentemente, sua comida, contaminados. O derramamento de petróleo no litoral do Nordeste brasileiro e parte das costas Norte e Sudeste impactou e provocou uma ruptura no trabalho e modo de vida das comunidades pesqueiras, causando danos ao meio ambiente, gerando incertezas quanto a SAN e ameaçando a sobrevivência dessa população³⁶.

Ademais disso, no ano seguinte, o desastre sanitário causado pela pandemia da Covid-19 intensificou ainda mais a IAN nos seus territórios, pois as ações de proteção à saúde instituídas pelas autoridades determinaram a interrupção da atividade pesqueira em função da necessidade de isolamento social para conter a transmissão do vírus *Sar-cov2*²⁹, como se vê na narrativa de Ana (37 anos):

“Depois da pandemia, viver ficou mais difícil porque muitas vezes falta o dinheiro para comprar as coisas, porque para vender o marisco ficou mais difícil”.

Outros estudos já demonstraram que a pandemia de Covid-19 evidenciou as desigualdades sociais, a desestruturação econômica do país e foi propulsora do avanço da IAN nos domicílios brasileiros, em seus variados graus (leve, moderada ou grave), e em maior magnitude nos lares das populações mais vulneráveis³⁷.

A alta nos preços dos alimentos e a simultânea redução do poder de compra dos brasileiros decorrente da pandemia, ocasionou uma importante retração no consumo alimentar, particularmente de alimentos nutricionalmente mais saudáveis em detrimento dos alimentos ultraprocessados³⁸, fato também constatado nas narrativas deste estudo.

Entretanto, mesmo imersas nesse cenário de IAN, as pescadoras não assumem a fome como realidade, uma vez que contam com o mar como ‘centro de abastecimento’ regular de alimentos, o trabalho na pesca artesanal é a principal estratégia de enfrentamento do risco de fome dessas mulheres:

“A gente não passa fome porque tem a maré, às vezes falta o dinheiro, mas não falta à disposição para ir mariscar. Fome a gente não passa e isso eu agradeço ao mar” (Mária, 57 anos).

“A fome nunca chegou, e não foi pelo dinheiro dos mariscos, mas pela maré mesmo, porque na maré sempre tem alguma coisa para pegar” (Lucinha, 52 anos).

A autonomia nesse labor e ter disponível o recurso natural gratuito lhes garante segurança de acesso ao alimento e confere uma certa tranquilidade, mas a significação da pobreza se faz presente entre as pescadoras: trabalho árduo, baixa renda e acesso restrito a bens e serviços, a alimentação marcada pela limitação e insuficiência, caracterizam para elas sua condição de pobreza. Nesse sentido, estratégias são adotadas para o enfrentamento dessa situação visando minimizar as iniquidades sofridas:

“Tenho que me apertar, fazer o que posso, colocar mais água para o feijão render, fazer mais pirão para encher logo a barriga. O conduto é só marisco

e peixe, e assim eu vou levando” (Edna, 62 anos).

“Eu sempre coloco mamão verde, chuchu e batatinha para inteirar a moqueca e comer com o feijão e farinha que já enche logo o bucho e ninguém reclama de fome” (Lúcia, 44 anos).

As estratégias para o enfrentamento da IAN são elaboradas de acordo com a perspectiva econômica e o acesso direto aos alimentos provenientes da atividade pesqueira. Todavia, a vulnerabilidade socioeconômica expõe essa população a uma alimentação nutricionalmente inadequada, o que reflete de forma negativa sobre suas condições de saúde.

Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA)

A EBIA foi aplicada no estudo com a finalidade de enriquecer a compreensão e identificar a dificuldade de acesso aos alimentos e possíveis situações de fome entre as marisqueiras. A medida direta de segurança alimentar por meio da EBIA é um importante indicador para monitoramento da iniquidade, podendo complementar um conjunto de indicadores sociais ou, mesmo de forma isolada, identificar grupos com vulnerabilidade social³⁹.

A análise das respostas às perguntas contidas na EBIA permitiu verificar a vulnerabilidade à insegurança alimentar nos lares das pescadoras artesanais. Nesse cenário observou-se que a pergunta que mais obteve resposta positiva foi sobre a preocupação que a comida acabasse e que não tivesse condições de comprar novamente, especialmente para as mulheres que são chefes de família.

Todas as entrevistadas foram classificadas em situação de insegurança alimentar de acordo com a aplicação da EBIA: 8% com IAN leve, 63% IAN moderada e 29% vivendo em situação de IAN grave. Das mulheres entrevistadas, 55% são chefes de família, responsáveis direta pelo acesso aos alimentos em seus domicílios, e 84% têm como principal fonte de renda a mariscagem para garantir a sobrevivência.

Desse modo, constatou-se que, mesmo a geografia local possibilitando a realização da pesca e

da mariscagem como método de acesso direto e indireto a alimentos, a IAN é uma realidade entre as marisqueiras, que compromete a qualidade de vida e repercute negativamente nas condições de saúde das entrevistadas.

CONCLUSÃO

Este estudo possibilitou a compreensão da interrelação das práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica, na Bahia, com aspectos multidimensionais (social, cultural, econômico, histórico e ambiental) que envolvem a SAN e as condições de saúde da população estudada.

O risco de fome nesse grupo social é permanente e a pesca artesanal constitui a principal estratégia de enfrentamento da IAN dessas trabalhadoras. Os resultados confirmam ainda que ser mulher preta significa ter maiores chances de que desigualdades e iniquidades sociais e de saúde afetem a vida cotidiana das marisqueiras. Outro resultado desta pesquisa foi a constatação da IAN associada ao risco de desenvolver DCNT e seus impactos na qualidade de vida e no trabalho das entrevistadas.

Perante o exposto, espera-se que os resultados deste estudo contribuam para o fortalecimento do campo científico sobre a temática, bem como seja entendido como um convite à mobilização social em prol do Estado brasileiro viabilizar maior disponibilidade de recursos que auxiliem essa população no enfrentamento da IAN, bem como fortaleça a necessidade de se fazer políticas e programas socioassistenciais que, de fato, contribuam para reduzir a vulnerabilidade social e econômica na qual vivem essas mulheres.

AGRADECIMENTOS

Nada a declarar.

FINANCIAMENTO

Este trabalho contou com o apoio financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa da Bahia-FAPESB, processo nº 084.0508.2021.000127069.

CONFLITOS DE INTERESSE

Nada a declarar.

FUNÇÕES DOS AUTORES

Laís Lima de Jesus participou do delineamento do projeto, coleta e análise de dados, elaboração e revisão crítica do manuscrito. Paulo Gilvane Lopes Pena participou do delineamento do projeto, análise dos dados, elaboração e revisão crítica do manuscrito. Kênya Lima de Araújo participou do delineamento do projeto, elaboração e revisão crítica do manuscrito.

REFERÊNCIAS

- 1- Reis-Filho JA, Quinto D. COVID-19, Afastamento social, Pesca artesanal e Segurança alimentar: Como esses temas estão relacionados e quão importante é a soberania dos trabalhadores da pesca diante do cenário distópico. *SciELO Preprints* [Internet]. 2020. Available from: <https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.54>.
- 2- Souza ES. A participação das mulheres na atividade pesqueira. *Mares* [Internet]. 2022;4(2):19–26. Available from: <https://revistamares.com.br/index.php/files/article/view/119>.
- 3- Silva HRC, Menezes SSM. As geograficidades dos alimentos nas comunicadas tradicionais pesqueiras de Brejo Grande/SE. *Geograficidade* [Internet]. 2021; 11(1):19–35. Available from: <https://periodicos.uff.br/geograficidade/article/view/28934>.
- 4- Gadamer H-G. *Verdade e Método*. 3th ed. Petrópolis: Editora Vozes; 2015. p. 121–287.
- 5- Maciel ES, Silva BKR, Schott E, Kato HCA, Quaresma FPR, Figueiredo FWS, et al. Insegurança alimentar em comunidades quilombolas: um estudo transversal. *Segur Aliment Nutr* [Internet]. 2021; 28:e021017. Available from: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8658888> DOI: <http://dx.doi.org/10.20396/san.v28i00.8658888>.
- 6- Cruz ES, Silva IMM, Freitas F, Oliveira FS, Camilo VMA. Condições socioambientais relacionadas com a (In)Segurança Alimentar e Nutricional de quilombolas de uma Reserva Extrativista Marinha. *Segur Aliment Nutr* [Internet]. 2021; 28:e021018. Available from: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8658888> DOI: <https://doi.org/10.20396/san.v28i00.8657472>.
- 7- Campos JM, Akutsu RCCA, Silva ICR, Oliveira KS, Monteiro R. Gênero, segurança alimentar e nutricional e vulnerabilidade: o Programa das Mulheres Mil em foco. *Ciênc Saúde Coletiva* [Internet]. 2020;24(4):1529–37. Available from: <https://www.scielo.br/j/csc/a/4qtnbwDsbs3YdYXWdw6szWs/> DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020254.22112018>.
- 8- Coutinho GR, Santos SMC, Gama CM, Silva SO, Santos MEP, Silva NJ. Fatores demográficos e socioambientais associados à insegurança alimentar domiciliar nos diferentes territórios da cidade de Salvador, Bahia, Brasil. *Cad Saúde Pública* [Internet]. 2022;38(11):e2020587. Available from: <https://www.scielo.org/article/csp/2022.v38n11/e00280821/pt/> DOI: <https://doi.org/10.1590/S1679-4974202100008.esp1>.
- 9- Silva SO, Santos SMC, Gama CM, Coutinho GR, Santos MEP, Silva NJ. A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. *Cad Saúde Pública* [Internet]. 2022;38(7):e00255621. Available from: <https://www.scielo.org/article/csp/2022.v38n7/e00255621/> DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311XPT255621>.
- 10- Maas NM, Mendoza-Sassi RA, Meucci RD, Cesar JA. Insegurança Alimentar em famílias de áreas rural no extremo sul do Brasil. *Ciênc Saúde Coletiva* [Internet]. 2020;25(7):2605–14. Available from: <https://www.scielo.org/article/csc/2020.v25n7/2605-2614/> DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.26402018>.
- 11- Pequeno NPF. *Qualidade de vida e insegurança alimentar em adultos e idosos: estudo Brazuca Natal* [tese]. Rio Grande do Norte: Universidade Federal do Rio Grande do Norte; 2020. Available from: <https://repositorio.ufrn.br/handle/123456789/30747>.
- 12- Santos AR, Abdallah PR, Barbosa MN, Orellana VSQ. Trabalhadores da pesca em condição de insegurança alimentar na região nordeste do Brasil. *Revista Economica do Nordeste* [Internet]. 2022; 53(1):8–25. Available from: <https://www.bnb.gov.br/revista/ren/article/view/1056>.
- 13- Bezerra DP, Silva DGKC, Silva JPC. Perfil nutricional e consumo alimentar de pescadores. *J Health Sci Inst* [Internet]. 2018; 36(1):129–35. Available from: [https://repositorio.unip.br/journal-of-the-health-sciences-institute-revista-do-instituto-de-ciencias-da-](https://repositorio.unip.br/journal-of-the-health-sciences-institute-revista-do-instituto-de-ciencias-da)

saude/perfil-nutricional-e-consumo-alimentar-de-pescadores/.

- 14- PENSSAN R. VIGISAN II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. [relatório eletrônico] 2022 [cited 2022 Dec 1]. Available from: <http://olheparaafome.com.br/>.
- 15- Food and Agriculture Organization of the United Nations; International Fund for Agricultural Development; United Nations Children's Fund; World Food Programme; World Health Organization. The state of food security and nutrition in the world 2021 [cited 2022 Nov 20]. Available from: <https://doi.org/10.4060/cb4474en>.
- 16- Trivellato PT, Priore SE, Franceschini SCC, Santos RHS, Costa BAL. Food and nutrition (in)security in families of farmers who supply the National School Feeding Program. *Rev Nutr* [Internet]. 2019; 32:e180247. Available from: <https://www.scielo.br/j/rn/a/K7D53Q3kBg8cmSsXgV5YxLt/?lang=en> DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-9865201932e180247>.
- 17- Pinheiro AS, Silva VMB, Lemos YS, Cunha LNA, Andrade RA, Santos BMS, et al. Insegurança alimentar em tempos de pandemia do Covid-19 no Brasil: Revisão de literatura. *RDS Journal* [Internet]. 2022; 11(9):e28411931809. Available from: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/31809> DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v11i9.31809>.
- 18- Bueno MC, Franco JG, Leal GVS, Kirsten VR. Insegurança alimentar e fatores sociais, econômicos e nutricionais em estudantes de escolas rurais. *Cad Saúde Coletiva* [Internet]. 2021;29(2):153–62. Available from: <https://www.scielo.br/j/cadsc/a/PcFTB5s6Mjgwmdn6w7rZJTJ/> DOI: <https://doi.org/10.1590/1414-462X202129020204>.
- 19- Melo SPSC, Cesse EAP, Lira PIC, Rissin A, Cruz RSBL, Batista Filho M. Doenças crônicas não transmissíveis e fatores associados em adultos numa área urbana de pobreza do nordeste brasileiro. *Ciênc Saúde Coletiva* [Internet]. 2019;24(8):3159–68. Available from: <https://www.scielosp.org/article/csc/2019.v24n8/3159-3168/pt/> DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232018248.30742017>.
- 20- Brasil. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas e agravos não transmissíveis no Brasil 2021-2030. Brasília, 2021 [cited 2023 Jan 30]. Available from: https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/doencas-cronicas-nao-transmissiveis-dcnt/09-plano-de-dant-2022_2030.pdf/view.
- 21- Mussi RFF, Mussi LMPT, Assunção ETC, Nunes CP. Pesquisa qualitativa e/ou quantitativa: distanciamentos, aproximações e possibilidades. *Rev Sustinere* [Internet]. 2019;7(2):414–30. Available from: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/sustinere/article/view/41193> DOI: <https://doi.org/10.12957/sustinere.2019.41193>.
- 22- Borckoni BRS, Gomes AF. A amostragem em *snowball* (bola de neve) em uma pesquisa qualitativa no campo da administração. *Rev Ciênc Empresariais UNIPAR*. 2021;22(1):105–17. Available from: <https://ojs.revistasunipar.com.br/index.php/empresarial/article/view/8346> DOI: <https://doi.org/10.25110/receu.v22i1.8346>.
- 23- Rafagnin MSS, Madruga MN, Furtado DS. Instrumentos para pesquisa social: noções básicas. *Revista Jurídica Luso-Brasileira* [Internet]. 2020;6(4): 2137–54. Available from: https://www.cidp.pt/revistas/rjlb/2020/4/2020_04_2137_2154.pdf.
- 24- Guazi TS. Diretrizes para o uso de entrevistas semiestruturadas em investigações científicas. *REPI* [Internet]. 2021;2(1):1–20. Available from: <https://revista.ufr.br/rep/article/view/e202114DOI> DOI: <https://doi.org/10.18227/2675-3294repi.v2i0.7131>.
- 25- Araújo ML, Mendonça RD, Pereira SCL, Lopes ACS. Dimensões da escala brasileira de insegurança alimentar na atenção primária à saúde. *Demetra* [Internet]. 2021; 16(1):e56822. Available from: <https://pesquisa.bvsalud.org/porta/portal/resource/pt/bibli-o-1428152> DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2021.56822>.
- 26- Kroef RFS, Gavillon PQ, Ramm LV. Diário de campo e a relação do(a) pesquisador(a) com o campo-tema na pesquisa-intervenção. *Revispsi* [Internet]. 2020;20(2):464–80. Available from: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revispsi/article/view/52579/34210> DOI: <https://doi.org/10.12957/epp.2020.52579>.
- 27- Maluf RS, Zimmermann AS. Antigos e novos hábitos na alimentação de famílias agrícolas de Chapecó e região. *Estudos Sociedade e Agricultura* [Internet]. 2020;28(1):48–77. Available from: https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa28-1_03_antigos_e_novos DOI: <https://doi.org/10.36920/esa-v28n1-3>.
- 28- Silva BLS, Rocha MS, Oliveira AC, Ripardo SRP, Santos GM, Nunes IFOC, et al. Percepção da identidade alimentar: uma análise sob a ótica do consumidor em um mercado público de Teresina, PI. *Braz J Develop* [Internet]. 2021;7(4):37234–43. Available from:

- <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/28028> DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv7n4-269>.
- 29- Freitas MCS, Pena PGL. Fome e pandemia de Covid-19 no Brasil. *Tessituras* [Internet]. 2020;8(1):34–40. Available from: <https://periodicos.ufpel.edu.br/index.php/tessituras/article/view/18903> DOI: <https://doi.org/10.15210/tes.v8iSuplemento.18903>.
- 30- Paiva JBD, Magalhães LM, Santos SMCD, Santos LADS, Trad LAB. A confluência entre o “adequado” e o “saudável”: análise da instituição da noção de alimentação adequada e saudável nas políticas públicas do Brasil. *Cad Saúde Pública* [Internet]. 2019;35(8):e00250318. Available from: <https://www.scielo.br/j/csp/a/qKGxfnyg6NFTMXZCtKgNZtK/> DOI: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00250318>.
- 31- Yamagata FC, Sauerbronn JFR. Alimento e comida: reflexões sobre história do alimento, consumo e significados. *Diálogo com a Economia Criativa*. 2019;(4)10:7–19.
- 32- Dias RA, Cardoso RR, Abreu LLP, Guimarães AC. Segurança alimentar e nutricional: estratégias para a valorização da cultura alimentar em comunidades ribeirinhas de Abaetetuba-PA. *Conjecturas* [Internet]. 2022;22(16):946–59. Available from: <https://www.conjecturas.org/index.php/edicoes/articloe/view/1988> DOI: <https://doi.org/10.53660/CONJ-1988-MP40>.
- 33- Gabe KT, Jaime PC. Práticas alimentares segundo o Guia Alimentar para a população brasileira: fatores associados entre brasileiros adultos, 2018. *Epidemiol Serv Saúde* [Internet]. 2020;29(1):e2019045. Available from: <https://www.scielo.org/article/ress/2020.v29n1/e2019045/> DOI: <https://doi.org/10.5123/S1679-49742020000100019>.
- 34- Gioda F, Faqueti A. A dimensão subjetiva no processo saúde/enfermidade/atenção—reflexões envolvendo uma comunidade rural haitiana. *Rev CESLA* [Internet]. 2020;(25):233–50. Available from: <https://www.revistadelcesla.com/index.php/revistadelcesla/article/view/628> DOI: <https://doi.org/10.36551/2081-1160.2020.25.233-250>
- 35- Bezerra MS, Jacob MCM, Ferreira MAF, Vale D, Mirabal IRB, Lyra CDO. Insegurança alimentar e nutricional no Brasil e sua correlação com indicadores de vulnerabilidade. *Ciênc Saúde Coletiva* [Internet]. 2020;25(10):3833–43. Available from: <https://www.scielo.br/j/csc/a/vpGZNFNcKySWVrVy4KR3Gtc/?lang=pt> DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-812320202510.35882018>.
- 36- Mesquita B, Quinamo T. Impactos socioeconômicos e ambientais da contaminação por petróleo nas praias do litoral da região nordeste do Brasil. *Relatório parcial 2020*. Fundação Joaquim Nabuco.
- 37- Pinheiro AS, Silva A, Lemos VMB, Cunha LNA, Andrade LA, Santos RAS et al. Insegurança alimentar em tempos de pandemia do Covid-19 no Brasil: Revisão de literatura. *RSD Journal* [Internet]. 2022;11(9):e28411931809. Available from: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/31809> DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i9.31809>.
- 38- Ribeiro-Silva RDC, Pereira M, Campello T, Aragão E, Guimarães JMDM, Ferreira AJ, et al. Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Ciênc Saúde Coletiva* [Internet]. 2020;25(9):3421–30. Available from: <https://www.scielo.br/j/csc/a/mFBrPHcbPdQCPdsYN4ncLy> DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-81232020259.22152020>.
- 39- Loli DA, Lima RS, Silochi RMHQ. Mulheres em contextos rurais e segurança alimentar e nutricional. *Segur Aliment Nutr* [Internet]. 2020;27(1):e020008. Available from: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8656151> DOI: <https://doi.org/10.20396/san.v27i0.8656151>.