

**UNIVERSIDADE DE ARARAQUARA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL E**  
**MEIO AMBIENTE**

**IDA VANDERLEI TENÓRIO BARROS**

**A CULTURA COMO PREDITORA DAS ESCOLHAS ALIMENTARES:**  
estudo de caso sobre o consumo de Jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) em Santana  
do Ipanema - AL.

**ARARAQUARA – SP**

**2025**

**IDA VANDERLEI TENÓRIO BARROS**

**A CULTURA COMO PREDITORA DAS ESCOLHAS ALIMENTARES:**  
estudo de caso sobre o consumo de Jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) em Santana  
do Ipanema - AL.

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação  
em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente,  
curso de Doutorado, da Universidade de  
Araraquara – UNIARA – como parte dos  
requisitos para a obtenção do título de Doutora em  
Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente.

Área de Concentração: Desenvolvimento  
Territorial e Alternativas de Sustentabilidade.

**Orientada:** Ida Vanderlei Tenório Barros.

**Orientador:** Prof. Dr. José Maria Gusman Ferraz.

**ARARAQUARA – SP**

**2025**

## FICHA CATALOGRÁFICA

B277c Tenório, Ida Vanderlei

A cultura como preditora das escolhas alimentares: estudo de caso sobre o consumo de Jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) em Santana do Ipanema – AL/Ida Vanderlei Tenório – Araraquara: Universidade de Araraquara, 2025.

144f.

Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente- Universidade de Araraquara - UNIARA

Área de Concentração: Desenvolvimento territorial e Alternativas de Sustentabilidade

Orientador: Prof. Dr. José Maria Gusman Ferraz

1. Etnozoologia. 2. Práticas culturais. 3. Quelônios. 4. Transmissão Cultural. I. Título.

CDU 577.4



## FOLHA DE APROVAÇÃO

Nome da Aluna: **Ida Vanderlei Tenório Barros.**

Tese apresentada ao Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, curso de Doutorado, da Universidade de Araraquara – UNIARA – como parte dos requisitos para a obtenção do título de Doutora em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente.

Área de Concentração: Desenvolvimento Territorial e Alternativas de Sustentabilidade.

## BANCA EXAMINADORA

**Prof. Dr. José Maria Gusman Ferraz**

**Profa. Dra. Flávia Cristina Sossae**

**Prof. Dr. Leonardo Rios**

**Prof. Dr. Mario Vito Comar**

**Profa. Dra. Marcia Helena Mendes**

Araraquara – SP, 02 de dezembro de 2025.

Dedico

a todos aqueles que acreditam no saber popular como uma forma de entender o mundo e fazer ciência.

## AGRADECIMENTOS

Chegar ao momento de defender a minha tese é, sem dúvida, uma conquista que carrega o esforço, o apoio e a generosidade de muitas pessoas queridas. São tantas, que me sinto receosa de citar nomes e acabar esquecendo alguém, mas cada uma delas sabe o quanto foi essencial nessa caminhada e sempre que as encontro, faço questão de expressar a minha gratidão e reconhecer a importância que tiveram para que este dia se tornasse realidade.

Ainda assim, algumas pessoas merecem ser mencionadas com carinho especial. Ao meu orientador, Dr. José Maria Gusman Ferraz, a minha profunda gratidão pelas orientações, pela confiança no meu projeto e pelo incentivo constante para seguir em frente. Às queridas Ivani Urbano e Silvia Correia, da coordenação do curso, sempre disponíveis, acolhedoras e prontas para ajudar.

Aos colegas Lavínia Jardim, Janete Avelar, Mayra Carvalho, Ademilson Ribeiro e Ana Carolina Panegossi, com quem compartilhei tantos momentos e que se tornaram amigos para a vida – obrigada pela parceria, pelas trocas e pelo afeto.

À minha família, que é o meu porto seguro: ao meu esposo, Francisco Barros, aos meus filhos, Iana Tenório e Thomas Barros, e ao meu genro preferido, Francisco Lyra, que me apoiaram e me incentivaram a realizar este propósito com amor e paciência.

Agradeço também a todos os professores do Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, que generosamente compartilharam os seus conhecimentos e contribuíram para as minhas formações acadêmica e pessoal.

E ao Theodoro, que com a sua presença me lembra todos os dias que a vida é maravilhosa e que agradecer é sempre necessário.

Aos Santanenses que acreditaram e apoiaram esta pesquisa, contribuindo com respostas ao Google Forms e concedendo entrevistas – mesmo diante do receio de possíveis implicações legais – o nosso sincero agradecimento. As suas informações foram fundamentais para o registro e a compreensão desse hábito alimentar.

A todos que estiveram comigo nessa jornada de aprendizado e transformação, a minha gratidão.

“Agir, eis a inteligência verdadeira.  
Serei o que quiser. Mas tenho que querer o que for.  
O êxito está em ter êxito e não em ter condições de  
êxito.  
Condições de palácio tem qualquer terra larga,  
mas onde estará o palácio se não o fizerem ali?”

Fernando Pessoa, 1982.

## RESUMO

O uso de animais na alimentação representa uma das estratégias mais antigas de sobrevivência humana. No semiárido nordestino, o consumo de animais silvestres está enraizado nas práticas culturais das comunidades, sendo associado à escassez de recursos, à tradição e à identidade local. Entre esses animais, o jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) ocupa papel relevante, principalmente na região Norte do Brasil. Em Santana do Ipanema - Alagoas, o jabuti era criado nos quintais das residências e consumido como hábito alimentar. Apesar da importância cultural desses animais, os estudos que investigam o conhecimento do consumo de quelônios no Nordeste são escassos. Compreender esse hábito alimentar é fundamental para analisar como a população local enfrentou a escassez de recursos, construiu as suas práticas alimentares e estabeleceu relações com o ambiente em que vive. A pesquisa teve como objetivo investigar os fatores associados ao consumo do jabuti, considerando aspectos socioeconômicos, a transmissão intergeracional do hábito e a sua origem, sendo realizado um estudo de caso com moradores de Santana do Ipanema, utilizando um questionário via Google Forms, disponível por 60 dias e entrevistas presenciais com consumidores. No total, 265 pessoas responderam ao formulário, das quais 44,15% consumiam o jabuti. Foram realizadas 26 entrevistas. A análise estatística revelou que o consumo está associado a indivíduos do sexo masculino (OR = 1; IC 95% = 1; p = 0,016), com idade superior a 50 anos (OR = 48,5; IC 95% = 11,0–213,5; p < 0,001), com ensino superior (OR = 4,4; IC 95% = 2,2–8,8; p < 0,001) ou pós-graduação (OR = 3,6; IC 95% = 1,8–7,2; p < 0,001) e renda entre 5 e 10 (OR = 20,7; IC 95% = 4,6–93,3; p < 0,001) ou mais de 10 salários-mínimos (OR = 33,9; IC 95% = 7,3–157,3; p < 0,001). 87,92% dos participantes conheciam esse hábito alimentar, tendo adquirido esse conhecimento por meio da transmissão familiar (44,64%) e da cultura local (19,74%), a maioria dos consumidores conhecidos eram familiares (86,89%). O consumo ocorre, principalmente, em festas e encontros familiares (Google Forms, 23,08% e entrevistas, 20,51%), com destaque para a festa de Senhora Sant'Ana (42,31%). O sabor foi o principal motivo para o consumo desse animal (28,30% e 88,46%). Em relação à origem desse hábito alimentar, apenas 11,70% e 26,92% responderam que é uma tradição ou um hábito cultural. Conclui-se que fatores socioculturais e econômicos e a presença de alguém na família que consumia esse animal influenciam no consumo, o conhecimento sobre esse hábito alimentar é passado via transmissão vertical, embora atualmente não esteja relacionado à sobrevivência. O sabor foi o principal motivo para o consumo, demonstrando que a Teoria do Forrageamento Ótimo não explica sozinha a inclusão desse recurso na cidade de Santana do Ipanema - AL. Um ambiente alimentar empobrecido em determinado momento pode ter motivado a incorporação desse animal como recurso alimentar, porém este hábito está ligado mais a uma gastronomia diferenciada, como tradição cultural, sendo esse consumo um momento de confraternização da comunidade local. Para evitar a ilegalidade deste costume, sugere-se que sejam criadas normas para a criação e a comercialização deste quelônio.

PALAVRAS-CHAVE: Etnozoologia; Práticas Culturais; Quelônios; Transmissão Cultural.

## ABSTRACT

The use of animals for food represents one of the oldest strategies for human survival. In the semi-arid region of northeastern Brazil, the consumption of wild animals is rooted in the cultural practices of communities, being associated with resource scarcity, tradition, and local identity. Among these animals, the red-footed tortoise (*Chelonoidis carbonarius*) plays an important role, especially in the northern region of Brazil. In Santana do Ipanema, Alagoas, the tortoise was raised in household backyards and consumed as a dietary habit. Despite the cultural importance of these animals, studies investigating knowledge about the consumption of chelonians in the Northeast are scarce. Understanding this dietary habit is essential to analyze how the local population faced resource scarcity, developed their food practices, and established relationships with the environment in which they live. The research aimed to investigate the factors associated with the consumption of the tortoise, considering socioeconomic aspects, the intergenerational transmission of the habit, and its origin. A case study was conducted with residents of Santana do Ipanema, using a questionnaire via Google Forms, available for 60 days, and in-person interviews with consumers. In total, 265 people responded to the form, of whom 44.15% consumed the jabuti. Twenty-six interviews were conducted. Statistical analysis revealed that consumption is associated with male individuals ( $OR = 1$ ; 95% CI = 1;  $p = 0.016$ ), over 50 years old ( $OR = 48.5$ ; 95% CI = 11.0–213.5;  $p < 0.001$ ), with higher education ( $OR = 4.4$ ; 95% CI = 2.2–8.8;  $p < 0.001$ ) or postgraduate degree ( $OR = 3.6$ ; 95% CI = 1.8–7.2;  $p < 0.001$ ), and an income between 5 and 10 ( $OR = 20.7$ ; 95% CI = 4.6–93.3;  $p < 0.001$ ) or over 10 minimum wages ( $OR = 33.9$ ; 95% CI = 7.3–157.3;  $p < 0.001$ ). 87.92% of participants were aware of this dietary habit, having acquired this knowledge through family transmission (44.64%) and local culture (19.74%), and most of the known consumers were family members (86.89%). Consumption occurs mainly at parties and family gatherings (Google Forms, 23.08% and interviews, 20.51%), with emphasis on the Senhora Sant'Ana festival (42.31%). Flavor was the main reason for consuming this animal (28.30% and 88.46%). Regarding the origin of this eating habit, only 11.70% and 26.92% responded that it is a tradition or a cultural habit. It is concluded that sociocultural and economic factors, as well as the presence of someone in the family who consumed this animal, influence consumption. Knowledge about this eating habit is passed down through vertical transmission, although it is currently not related to survival. Taste was the main reason for consumption, showing that Optimal Foraging Theory alone does not explain the inclusion of this resource in the city of Santana do Ipanema - AL. A food-impoverished environment at a certain time may have motivated the incorporation of this animal as a food resource, but this habit is more linked to a distinctive cuisine, as a cultural tradition, with this consumption being a moment of gathering for the local community. To avoid the illegality of this custom, it is suggested that regulations be created for the breeding and commercialization of this chelonian species.

KEYWORDS: Ethnozoology; Cultural Practices; Chelonians; Cultural Transmission.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

<b>Figura 01</b> - Diferença das escamas entre <i>Chelonoidis carbonarius</i> à direita e <i>Chelonoidis denticulatus</i> à esquerda.....	24
<b>Figura 02</b> - Tipos de crânios: A - crânio Anapsida, B - crânio Sinapsídeo e C - crânio Diápsido.....	24
<b>Figura 03</b> - Características dos ovos do jabuti ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> )	26
<b>Figura 04</b> - Distribuição de <i>Chelonoidis carbonarius</i> na América do Sul e na América Central.....	28
<b>Figura 05</b> - Diagonal de formação aberta, com destaque para os biomas formadores, e as principais bacias hidrográficas, com destaque para o estado de Alagoas.....	29
<b>Figura 06</b> - Distribuição geográfica do jabuti ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> ) em ambientes em que a espécie foi capturada (Caatinga, Cerrado e Pantanal), com destaque para o estado de Alagoas.....	30
<b>Figura 07</b> - Localização de Santana do Ipanema no Brasil e em Alagoas.....	49
<b>Figura 08</b> - Vista aérea da cidade de Santana do Ipanema - AL.....	50
<b>Figura 09</b> - Procissão de Senhora Sant'Ana na Cidade de Santana do Ipanema.....	50
<b>Figura 10</b> - Tipo de entrada do jabuti ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> ) no Instituto do Meio Ambiente - AL.....	55
<b>Figura 11</b> - Procedência dos jabutis ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> ) que deram entrada no IMA/AL.....	56
<b>Figura 12</b> - Quantidade de jabutis ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> ) entregues/apreendidos/resgatados por município de Alagoas.....	56
<b>Figura 13</b> - Nuvem de palavras a partir das respostas dos entrevistados em relação aos familiares que consumiam jabuti/cágado.....	71
<b>Figura 14</b> - Momento em que o leite de coco é acrescentado no preparo do jabuti ao leite de coco.....	78
<b>Figura 15</b> - Prato de jabuti/cágado em que é possível visualizar as botas, os ovos e o fígado .....	80
<b>Figura 16</b> - Farofa feita com o fígado e os ovos do jabuti ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> ).....	80
<b>Figura 17</b> - Motivo para a diminuição do consumo do jabuti/cágado.....	85
<b>Figura 18</b> - Local onde os jabutis/cágados são mantidos, com uma parte coberta, outra exposta ao sol e um local com água.....	87
<b>Figura 19</b> - Se era possível encontrar o jabuti/cágado na natureza.....	88
<b>Figura 20</b> - Usos do solo em Santana do Ipanema 2022.....	89
<b>Figura 21</b> - Jabuti ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> ) em cativeiro.....	91
<b>Figura 22</b> - Cercado feito nos quintais das casas para a criação de jabuti/cágado.....	92
<b>Figura 23</b> - Complementação da alimentação com frutas e verduras com ração.....	93
<b>Figura 24</b> - Opinião dos entrevistados sobre as ações do IBAMA/IMA/FPI.....	94
<b>Figura 25</b> - Origem desse hábito alimentar, a partir das entrevistas.....	101

<b>Figura 26</b> - Origem desse hábito alimentar relacionado à abundância da espécie.....	101
---	-----

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 01</b> - Análise estatística inferencial através da Regressão Logística Binária (n = 265).....	58
<b>Tabela 02</b> - Perfil socioeconômico dos entrevistados que participaram da pesquisa sobre o consumo do jabuti/cágado em Santana do Ipanema – AL, através do Google Forms e das entrevistas.....	61
<b>Tabela 03</b> - Conhecimento sobre o hábito alimentar do consumo da carne de jabuti/cágado, através do Google Forms.....	66
<b>Tabela 04</b> - Informações fornecidas pelos entrevistados sobre o consumo de jabuti/cágado .....	69
<b>Tabela 05</b> - Referente ao consumo de jabuti/cágado - Entrevistados pelo Google Forms.....	72
<b>Tabela 06</b> - Informações das entrevistas sobre o consumo de jabuti/cágado.....	72
<b>Tabela 07</b> - Motivos destacados pelos respondentes do Google Forms e das entrevistas para consumir jabuti/cágado.....	75
<b>Tabela 08</b> - Motivos informados pelos entrevistados que nunca consumiram jabuti/cágado.....	82
<b>Tabela 09</b> - Informações sobre a tradição de consumir jabuti/cágado, na cidade de Santana do Ipanema.....	83
<b>Tabela 10</b> - Conhecimento sobre a espécie de jabuti ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> ) .....	86
<b>Tabela 11</b> - Informações sobre a criação desse animal em quintais domésticos .....	90
<b>Tabela 12</b> - Origem desse hábito alimentar pelos entrevistados do Google Forms.....	99

## SUMÁRIO

<b>TRAJETÓRIA DO PESQUISADOR E INTERESSE PELO TEMA.....</b>	14
<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	15
<b>2 OBJETIVOS.....</b>	19
<b>2.1 Objetivo geral.....</b>	19
<b>2.2 Objetivos específicos.....</b>	19
<b>3 HIPÓTESES.....</b>	20
<b>4 REVISÃO DE LITERATURA.....</b>	21
<b>4.1 O jabuti (<i>Chelonoidis carbonarius</i>, Spix, 1824).....</b>	21
<b>4.2 Distribuição geográfica .....</b>	27
<b>4.3 Ações de preservação .....</b>	30
<b>4.4 Fatores que interferem no conhecimento e no uso de animais silvestres....</b>	34
4.4.1 Fatores biológicos.....	34
4.4.2 Fatores socioculturais e econômicos.....	36
4.4.3 Fatores religiosos.....	38
<b>4.5 Evolução cultural.....</b>	40
<b>4.6 Uso do jabuti na alimentação humana.....</b>	44
<b>5 METODOLOGIA.....</b>	48
<b>5.1 Aspectos éticos e legais.....</b>	48
<b>5.2 Local da pesquisa.....</b>	48
<b>5.3 Coleta de dados.....</b>	51
<b>5.4 Acesso ao conhecimento local.....</b>	52
<b>5.5 Análise dos dados.....</b>	54
<b>6 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	55
<b>7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	106
<b>7.1 Limitações da pesquisa.....</b>	107
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	108
<b>APÊNDICES.....</b>	122
APÊNDICE A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para as Entrevistas com as pessoas que já consumiram jabuti/cágado em Santana do Ipanema - Alagoas.....	122
APÊNDICE B - Roteiro de Entrevista.....	124
APÊNDICE C - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para os	

Formulários via “Google Forms” à população de Santana do Ipanema - AL.....	127
APÊNDICE D - APÊNDICE D – Formulário via “Google Forms” .....	129
APÊNDICE E - Termo de Consentimento de Uso de Imagem e Voz – TCIV.....	131
APÊNDICE F - Termo de Compromisso do Pesquisador.....	132
<b>ANEXOS.....</b>	<b>134</b>
ANEXO A - Ofício de solicitação de informações ao Instituto de Meio Ambiente de Alagoas -IMA/AL.....	134
ANEXO B - Resposta do Instituto do Meio Ambiente de Alagoas – IMA/AL....	135
ANEXO C- Resposta do IBAMA relativa aos criatórios legalizados em funcionamento e que criam jabuti ( <i>Chelonoidis carbonarius</i> ).....	136
ANEXO D - Tabela com relação de criadouros legalizados.....	137

## TRAJETÓRIA DA PESQUISADORA E INTERESSE PELO TEMA

Nasci em Santana do Ipanema, no interior de Alagoas, e cresci observando, tanto em minha casa quanto nas residências de amigos, a criação do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*). Esses quelônios eram mantidos nos quintais com a finalidade de serem consumidos em ocasiões especiais, como aniversários, casamentos, batizados, encontros familiares e festas religiosas tradicionais – entre elas, a festa de Senhora Sant’Ana, o Natal e a Semana Santa.

Na cidade, o prato típico preparado com jabuti é conhecido como “cagada”, considerado uma verdadeira iguaria local. Segundo relatos, essa preparação chegou a ser servida em um restaurante na capital alagoana, Maceió, onde era procurada por santanenses apaixonados por uma “boa cagada”.

Em 1980, deixei Santana para estudar em Maceió, período em que o consumo do jabuti ainda era comum. Lembro que, na formatura dos meus irmãos mais velhos, esse prato foi servido com orgulho aos familiares e amigos.

Durante minhas visitas à cidade, seja em períodos festivos ou nas férias, era comum encontrar o prato sendo servido em casamentos e outros eventos sociais, especialmente nas celebrações de Senhora Sant’Ana, realizadas em julho, e que reúnem santanenses vindos de diversas partes do Brasil e do mundo.

Quando retornei à Santana, em 2000, para lecionar no curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Alagoas (UNEAL), observei que o consumo do jabuti ainda persistia, e muitas residências continuavam criando o animal, mesmo tendo sido proibido a criação e o consumo pela Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998.

Na UNEAL, ministrei disciplinas como Aquicultura – que inclui a área de quelonicultura – e Piscicultura no curso de Zootecnia, além da disciplina de Etnobiologia no curso de Ciências Biológicas. Esta última aborda a relação entre o ser humano e os recursos naturais, destacando o conhecimento gerado por essa interação e a importância da valorização da cultura e das tradições locais.

A vivência intensa da cultura alimentar da minha cidade, aliada ao conhecimento adquirido por meio dessas disciplinas, despertou em mim o interesse em investigar esse hábito alimentar específico. A pesquisa que desenvolvi busca compreender os fatores biológicos e culturais envolvidos no consumo do jabuti, prática ainda pouco estudada no contexto nordestino. Considerando a escassez de trabalhos que abordem esse tema sob a perspectiva cultural, especialmente no semiárido, esta investigação pretende contribuir para o

entendimento das práticas alimentares locais e a relação entre tradição, identidade e meio ambiente.

## 1 INTRODUÇÃO

Ao longo da evolução, os seres humanos desenvolveram diversas estratégias adaptativas para garantir a sua sobrevivência, dentre essas estratégias, destacam-se aquelas associadas à alimentação (BEZERRA *et al.*, 2020).

Apesar do homem ter estabelecido diversas relações com a fauna – que representa uma das formas mais antigas de interação entre os seres e a biodiversidade (ALVES; SOUTO, 2010) –, o seu uso na alimentação continua sendo o mais expressivo (FIGUEIREDO; BARROS, 2016; MARQUES, 1995 *apud* COSTA-NETO, 2000).

Saber as razões pelas quais as pessoas comem o que comem é um fator que ainda precisa ser mais amplamente estudado e compreendido, os determinantes do comportamento alimentar são complexos e precisam de uma análise multidisciplinar para saber quais fatores melhor explicam as escolhas alimentares (AXELSON, 1986).

Também é necessário compreender como um recurso natural é incorporado e se mantém em um sistema socioecológico (ALBUQUERQUE *et al.*, 2019), sendo sistemas sócioecológicos os resultados da interação humana – por meio de seus sistemas socioculturais, que envolvem crenças, valores e conhecimento dos grupos humanos – com os sistemas ecológicos, que fornecem recursos e serviços ecossistêmicos ao homem (BERKES; FOLKE, 1998 ; BERKES; COLDING; FOLKE, 2003).

Tudo que é comestível pode ser aproveitado pelo sistema digestório do ser humano, porém, não quer dizer que tudo será utilizado – isso só ocorre em situações de fome. Quando não há fome, existem preferências ou aversões que indicam a cultura a qual o homem pertence (DE GARINE, 1995).

Para elucidarmos as origens da nossa alimentação podemos refazer os caminhos da biologia e da cultura, pois recuperar conhecimentos antigos sobre a nossa relação com o ambiente guarda uma parte importante da nossa ecologia interna (JOHNS, 1990).

Os grupos humanos têm estabelecido interações complexas com os elementos naturais em diversos ambientes, demonstrando uma influência mútua entre elementos sócioculturais e componentes bióticos, através de um longo processo coevolutivo (JOHNS, 1990; PERSIC; MARTIN, 2008).

A alimentação não envolve apenas as questões energéticas, ela vai mais além, ela carrega significados que moldam a nossa identidade cultural, o nosso hábito alimentar tem o poder de nos transportar no tempo, trazer lembranças de momentos com familiares e conectar gerações.

No interior de Alagoas, especificamente na cidade de Santana do Ipanema, cidade pertencente ao médio sertão, o jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) tem sido incorporado à alimentação humana como parte de uma prática alimentar enraizada na cultura local. Essa tradição alimentar está diretamente ligada a fatores econômicos, ambientais e socioculturais, refletindo a maneira como a população local se adaptou aos recursos ambientais disponíveis.

Esses animais eram capturados na caatinga e comercializados por vendedores locais que os transportavam em caçúas até os centros urbanos para a venda, sendo usados para o consumo imediato ou criados nos quintais das residências – para o consumo em ocasiões especiais, – reforçando o vínculo entre o animal e o cotidiano das famílias (CHAGAS, 2017).

Compreender essa prática alimentar é essencial para revelar como a população local lidou com a escassez de recursos, construiu as suas práticas alimentares e a sua relação com o meio ambiente onde habita. O estudo dessa prática alimentar, além de refletir adaptações culturais e econômicas, oferece pistas valiosas sobre a relação entre os moradores e a fauna local, especialmente os quelônios. Ao investigar esse hábito, contribui-se não apenas para o conhecimento sobre a conservação da biodiversidade, mas também para a valorização dos saberes tradicionais e da cultura regional.

Com a preocupação com a preservação da fauna silvestre houve avanços na legislação ambiental, que tornaram o consumo e a criação do jabuti uma prática ilegal, esse fato provocou mudanças na cultura local e um questionamento sobre a relação entre conservação e práticas culturais.

Então, a preocupação com a criação e o consumo do jabuti considerados ilegais por lei, bem como a possibilidade de entender quais fatores influenciam a inclusão e a manutenção de uma espécie na alimentação justificam essa pesquisa, que contribuirá para o diálogo entre ciência, cultura e sustentabilidade, buscando caminhos que conciliem a conservação ambiental com o respeito às práticas culturais locais.

O consumo e a criação do jabuti, mesmo com a proibição de manter animais silvestres em cativeiro e de consumi-los, pela Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998, continuava presente em várias residências na cidade de Santana do Ipanema, esse consumo ainda acontecia em ocasiões especiais. No entanto, essa prática já estava sendo escondida pelos santanenses, mas ainda haviam muitas casas onde esse animal era criado, tanto como animal de estimação

como para o uso na alimentação.

A partir de 2014, com a fiscalização realizada pelo Programa de Fiscalização Preventiva Integrada – FPI, que integra órgãos estaduais e federais com atribuição na esfera ambiental, (Estado de Alagoas, 2024) tiveram ações que apreenderam os animais e foram aplicadas multas para cada animal encontrado. Essa fiscalização acontece a cada seis meses e causou muito medo à população local, fazendo com que o hábito de criar esse animal nos quintais das residências desaparecesse, o que poderá levar ao desaparecimento da espécie e, com ela, a cultura do lugar e os serviços ecossistêmicos que a espécie realiza.

Um aspecto curioso e significativo para a investigação é que esse hábito alimentar é exclusivo da cidade de Santana do Ipanema, situada no sertão alagoano, não sendo registrado nas localidades vizinhas. Dessa forma, analisar o modo como os habitantes locais utilizam essa espécie animal e compreender os saberes construídos a partir dessa interação caracteriza uma pesquisa inserida no campo da etnozoologia.

O consumo de animais silvestres é uma prática enraizada em diversas comunidades do semiárido nordestino, muitas vezes associada à tradição, à escassez de recursos e à identidade cultural. Compreender os fatores socioeconômicos, biológicos e culturais que motivam o consumo do jabuti em Santana do Ipanema é essencial para subsidiar políticas públicas que visem a preservação dessa espécie, como também a valorização da cultura local através do uso sustentável dos recursos naturais.

Apesar da importância cultural dos quelônios, poucos são os trabalhos que buscam investigar a dinâmica do conhecimento e o consumo desses animais, especialmente na região nordeste. O consumo do jabuti vai além das questões nutricionais e culturais, levanta questões sobre a conservação ambiental e a transmissão cultural, sendo importante entender como essas dimensões se articulam nessa prática alimentar do sertão alagoano.

A partir dessa lacuna, essa tese foi elaborada e está estruturada em tópicos. O primeiro tópico, a introdução, contextualiza o assunto a ser pesquisado, a motivação para essa pesquisa e a justificativa. Em seguida, há uma revisão de literatura que buscou trazer informações ao leitor sobre a relação entre o ser humano e a fauna, a partir dos fatores que interferem na escolha e no uso de um recurso natural, dos pontos de vista biológico e cultural, além de trazer informações sobre a espécie estudada com dados sobre sua biologia, distribuição geográfica e ações de preservação.

Ainda na revisão de literatura foram trazidas informações sobre os fatores que interferem no uso dos recursos naturais, como os fatores biológicos, através das teorias utilizadas na ecologia, como a do Forrageamento Ótimo e a primeira Teoria da Etnobiologia,

a Teoria Socioecológica da Maximização, fatores socioeconômicos, como também a teoria da evolução cultural para entendermos como a cultura evolui através da transmissão do conhecimento.

Como também trouxemos informações sobre o uso do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) na alimentação humana, fornecendo informações sobre o seu consumo na região Norte e no Nordeste e, assim, encerramos esse tópico.

A metodologia esclarece os métodos e técnicas utilizados na pesquisa. Iniciamos com uma pesquisa exploratória, que trouxe informações sobre o que já havia sido escrito sobre esse tema. Foi realizado um estudo de caso com aplicação de um questionário que usou a ferramenta do Google Forms, como também foram feitas entrevistas utilizando a técnica “bola de neve”.

A análise de dados foi feita através da combinação de métodos qualitativos e quantitativos. Os dados foram coletados por meio de formulários e entrevistas e submetidos à análise estatística descritiva e a uma regressão logística binária para verificar a razão de chances para o consumo do jabuti.

O tópico seguinte traz os resultados encontrados via formulário disponibilizado através do Google Forms e das entrevistas com pessoas que consumiram o jabuti/cágado, sendo os resultados discutidos à luz da literatura existente. A partir desses resultados, podemos concluir a nossa pesquisa, respondendo aos nossos objetivos e confirmando ou não as hipóteses.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo geral

Investigar quais fatores socioeconômicos, biológicos e culturais estão associados ao consumo do jabuti na dieta alimentar na cidade de Santana do Ipanema.

### 2.2 Objetivos específicos

Caracterizar os quelônios a sua distribuição nos diversos biomas;

Levantar informações sobre as ações de preservação relacionadas a essa espécie;

Entender qual é a influência dos fatores biológicos na introdução de um recurso natural em um sistema socioecológico;

Analisar como as variáveis socioeconômicas: gênero, idade, escolaridade e renda influenciam no uso do jabuti na alimentação humana;

Compreender a forma de transmissão desse hábito alimentar e relacioná-la a sua manutenção na cultura local;

Acessar o conhecimento sobre o hábito de se alimentar de jabuti/cágado na população de Santana do Ipanema.

### 3 HIPÓTESES

Este hábito alimentar foi introduzido por populações humanas oriundas de outras regiões ou povos tradicionais e permaneceu como hábito cultural, e a manutenção deste hábito depende da transmissão dos costumes de geração para geração.

Este hábito alimentar teria sido incorporado em um ambiente alimentar empobrecido e hoje estaria relacionado à domesticação desse animal e práticas culturais.

## 4 REVISÃO DE LITERATURA

### 4.1 O jabuti (*Chelonoidis carbonarius*, Spix, 1824)

O Brasil é um país que possui uma elevada riqueza de répteis, com 848 espécies, o que o coloca em terceiro lugar no mundo em número de espécies de quelônios descritos. Dentre essas espécies, 38 pertencem à ordem Testudines, 6 à Crocodyla e 804 à Squamata (COSTA; GUEDES; BÉRNILS, 2021).

A região Nordeste é a segunda mais rica em diversidade de Testudinata, com 26 espécies distribuídas em seis famílias: Chelidae, Cheloniidae, Dermochelyidae, Emydidae, Kinosternidae e Testudinidae (DA SILVA *et al.*, 2007; MOURA, 2010). A Bahia é o estado com o maior número de espécies, seguido pelos estados: Maranhão, Ceará, Alagoas e Sergipe, nessa ordem de importância (MOURA *et al.*, 2014).

Das 38 espécies do Clado Testudinata registrados no Brasil, 5 são marinhas, 2 terrestres e 31 semiaquáticas de ambientes dulcícolas, abrangendo tartarugas, cágados e jabutis, sendo tartarugas e cágados espécies aquáticas (marinhas e de água doce) e jabutis espécies terrestres (COSTA; GUEDES; BÉRNILS, 2021).

Atualmente existem duas subordens: a Pleurodira, que retrai a cabeça lateralmente e a Cryptodira, que retrai a cabeça para dentro do casco (SALERA JUNIOR, BALESTRA, LUZ, 2016; FERRARA *et al.*, 2016).

As afinidades filogenéticas da ordem Testudines ainda não são plenamente conhecidas, pois esses animais apresentam características únicas, distintas de qualquer outro grupo de vertebrados (POUGH; JANIS; HEISER, 2008).

Na América do Sul, existem três espécies do gênero *Chelonoidis*, *Chelonoidis chilensis*, com uma distribuição geográfica restrita, não ocorrendo no Brasil, *Chelonoidis denticulatus* e *Chelonoidis carbonarius*, que possuem uma distribuição mais ampla na América do Sul e em diversos biomas brasileiros (JEROZOLIMSKI; RIBEIRO; MARTINS, 2009). Esse trabalho refere-se à espécie *Chelonoidis carbonarius*, cuja classificação científica está descrita abaixo:

Reino: Animalia

Filo: Cordata

Classe: Reptilia

Ordem: *Chelonia*

Subordem: Cryptodira

Família: Testudinidae

Gênero: Chelonoidis

Espécie: *Chelonoidis carbonarius*

O *Chelonoidis carbonarius* é uma espécie terrestre, de hábito diurno, podendo coexistir na mesma área geográfica que a espécie *Chelonoidis denticulatus*, sobrevive em ambientes alterados pela ação humana, sendo considerada uma espécie peri-antrópica, embora a sua ocorrência não esteja relacionada à presença humana (MOURA *et al.*, 2014; SILVA, 2015; FERRARA *et al.*, 2017).

É conhecido como jabuti – *iawotí* em tupi-guarani, nome que remete ao fato desse animal sobreviver vários dias sem beber ou sem comer – essa espécie também é conhecida como tartaruga da terra, jabuti-piranga (Brasil); *morrocoy pata roja*, *morrocoy negro*, *morrocoy sabanero* (Colômbia, Venezuela), *motelo* (Peru); *peta negra* (Bolívia); *red-footed tortoise* (países de língua inglesa) (SILVA, 2015; FERRARA, 2017; DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

O jabuti, também grafado como jaboti, sendo as fêmeas chamadas de *jabotas* e os machos muito velhos de *corumbé*, são animais endêmicos e vivem em áreas abertas, de cerrado, caatinga e ambientes mais degradados e não florestados, essa espécie de réptil está espalhada em algumas regiões do Brasil, da América Central e do Sul sendo o seu habitat favorito as regiões mais secas e de relevo baixo (NOMURA, 1996; FERRARA, 2017; CARVALHO, 2024).

Durante a época seca se escondem em algum buraco ou embaixo de galhos e folhas secas, e quando são descobertos se fingem de mortos recolhendo a cabeça e as patas para dentro do casco, os venenos não lhe fazem mal e mesmo depois que lhe cortam a cabeça continuam a mexer-se (NOMURA, 1996).

O cágado, embora seja a designação para os quelônios de água doce, é citado por Moraes (1930) com o mesmo significado que o jabuti. Além de ser apreciado pelo sabor do figado, ele faz parte do folclore como “o bicho sete ciências”, vai as festas no céu, corre com o veado,

logra o macaco e vence a anta, no folclore indígena significa a astúcia e a perseverança (STRADELLI, 1929; MORAES, 1930 *apud* NOMURA, 1996).

O jabuti tem uma aprofundada presença na cultura indígena, sendo frequentemente associado a histórias folclóricas e lendas tribais, sendo considerado um ser sábio e paciente, que carrega consigo a sabedoria ancestral da floresta, o seu nome em tupi-guarani *yawo'ti* – o que é persistente – parece refletir a percepção dos indígenas sobre a natureza tranquila e pacífica do jabuti, com movimentos normalmente lentos, aparentando ser imperturbável (NOMURA, 1996; CARVALHO, 2024).

Vários autores já escreveram contos sobre esse animal, como Hartt em 1875; General Couto de Magalhães em 1876 (NOMURA, 1996). Orico (1937, *apud* NOMURA, 1996) esclarece que em todas os episódios do folclore em que esse animal aparece, ele representa papel semelhante ao da raposa europeia (*La Fontaine*) com todas as manhas e habilidades, para os japoneses os jabutis são símbolos de longevidade e prosperidade e para os nossos aborígenes os jabutis são considerados os mais populares dos animais.

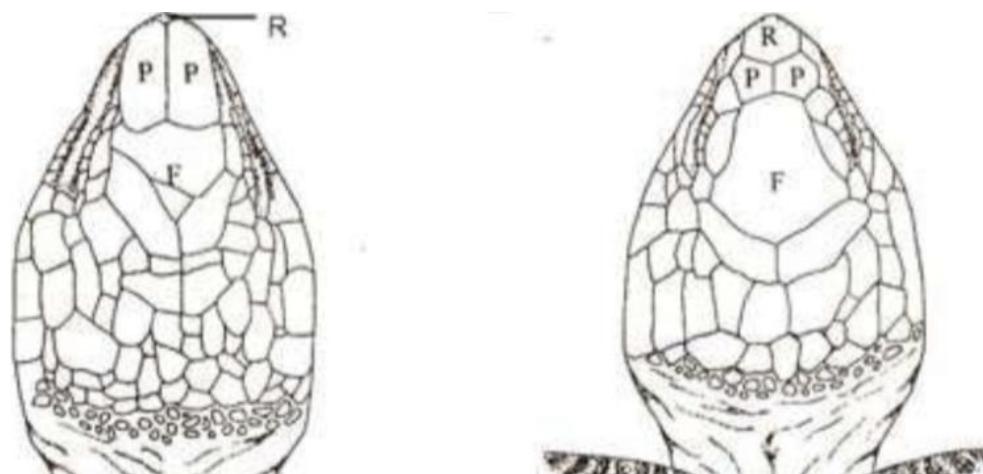
O casco é a característica mais marcante dos quelônios, sendo, ao mesmo tempo, a chave do sucesso evolutivo e uma limitação a sua diversidade, essa estrutura divide-se em carapaça (dorsal) e plastrão (ventral), são vertebrados singulares: recobertos por osso, com patas que emergem de dentro das costelas e um bico cárneo, ao invés de dentes (POUGH; JANIS; HEISER, 2008).

O casco funciona como barreira natural, isolando o interior do corpo do meio externo, já o tegumento, a pele e os seus anexos desempenham funções diferentes, como proteção contra os efeitos da radiação solar, servem como defesa contra a invasão de micro-organismos, auxiliam na termorregulação e ajudam na camuflagem (SOUZA, 2006).

Esse casco rígido, abobadado e pesado é recoberto por placas cárneas que os protegem contra predadores, variações climáticas e pressões ambientais. O corpo é compacto, com membros cilíndricos e robustos semelhantes a pilares com cinco dedos, e recolhem o pescoço para dentro do casco (BERGAMINI, 2016).

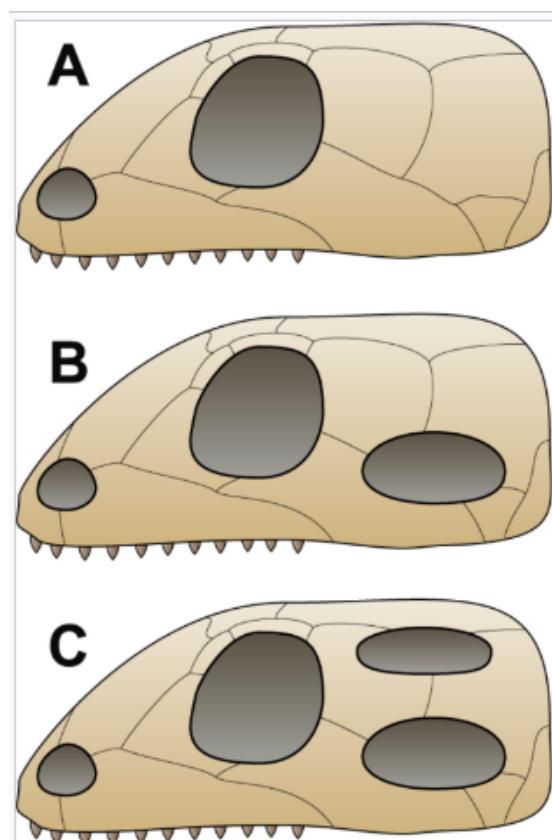
Em relação à cabeça, esta possui uma escama rostral grande, comparada às pré-frontais — duas pequenas e arredondadas — e uma escama frontal única (Figura 01), embora a coloração das escamas da cabeça seja avermelhada, podem variar entre alaranjada ou amarelada, dependendo da alimentação de cada indivíduo, outra característica é pertencer à subclasse Anapsida, grupo de répteis primitivos sem fenestra temporal — aberturas na região temporal do crânio, atrás da órbita ocular (Figura 02) (FERRARA *et al.*, 2017).

**Figura 01** – Diferença das escamas entre *Chelonoidis carbonarius* à direita e *Chelonoidis denticulatus* à esquerda.



Fonte: Salvador *et al.*, 2009.

**Figura 02** – Tipos de Crânios: A - crânio Anapsida; B - crânio Sinapsídeo; e C - crânio Diápsido.



Fonte: [https://en.wikipedia.org/wiki/Temporal\\_fenestra](https://en.wikipedia.org/wiki/Temporal_fenestra) (2025).

Essa espécie possui uma vida longa, com expectativa média de vida entre 80 e 100 anos, tendo a sua maturidade sexual atingida tarde, com indivíduos entre 200 e 250 mm (BERGAMINI, 2016; FERRARA *et al.*, 2017). Essa característica está associada a uma baixa taxa de substituição de indivíduos na população, o que torna a espécie vulnerável à extinção quando há redução populacional causada pela caça ou destruição do habitat (POUGH; JANIS; HEISER, 2008).

Quanto ao tamanho, os machos apresentam um comprimento retilíneo da carapaça superior de 510 mm, enquanto as fêmeas podem atingir 450 mm de comprimento, podendo pesar até oito quilos, sendo os machos maiores que as fêmeas (VOGT, 2008; FERRARA *et al.*, 2017).

Esses animais são ovíparos e não apresentam cuidados parentais aos filhotes, sendo animais ectotérmicos, pois não regulam a temperatura corporal, precisando se expor ao sol para fazê-lo (MOURA *et al.*, 2014; DEL VECCHIO *et al.*, 2011). Procuram clareiras em diferentes momentos do dia para se aquecerem, o que eleva a temperatura corporal, acelera o metabolismo, facilita o processo de digestão, o crescimento e auxilia na fixação de vitamina D (POUGH; JANIS; HEISER, 2008).

Apresentam dimorfismo sexual externo, que pode ser bastante evidente, os machos possuem a cauda mais longa e robusta do que a das fêmeas, com abertura cloacal em uma posição mais mediana ou no terço distal da cauda e, algumas vezes, pode apresentar uma depressão em forma de calha, que se inicia na abertura externa da cloaca e vai em direção ao final da cauda (CONCEIÇÃO *et al.*, 2009).

As fêmeas possuem o plastrão plano e maior altura da carapaça, utilizam as patas traseiras para escavar o ninho, com postura variando de 4 a 5 ovos, a incubação dos ovos pode variar de 40 a 60 dias (POUGH; JANIS; HEISER, 2008) ou de 60 a 90 dias (CONCEIÇÃO *et al.*, 2009; BERGAMINI, 2016).

A desova ocorre de agosto a janeiro e os picos acontecem em setembro e novembro, ocorrendo de duas a cinco posturas por estação reprodutiva (FERRARA *et al.*, 2017), o tempo de incubação do jabuti pode chegar a 5 meses, sendo os ovos esféricos, de casca rígida a levemente flexível, medindo, em média, 41,2 mm de largura, conforme ilustrado na Figura 03.

**Figura 03 – Características dos ovos do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*)**

## Testudinidae

### Jabuti-vermelho – *Chelonoidis carbonarius*

Largura: 41,2 mm (32 – 52)

Massa: 50,2 g (31,7 – 68,5)

Formato: esférico

Textura: casca rígida, levemente flexível

Número de ovos: 1 a 10

Número de desovas por estação reprodutiva: 2 a 5 vezes

Determinação do sexo: possivelmente pela temperatura



Fonte: Ferrara *et al.*, 2017.

Esses animais são temperatura-dependente, visto que temperaturas mais elevadas favorecem o desenvolvimento do sexo de maior porte — no caso da espécie *Chelonoidis carbonarius* é o macho (POUGH; JANIS; HEISER, 2008). O desenvolvimento embrionário também sofre influência da umidade, sendo que condições úmidas produzem filhotes maiores, além disso a concentração de oxigênio e dióxido de carbono também interfere nesse processo (FERRARA *et al.*, 2017).

Os filhotes são autossuficientes ao nascer, embora, em alguns casos, possam encontrar dificuldades para sair do ninho, havendo a interação entre os filhotes para facilitar essa ação (POUGH; JANIS; HEISER, 2008).

Os machos apresentam uma concavidade evidente no plastrão, que facilita a monta sobre a fêmea. O pênis é bem desenvolvido, composto pela glande e dois corpos cavernosos que formam uma calha por onde passa o sêmen (CONCEIÇÃO *et al.*, 2009; BERGAMINI, 2016).

Durante o período de corte, os jabutis vocalizam sons distintos, como grunhido, gemidos e uivos — comportamento que os distingue nessa época e para defender o seu território, os machos utilizam sinais táteis como marradas, mordidas e golpes para garantir o acesso à fêmea (POUGH; JANIS; HEISER, 2008).

É considerada uma espécie onívora e oportunista, alimentando-se de restos de animais, fungos, insetos, caule, folhas, flores e frutos (FERRARA *et al.*, 2017). Apresenta preferência por frutos, podendo engolir sementes relativamente grandes e em grandes quantidades. Por não mastigarem bem os frutos, possuírem sistema digestório simples e descansarem em áreas

abertas para termorregulação, tornam-se importantes dispersores de sementes, desempenhando papel relevante na regeneração de áreas degradadas (HANSEN *et al.*, 2010; RODRIGUES, 2016).

Apesar das evidências de que as tartarugas são importantes dispersores de sementes em continentes e ilhas, a dispersão de sementes por répteis — conhecida como saurocoria — ainda tem recebido pouca atenção, mesmo sendo considerada importante na dispersão de uma grande variedade de sementes e desempenhando um papel fundamental na germinação delas (JEROZOLIMSKI; RIBEIRO; MARTINS, 2009; RODRIGUES, 2016).

O papel dos quelônios como substitutos ecológicos tem ganhado destaque, sendo utilizados como espécie ecológica análoga ou táxon substituto, que realizam as mesmas funções ecológicas que as espécies extintas (GRIFFITHS *et al.*, 2010; HANSEN *et al.*, 2010; RODRIGUES, 2016).

#### **4.2 Distribuição geográfica**

Os jabutis habitam a Terra há mais de 200 milhões de anos, sendo considerados um dos grupos de répteis mais antigos ainda existentes (SILVA, 2015). A espécie *Chelonoidis carbonarius* possui ampla distribuição geográfica na América do Sul e na América Central, ocorrendo em países como Argentina, Bolívia, Colômbia, Guiana Francesa, Guiana, Panamá, Paraguai, Suriname e Venezuela (Figura 04) (TURTLE TAXONOMY WORKING GROUP, 2021).

No Brasil, a sua distribuição abrange diversos estados, listados em ordem alfabética: Alagoas, Amazonas, Bahia, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Pará, Pernambuco, Piauí, Rondônia, Roraima e Sergipe, sendo essa espécie possivelmente inserida na pré-história em algumas ilhas na Venezuela, nas Ilhas Virgens Britânicas, Antilhas Holandesas, entre outros lugares no mundo, no Brasil há registros de introdução no estado do Rio de Janeiro (*op. cit.*).

**Figura 04** – Distribuição de *Chelonoidis carbonarius* na América do Sul e na América Central.



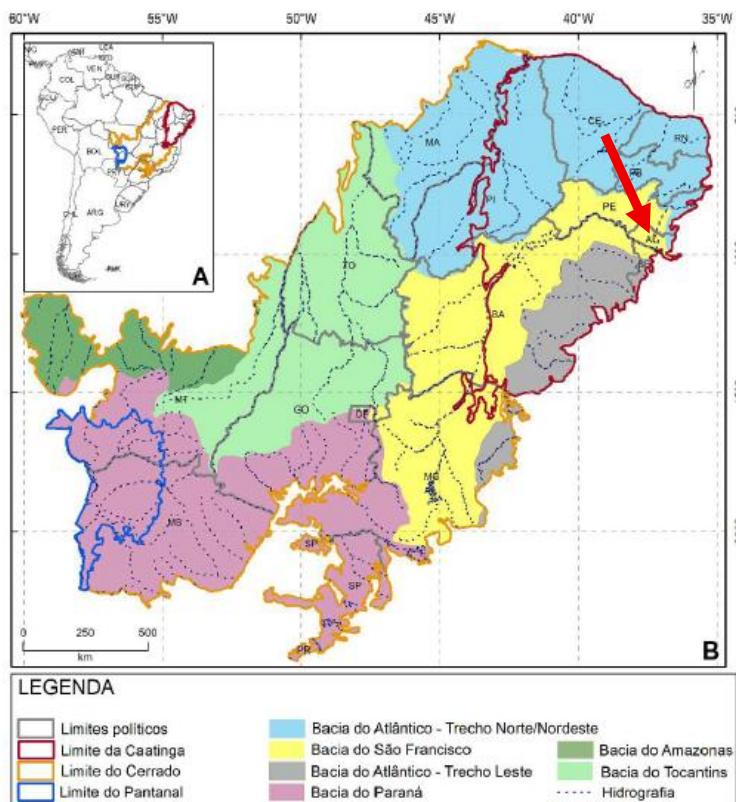
Fonte: Turtle Taxonomy Working Group, 2021.

*Chelonoidis carbonarius* habita diversas bacias hidrográficas, incluindo as do Caribe, Magdalena, Pacífico, Orinoco, Amazônica, Prata/Paraná e a porção norte da Bacia do São Francisco, ocupando uma área de 10.047.010,91 km<sup>2</sup> dos países das Américas do Sul e Central (FERRARA *et al.*, 2017).

A origem da espécie com base em supostos fósseis ainda não está claramente definida, havendo diferença entre autores, sendo em Cabo Verde (LOPEZ-JURADO; MATEO; GARCIA-MARQUEZ, 1998) e no Paraguai para Kehlmaier *et al.* (2021).

Em relação à distribuição dos quelônios continentais, as informações disponíveis são satisfatórias apenas para a região amazônica (FERRARA *et al.*, 2017). No entanto, outros biomas brasileiros – como a Caatinga, o Cerrado e o Pantanal, considerados formações abertas – também abrigam uma diversidade significativa de espécies de quelônios. Esses ecossistemas, que juntos concentram 19 espécies nativas (Figura 05), ainda carecem de estudos mais aprofundados sobre a distribuição e a ecologia desses animais (VALADÃO, 2019).

**Figura 05** – Diagonal de formação aberta indicando os biomas formadores e as principais bacias hidrográficas, com destaque para o estado de Alagoas.



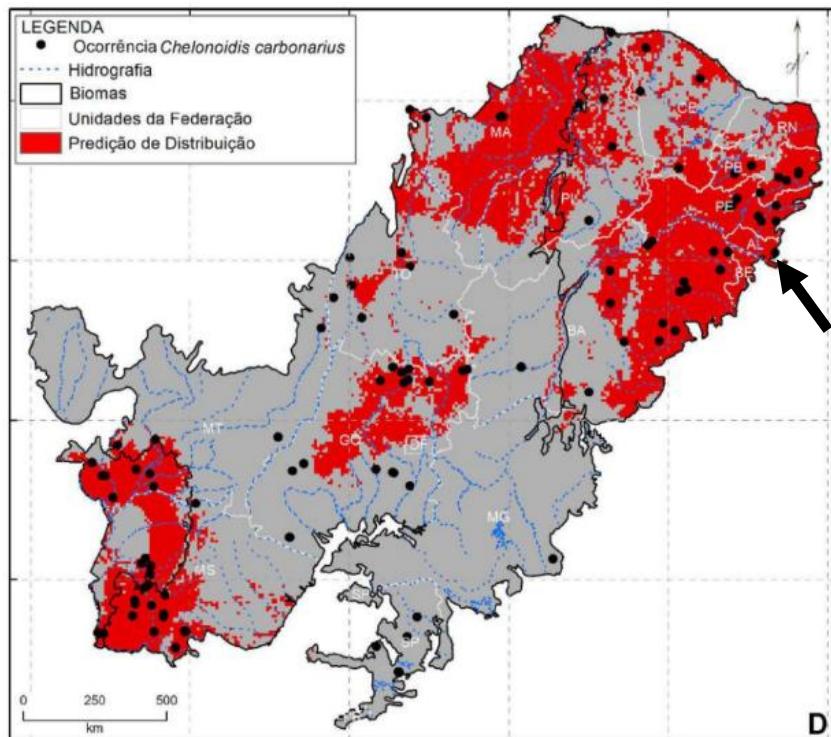
Fonte: Adaptado de Valadão (2019).

As variáveis climáticas, como a temperatura – especialmente em regiões mais quentes – a precipitação e o tempo de colonização dos continentes, são fatores determinantes na distribuição e na riqueza dos quelônios continentais, as mudanças climáticas podem impactar significativamente essa distribuição, alterando padrões de ocorrência e ameaçando a sobrevivência de diversas espécies (RODRIGUES, 2017).

A espécie *Chelonoides carbonarius* possui uma ampla distribuição no Brasil, sendo encontrado em diferentes ecossistemas, como Floresta Amazônica, Floresta Atlântica, Caatinga, Cerrado e Pantanal (Figura 06) (MOURA *et al.*, 2014; FERRARA *et al.*, 2017; VALADÃO, 2019).

Em pesquisadas realizadas sobre o levantamento de quelônios em território brasileiro, Moura *et al.* (2014) e Valadão (2019), relataram encontrar a espécie estudada em Alagoas.

**Figura 06** – Distribuição geográfica do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) em ambientes em que a espécie foi capturada (Caatinga, Cerrado e Pantanal), com destaque para o Estado de Alagoas.



Fonte: Adaptado de Valadão (2019).

A falta de informações sobre a real distribuição dos quelônios no espaço geográfico é um fator importante, que limita as ações de manejo e a conservação desses animais (VALADÃO, 2019).

#### 4.3 Ações de preservação

A Região Amazônica é conhecida como um grande berçário de quelônios de água doce, sendo esses animais silvestres amplamente consumidos na região, esse consumo remonta ao período da colonização do Brasil, quando os ovos desses animais eram coletados para a produção de manteiga, azeite e óleo – este último utilizado para a iluminação de diversas cidades europeias, como também a cidade de Manaus (SMITH, 1979).

Entre 1700 e 1903 estima-se que cerca de 214 milhões de ovos de quelônios oriundos da Amazônia foram utilizados em cidades europeias como combustível para a iluminação e para a produção de manteiga e gordura (SALERA JUNIOR, BALESTRA, LUZ, 2016).

Além da fabricação de manteiga, azeite e óleo, os quelônios eram consumidos na alimentação, as fêmeas em período de nidificação eram apreendidas nas praias e mantidas em cativeiro para posterior uso, os seus cascos serviam como bacias, instrumentos agrícolas ou

eram queimados para produção de cinzas que podiam ser misturadas ao barro para a fabricação de utensílios, a pele do pescoço esticada era usada para a fabricação de instrumentos musicais e como algibeira de tabaco, e a sua gordura misturada com a resina vegetal era usada para calafetar barcos (SMITH, 1979; REBÉLO; PEZZUTI, 2000).

Dados recentes trazem que 1,7 milhão de tartarugas são consumidas anualmente na Amazônia (SANTELLI, 2021). A carne de tartaruga e de outros quelônios é considerada uma iguaria da culinária da Amazônia, e a caça e a pesca desses animais ocorrem há muitas gerações (REBÉLO; PEZZUTI, 2000), o que evidencia a necessidade de políticas de preservação das diversas espécies de quelônios.

Interromper essa relação histórica e cultural entre a população amazônica e os quelônios não é uma tarefa simples – é considerada quase impossível, ou talvez nem fosse necessária, caso o consumo tivesse permanecido em níveis sustentáveis, no entanto, com o uso indiscriminado e o comércio ilegal, a fauna deixou de ser vista como recurso tradicional e o ato de consumir tartarugas passou a ser considerado ilegal (LACAVA; BALESTRA, 2019).

As primeiras ações voltadas à preservação dos quelônios datam do período colonial, quando a exploração da tartaruga-da-Amazônia envolvia um grande número de pessoas e gerava considerável renda, diante desse cenário os governantes, a serviço da Coroa Portuguesa, passaram a adotar medidas que buscavam racionalizar o uso desses animais (INSTITUTO BRASILEIRO DE DESENVOLVIMENTO FLORESTAL, 1973).

Essas iniciativas incluíam a nomeação de um “juiz”, representante das autoridades coloniais, cuja função era vigiar as praias de desova, impedindo o acesso de pessoas a esses locais. Fabricantes de manteiga, inspetores e assistentes eram responsáveis por cumprir normas que determinavam, por exemplo, o retorno de animais vivos ao rio e a preservação de parte dos ovos, no entanto essas regras aos poucos foram sendo desrespeitadas (*op. cit.*).

Ao longo dos anos, diversas ações foram desenvolvidas e órgãos foram criados, com foco na preservação da tartaruga-da-Amazônia e do tracajá, que são espécies aquáticas ameaçadas. Em 1975 foi criado o projeto de Proteção e Manejo dos Quelônios da Amazônia, conhecido como Projeto Quelônios da Amazônia (PQA), voltado especialmente aos quelônios de água doce (LUZ *et al.*, 2019).

Com a criação do IBAMA em 1989, novas estratégias foram incorporadas. Em 1990, surgiu o Centro Nacional de Quelônios da Amazônia (CENAQUA), com a missão de regulamentar a instalação de criadouros comerciais da tartaruga-da-Amazônia e do tracajá, oferecendo alternativas econômicas para reduzir a exploração ilegal, que em 2001 tornou-se o Centro de Conservação e manejo de Répteis e Anfíbios (RAN), responsável por gerir e

licenciar, em âmbito nacional, as atividades de manejo e conservação dos répteis e anfíbios continentais brasileiros, priorizando os ameaçados de extinção e de interesses econômicos (SALERA JUNIOR; BALESTRA; LUZ, 2016).

Com as mudanças ocorridas no IBAMA em 2007, foi criado o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), ao qual o RAN passou a integrar, sob o nome de Centro Nacional de Pesquisa e Conservação de Répteis e Anfíbios, a sua missão passou a incluir a realização de pesquisas e ações voltadas à conservação e à recuperação desses grupos, permanecendo sob responsabilidade do ICMBio até 2010, quando retornou à estrutura do IBAMA (LUZ *et al.*, 2019).

Os projetos de conservação dos quelônios são viabilizados graças ao apoio técnico de instituições conservacionistas e de pesquisa, que atuam principalmente no monitoramento da tartaruga-da-Amazônia e do tracajá, e secundariamente em outras espécies, como o jabuti (*Chelonoidis carbonarius*), este último possui grande importância ecológica, atuando como dispersor de sementes, alimentando-se de restos orgânicos e contribuindo para os processos de decomposição e ciclagem de nutrientes, além de integrar diversas cadeias tróficas (LUZ *et al.*, 2019; OLIVEIRA *et al.*, 2019).

Essas ações estão sustentadas pelos diversos códigos e leis que visam proteger os animais silvestres, entre eles os quelônios. A primeira norma brasileira relativa à fauna de que se tem registro é o Decreto nº 23.672, de 2 de janeiro de 1934, que aprovou o Código de Caça e Pesca (BRASIL, 1934). Esse decreto proíbe a caça de animais úteis à agricultura, de pássaros canoros de ornamentação e outros de pequeno porte (TRAJANO; CARNEIRO, 2019). Além disso, permite a comercialização apenas de animais e produtos procedentes de parques de criação, de refúgio e reserva devidamente registrados, impondo restrições ao uso e à captura de quelônios (BRASIL, 1934).

Em 1967, foi promulgada a Lei nº 5.197, de 3 de janeiro, conhecida como Lei de Proteção à Fauna, que proíbe a captura de animais silvestres para fins comerciais, como a venda de peles e carne. Essa legislação buscou conter o extermínio de espécies essenciais aos ecossistemas brasileiros, embora o comércio clandestino de quelônios tenha persistido (BRASIL, 1934; LUZ *et al.*, 2019).

A Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 – a chamada Lei de Crimes Ambientais – estabeleceu sanções penais e administrativas para condutas lesivas ao meio ambiente, abrangendo crimes contra a flora, a fauna, os recursos naturais e o patrimônio cultural. Essa lei define infrações como poluição, destruição de vegetação nativa e maus-tratos a animais, prevendo penas de reclusão, multa e outras sanções administrativas (BRASIL, 1998).

Posteriormente, o Decreto Federal nº 3.179, de 2 de setembro de 1999, regulamentou a lei e legalizou a morte de animais silvestres para saciar a fome, reconhecendo a realidade de comunidades em situação de vulnerabilidade social (BRASIL, 1999).

Apesar da vigência da Lei nº 9.605/98, o consumo de quelônios ainda ocorre em algumas regiões do Brasil, especialmente na Região Norte, com intensa comercialização de ovos e carne, o que compromete a sobrevivência das espécies (REBÉLO; PEZZUTI, 2000).

Os quelônios continuam ameaçados de extinção não apenas no Brasil, mas também em países como China e Madagascar. Jabutis, por exemplo, são alvo do comércio ilegal de animais de estimação, sendo exportados para o Japão, a Europa e a América do Norte. Além disso, enfrentam atropelamentos, perda de habitat por ações antrópicas e até mesmo ataques por atiradores enquanto se aquecem ao sol (POUGH; JANIS; HEISER, 2008).

A comercialização e a criação de animais silvestres como *pets*, bem como o seu uso na alimentação, são práticas preocupantes, pois a retirada desses animais da natureza para abastecer tais mercados é ilegal e ameaça as populações selvagens. Diante disso, ações que promovam o uso sustentável da fauna, como a criação em cativeiro, representam uma alternativa viável para conter a retirada de animais da natureza e possibilitar a reposição de populações em risco de extinção (TRAJANO; CARNEIRO, 2019).

Após a publicação da Lei de Proteção à Fauna (Lei nº 5197/67), que estabelece acesso controlado a fauna, e a define como um bem público de caráter especial, o poder público passou a estimular a criação de fauna silvestre em cativeiro (BRASIL, 1967). Surgiram, então, os primeiros empreendimentos voltados à fauna silvestre, regulamentados como criadouros artificiais – hoje conhecidos como criadouros comerciais. Atualmente, o Brasil possui 523 empreendimentos comerciais de fauna registrados oficialmente nos sistemas SisFauna 1.2 e Gefau (*op.cit.*).

Do total de empreendimentos registrados, 438 são criadouros de animais silvestres e 85 correspondem a estabelecimentos comerciais. Esses estabelecimentos concentram-se, principalmente, na criação de aves, que representam cerca de dois terços do total, seguidos pela criação de répteis, nesse grupo destaca-se o jabuti (*Chelonoidis carbonarius*), com 5.713 indivíduos comercializados como animais de estimação. O estado de São Paulo lidera em número de empreendimentos, embora haja registros em quase todas as unidades federativas do país (*op. cit.*).

Em resposta ao questionamento, através do site, sobre os criatórios no Brasil que estão ativos e que possuem essa espécie, o IBAMA respondeu através de uma tabela (Anexo C), contendo a relação dos criadouros em atividade e que criam o jabuti (*Chelonoidis carbonarius*),

sendo 15 criadouros no Paraná, 6 em Alagoas, 7 no Rio de Janeiro, 3 no Ceará, 2 no Pará e 1 em Goiás.

A criação em criadouros legalizados desempenha um papel fundamental na conservação das populações naturais, além de promover geração de emprego, renda e fortalecer a soberania alimentar (CRISTO, 2016), porém a falta de dados provenientes de avaliações socioecológicas – forma como esses recursos são utilizados e a importância cultural – pode afetar o sucesso dessa e de outras práticas voltadas à conservação da biodiversidades (NUNO *et al.*, 2018).

#### **4.4 Fatores que interferem no conhecimento e no uso de animais silvestres**

##### **4.4.1 Fatores biológicos**

A ciência na atualidade, principalmente a Etnobiologia, tenta entender a complexidade das relações entre pessoas e recursos biológicos, buscando compreender como se dá e quais padrões seguem no uso desses recursos, tentando descobrir como determinados traços ou características surgiram ao longo do tempo, sendo importante o registro dessas informações, que podem ser perdidas se não forem registradas (ALBUQUERQUE; MEDEIROS, 2018).

O que somos é influenciado por um complexo aspecto biológico-cultural, no qual a biologia e a cultura se influenciam mutuamente, formando a natureza humana, estando a biologia e a cultura ligadas à nossa trajetória evolutiva (*op. cit.*).

Muitos conceitos da Ecologia, da Antropologia Ecológica, podem ser utilizados para explicar a relação entre os seres humanos e a biota. Medeiros *et al.* (2018), discutiram diversas hipóteses e teorias, como: o Determinismo, o Possibilismo Ambiental, a Hipótese da Aparência e a Teoria do Forrageamento Ótimo, que tentam explicar as escolhas dos recursos naturais pelos seres humanos.

Diferente de outros animais, que são guiados pelo instinto, os homens não se limitam às restrições ambientais, eles possuem a capacidade de escolher entre as possibilidades disponíveis e mudar o ambiente, sendo capazes de transmitir as informações vividas para as próximas gerações por meio da linguagem (DE GARINE, 1995).

O ambiente influencia qualquer aspecto da vida humana, mas não pode ser considerado o único determinante, os fatores ambientais como disponibilidades de espécie, não são os únicos responsáveis pela escolha dos recursos naturais, pois fatores históricos, simbólicos e religiosos também estão relacionados a essa escolha (MEDEIROS *et al.*, 2018).

O ambiente é mais uma variável que influencia o comportamento de uso de recursos

naturais, muitos trabalhos com plantas nativas foram realizados para testar as teorias: Determinismo, Possibilismo Ambiental, Hipótese da Aparência Ecológica, Teoria do Forrageamento Ótimo (TFO), entre outras (LUCENA, ARAÚJO; ALBUQUERQUE, 2007; CARVALHO-JUNIOR, 2011), e chegaram à conclusão de que o ambiente é uma variável muito importante no comportamento de uso de recursos naturais, sendo um dos fatores que influenciam o comportamento das pessoas no forrageamento, mas não é o único, existem outros fatores que exercem influência, como as escolhas humanas, os aspectos culturais e genéticos.

O forrageamento é o conjunto de estratégias que são desenvolvidas pelos indivíduos para combater os mecanismos de defesa de uma presa quando ela é capturada, subjugada e engolida (POUGH; JANIS; HEISER, 2008). No forrageamento, quando uma presa é identificada, existem decisões a serem tomadas pelo predador, levando em consideração o custo/benefício do ponto de vista fisiológico (fome, saciedade e custo energético) e ambiental (presença de predadores e quantidade de presas) (CHAVES; ALVES, 2010).

Para tentar entender essas estratégias, MacArthur; Pianka (1966), propuseram a Teoria do Forrageamento Ótimo (TFO) para nortear os estudos sobre comportamento alimentar. Segundo essa teoria, os custos energéticos envolvidos na captura de uma presa não devem ser maiores que os benefícios energéticos contidos nos itens alimentares.

Na aplicação da teoria do Forrageamento Ótimo em seres humanos, os recursos são medidos em calorias, porém Begossi (1989, *apud* BEGOSSI, 1993) sugere a inclusão de outras variáveis para o estudo em populações humanas.

Os seres humanos podem ser compreendidos como forrageadores e, como tal, buscam constantemente recursos úteis que podem ser selecionados e incorporados aos seus sistemas socioecológicos, sendo os recursos mais aparentes ou de mais fácil captura os mais familiares, com maior importância cultural e riqueza de uso (ALBUQUERQUE *et al.*, 2018).

O ambiente oferece possibilidades de escolha, mas outros fatores como o histórico de exploração de recursos naturais, eventos de migração humana e a transmissão cultural devem ser considerados (MEDEIROS *et al.*, 2018).

Diante da dificuldade em determinar quais fatores influenciam a seleção dos recursos naturais, foi elaborada a Teoria Socioecológica da Maximização, que propõe que os seres humanos constroem sistema socioecológicos para sobreviverem em diversos ambientes, e apresenta dois modelos conceituais, o primeiro que aborda a seleção e o uso da biota por populações humanas e a segunda destaca como os sistemas se organizam a partir dos elementos que foram incorporados a ele (ALBUQUERQUE *et al.*, 2019).

Essa teoria se baseia no contexto da Teoria da Evolução Cultural e foi enriquecida com estudos de Ecologia Comportamental Humana, através da Teoria do Forrageamento Ótimo (TFO), no entanto essa nova teoria avalia os custos e benefícios além da lógica energética, levando em consideração outras variáveis (*op. cit.*).

Essa nova teoria foi criada para explicar a organização e o funcionamento da relação entre pessoa e biota como forma de responder a pergunta que muitos autores de diferentes disciplinas tentam responder: quais são os fatores que afetam a seleção e o uso dos recursos naturais pelas pessoas?

Além disso, entende-se que as teorias e hipóteses postuladas pela Ecologia – como a Hipótese da Aparência Ecológica e da Disponibilidade e, principalmente, a Teoria do Forrageamento Ótimo – não explicam completamente o comportamento de escolha de alimentos em diversos grupos humanos. Variáveis importantes como cooperação, competição entre pessoas, normas sociais e proibição de uso de recursos não são consideradas pela Teoria do Forrageamento Ótimo, embora sejam fundamentais, pois moldam o comportamento humano (ALBUQUERQUE *et al.*, 2019).

#### 4.4.2 Fatores socioculturais e econômicos

“Somos o que comemos”, afirmou Fischler (1988), a partir dessa afirmação os autores Contreras; Gracia (2005), fazem um trocadilho e afirmam que “comemos o que somos”, pois a nossa dieta está de acordo com as nossas realidades biológica, psicológica e social, sendo as escolhas alimentares influenciadas por variáveis socioculturais, como classe social, idade e gênero, e os alimentos são escolhidos ou rejeitados com base em ideias alimentares religiosas ou filosóficas.

As formas de alimentação podem contribuir para a distinção dos indivíduos e estabelecer relações sociais: “Diga-me o que você come e eu lhe direi o que você é” (DE GARINE, 1995).

O ser humano é onívoro e, como tal, pode comer de tudo, o que lhe dá a falsa ideia de liberdade de escolha, no entanto, essa escolha alimentar não depende apenas do indivíduo, pois ele é influenciado por diversos fatores: os ambientais (como a disponibilidade no ambiente) , os culturais (o que é culturalmente aceito) e as histórias individuais (idade, gênero, escolaridade, renda), como também pelas formas de transmissão do conhecimento e a evolução cultural

(CANTRERAS, GRACIA, 2008; JAMORI; PROENÇA; CALVO, 2008; SOLDATI, 2018; TORRES-AVILEZ *et al.*, 2018; MEDEIROS, CAMPOS, ALBUQUERQUE, 2018).

Escolher os alimentos é um processo complexo, o “comedor humano” seleciona os recursos naturais disponíveis considerando valores do grupo social a que ele pertence e a sua diferenciação social, e os transforma em alimentos para atender as suas necessidades (POULAIN; PROENÇA, 2003).

Ao se tratar de gênero, diversos fatores influenciam o conhecimento e o uso dos recursos, como: processos biológicos, condições de vida diárias e experiência ambiental, que interagem com as normas sociais como ocupação e obrigações sociais. Na maioria das sociedades, as mulheres são responsáveis pelo preparo e fornecimento dos alimentos, enquanto os homens são receptores dos valores, gostos e práticas alimentares, transmitidos ou adquiridos no grupo doméstico, além de participarem de processos que antecedem ao cozimento, principalmente relacionado ao preparo das carnes (CANTRERAS, GRACIA, 2008; TORRES-AVILEZ *et al.*, 2018).

A idade, em conjunto com o gênero, é outra variável sociocultural que influencia as diferenças no consumo alimentar (CANTRERAS, GRACIA, 2008). A diferença de uso de recursos entre faixas etárias pode decorrer de processos de erosão do conhecimento. No entanto, nos estudos que apontam essa erosão, os autores não avaliaram o conhecimento ao longo do tempo, e essa diferença de uso pode resultar não do processo de erosão, mas da dinâmica do conhecimento (TORRES-AVILEZ *et al.*, 2018).

O conhecimento sobre o uso de recursos é parte de um sistema socioecológico influenciado pelo ambiente, que oferece diferentes possibilidades à população, podendo os mais velhos terem tido acesso a um recurso que a população mais jovem não tenha tido a oportunidade de acessar pela pouca disponibilidade (FERREIRA JUNIOR, *et al.*, 2013; TORRES-AVILEZ *et al.*, 2018).

Cada sociedade possui normas que determinam como uma refeição deve ser realizada, com prescrições alimentares distintas, conforme o sexo, a faixa etária ou outras circunstâncias específicas, como a distribuição de tarefas que tem uma grande influência no regime alimentar de uma residência (DE GARINE, 1995).

A escolaridade, por si só, não define o grau de conhecimento ou a frequência de uso dos recursos naturais, embora se espere uma relação inversa – ou seja, quanto maior o nível de escolaridade, menor o uso tradicional desses recursos – porém essa associação não é direta e nem determinante para uma compreensão mais precisa, é necessário considerar outras variáveis

interdependentes, como renda e ocupação, que influenciam significativamente essa dinâmica (MEDEIROS, CAMPOS, ALBUQUERQUE, 2018).

A renda é um fator que pode explicar o conhecimento e o uso dos recursos naturais, espera-se que o uso dos recursos seja maior entre as famílias de menor renda, por dependerem desses recursos para a sobrevivência, o que resulta em maior contato, uso e conhecimento sobre esses recursos (GODOY; BROKAW; WILKIE, 1995; MEDEIROS *et al.*, 2011; MEDEIROS, CAMPOS, ALBUQUERQUE, 2018).

Desse modo, quando ocorre o aumento da renda da família, pode haver a diminuição do uso desses recursos e essa diminuição pode refletir na transmissão do conhecimento para as próximas gerações, no entanto, quando a renda da família aumenta e persiste o uso desse recurso, não mais como necessidade, mas como hábito cultural, o conhecimento sobre esse recurso se mantém, e poderá ser transmitido para as próximas gerações (MEDEIROS, CAMPOS, ALBUQUERQUE, 2018).

#### 4.4.3 Fatores religiosos

Mesmo nas sociedades mais desenvolvidas, o papel do conhecimento científico nas escolhas alimentares permanece insignificante em comparação aos fatores irracionais, como as relações simbólicas. A relação entre o regime alimentar de uma comunidade e suas crenças sempre foi importante, pois o fator divino é visto como responsável pela colheita dos alimentos, a boa ou a má sorte (DE GARINE, 1995).

A alimentação está profundamente associada à identidade cultural das comunidades e desempenha um papel importante nas religiões, sendo uma forma de expressar crenças e valores espirituais, pois a alimentação é um recurso que auxilia a religião a representar e reforçar os seus valores (MURAD; BARROSO, 2023; SOUZA, 2014).

Ao estudarmos a alimentação sob a perspectiva das escolhas alimentares, rapidamente nos deparamos com restrições religiosas, as quais são determinadas pelas doutrinas seguidas por cada indivíduo. As religiões, em diferentes formas e intensidades, estabelecem quais alimentos podem ser consumidos, em que circunstância e com quem (SOUZA, 2014).

Da mesma maneira, ao investigarmos os aspectos religiosos, inevitavelmente encontraremos práticas alimentares que se manifestam como tabus, alimentos que assumem funções simbólicas, rituais que envolvem o ato de comer e refeições coletivas que contribuem para a formação da identidade sociocultural de um grupo. Em síntese, todas as religiões têm

algo a dizer sobre a alimentação (*op. cit.*).

A cerca de 10 mil a 12 mil anos, antes da formação de aldeias e do processo de agricultura, o homem já expressava nas paredes das cavernas a sua relação com a caça, com a religiosidade e com a comida (FERRAZ, 2023).

Os povos originários tinham diversos exemplos de elementos da biodiversidade ligados à religiosidade através da alimentação, como também comidas ligadas ao sagrado e às tradições religiosas (*op. cit.*).

Um outro exemplo dessa relação são as plantas medicinais, que são tanto vinculadas ao candomblé como possuem uma forte ligação à tradição cristã, um exemplo é a macela (*Achyrocline satureoides*) conhecida como uma planta sagrada, estando o seu crescimento relacionado ao período da quaresma, devendo ser colhida na Sexta-feira Santa para potencializar o seu princípio ativo (PEREIRA, 2005).

Não existe religião sem festa e festa sem comida, as festas, em geral, de padroeiro ou padroeira estão associadas a cultura alimentar em todas as sociedades tradicionais, nas quais as autoridades religiosas oferecem as primeiras colheitas às divindades. Nesses rituais são consumidos pratos específicos de cada lugar, revelando uma das principais funções simbólicas da comida, a troca, criando uma aliança com o propósito de organizar a sociedade (DE GARINE, 1995; DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

A maioria das ocasiões sociais e religiosas – como batizados, casamentos e celebrações de ciclos de vida – é tradicionalmente acompanhada por refeições festivas, que não apenas facilitam as interações sociais, mas também fortalecem os vínculos entre os participantes (DE GARINE, 1995).

A linguagem alimentar carrega significados religiosos, expressa posições sociais e de gênero, e revela o pertencimento a determinados grupos ou territórios (MONTANARI, 2024). As datas religiosas, por sua vez, são marcadas por rituais que envolvem o ato de comer, e essas práticas alimentares evocam memórias coletivas e reconectam os indivíduos com suas tradições. Um exemplo emblemático é a festa de Senhora Sant'Ana, considerada um dos pilares da vida social local, por transmitir valores comunitários e preservar práticas alimentares que reforçam a identidade cultural (CAVIGNAC, 2019).

#### **4.5 Evolução cultural**

A teoria da evolução cultural é um dos campos teóricos que busca explicar como a cultura evolui ao longo do tempo, fundamentando-se da ideia de que a transmissão de informações culturais é essencial para que a cultura venha a evoluir (MESOUDI, 2011; MESOUDI, 2018).

A evolução cultural parte do princípio de que as transformações culturais ocorrem por meio de um processo evolutivo (MESOUDI 2018). Nesse contexto, um traço cultural – entendido como uma unidade de informação gerada pela interação entre os indivíduos e o ambiente (biota) em que estão inseridos – é transmitido socialmente e tende a se perpetuar dentro de um sistema sociocultural, quando oferece alguma vantagem adaptativa (MESOUDI, 2018).

Ou seja, para que determinado traço cultural se mantenha ao longo do tempo, ele precisa contribuir positivamente para a sobrevivência, a organização ou o desenvolvimento do grupo que o adota (MESOUDI, 2018; MEDEIROS *et. al.*, 2018).

A transmissão de informações culturais pode ocorrer de diferentes formas: por via vertical, quando as informações são transmitidas entre indivíduos aparentados pertencentes a gerações diferentes (pais para filhos); por via horizontal, quando são transmitidas entre indivíduos aparentados da mesma geração e por via oblíqua, quando são transmitidas entre indivíduos de diferentes gerações e que não possuem relação parental (CAVALI-SFORZA; FELDMAN, 1981).

Considerando as evidências de que a transmissão cultural vertical pode funcionar como uma rota mais conservadora de informações (SOLDATI; ALBUQUERQUE, 2016), as informações acumuladas pelos pais e repassadas aos filhos asseguram a sobrevivência deles (AUNGER, 2000 *apud* MARIN, 2014).

A via oblíqua pode ser subdividida em mais duas subcategorias; muitos para um (exemplo: quando a informação é transmitida de vários líderes locais para um único indivíduo que compõe uma população) e um para muitos (exemplo: quando a informação é transmitida de um representante local para os demais indivíduos que compõem a população (HEWLETT; CAVALI-SFORZA, 1986).

Entender a dinâmica da transmissão e a aquisição de informações entre os indivíduos — ou como essas informações são incorporadas em populações humanas — é essencial para compreender a evolução cultural (GALLOIS *et al.*, 2018).

O comportamento humano em relação aos recursos naturais é herdado não apenas geneticamente, mas também por meio da transmissão cultural, a nossa herança cultural é tão importante quanto a herança biológica (ALBUQUERQUE *et al.*, 2020; RICHERSON; BOYD, 2005).

O primeiro modelo evolucionista da transmissão cultural faz uma analogia entre evolução biológica e cultural, comparando as duas áreas. Na evolução cultural, destaca-se a transmissão cultural por meio da aprendizagem social – que ocorre entre pais e parentes – e a migração cultural, que inclui tanto o movimento físico de pessoas com suas ideias quanto outros fluxos de informação (CAVALLI-SFORZA; FELDMAN, 1981).

Para Mesoud (2018), a cultura é um conjunto de informações que são adquiridas via transmissão social e que são compartilhados por mecanismos como imitação, ensino e linguagem.

Por ser uma espécie cultural – já que grande parte do comportamento humano é adquirido socialmente – os seres humanos são capazes de armazenar e processar informações, o que os diferencia de outros seres vivos. Além disso, são capazes de incorporar constantemente os dados disponíveis no meio ambiente por meio da aprendizagem (MESOUDI, 2007; MESOUDI, 2011).

As informações armazenadas e processadas podem ser adquiridas de três naturezas distintas: ontológicas (relacionadas à natureza do ser e da realidade), por experiência individual e por transmissão social – essa última se iguala ao conceito de cultura (MESOUDI, 2007; MESOUDI, 2011; SOLDATI, 2018).

A transmissão social do conhecimento é um processo fundamental para a evolução cultural e para o entendimento da relação entre pessoas e natureza (SOLDATI, 2018). Sob uma perspectiva evolutiva, a cultura é uma adaptação humana, argumento sustentado pelo sucesso ecológico dos seres humanos nos mais diversos ambientes (CAVALLI-SFORZA; FELDMAN, 1981; RICHERSON; BOYD, 2005).

Em um mundo que passa por rápidas mudanças e urbanização, estudos que tratem das relações entre biodiversidade e diversidade cultural em comunidades não indígenas e não tradicionais serão de grande importância para a compreensão dos sistemas socioecológicos do século XXI, e para avaliar como esses sistemas poderão lidar com as mudanças globais induzidas por processos naturais e socioeconômicos (PERSIC; MARTIN, 2008).

A espécie humana, ao longo do tempo, desenvolveu uma grande diversidade de usos da fauna, os quais estão relacionados à evolução cultural na relação homem/fauna, sendo o uso na alimentação o que mais se destaca (FIGUEIREDO; BARROS, 2016).

O ato de se alimentar não responde apenas à satisfação de uma necessidade biológica, o estudo da alimentação pode esclarecer a relação entre o ambiente e o desenvolvimento cultural, pois os grupos humanos se adaptaram aos diversos ambientes a partir da oferta e das limitações impostas pela disponibilidade de alimentos (COSTA NETO, 2011; VILÀ, 2012).

Os seres humanos independentemente das questões de sobrevivência, podem escolher alimentos com valor simbólico, que podem ser aceitáveis do ponto de vista organoléptico, mas desprovidos de valores dietéticos e nutricionais, isso ocorre porque os padrões nutricionais estão sujeitos ao chamado de viés cultural, no qual fatores como religiosidade e cultura influenciam essas escolhas (DE GARINE, 1995).

A alimentação, além de ser uma necessidade básica, é uma atividade cultural que envolve tabus, crenças e diferenças. Caracteriza-se como um ato social entre pessoas, proporcionando convívio, identidade coletiva, organização social, identidade cultural, condição social e memória familiar — elementos que garantem a nossa sobrevivência. (SUELIR, 2001; PEDRAZA, 2004).

O ato de se alimentar proporciona prazer, mas também pode causar insegurança, desconfiança e medo, pois a cultura alimentar depende de diversos fatores, como o hábito alimentar da família, a religião, o local de residência e a cultura. Esses fatores levam alguns indivíduos a recusarem experimentar alguns alimentos que não fazem parte de seu hábito alimentar ou que consideram estranhos (MOURA, 2021).

Diariamente, as pessoas escolhem, adquirem e preparam os alimentos para obter energia para viver, e a forma como realizam essa tarefa reflete sua relação com a cultura e a sociedade em que vivem (AXELSON, 1986). A cultura é tão importante que rege as nossas práticas diárias desde o nascimento, indicando quais alimentos são adequados para cada hora do dia (JACOB, 2021).

A alimentação, além de ser uma necessidade fisiológica, é um fator fundamental na formação da identidade cultural. O papel cultural da alimentação é considerado um elemento decisivo e que informa a identidade humana (MONTANARI, 2024).

A alimentação é um ato orgânico que a inteligência humana transformou em hábito cultural (BASS; WAKEFIELD; KOLOSA, 1979; *apud* AXELSON, 1986).

O hábito alimentar pode ser definido como a forma como um grupo de indivíduos seleciona, consome e utiliza um conjunto de alimentos disponíveis, respondendo a pressões sociais e culturais, sendo promovido pelo comportamento alimentar ( GUTHE; MEAD, 1945; VAZ; BENNEMANN, 2014 ).

O alimento não é intrinsecamente bom ou ruim – essa informação nos foi transmitida

para que pudéssemos reconhecê-lo como tal, o órgão do gosto não é a língua, mas sim o cérebro, que sofre influência da cultura, por isso os critérios do gosto são variáveis no espaço e no tempo: o que é considerado aceitável em termos alimentares para uma cultura pode ser repugnante para outra (MONTANARI, 2008).

O gosto tem dois sentidos: um sentido está relacionado ao sabor, que diz respeito aos órgãos do paladar, e o outro está relacionado à cultura – às informações transmitidas desde o nascimento, constituindo uma realidade subjetiva e comunicável (MONTANARI, 2008).

A inclusão de um alimento deve estar associada a um ganho energético, como também a práticas culturais, em ambos os casos, essas escolhas são transmitidas às gerações futuras (MINTZ, 2001).

A cultura alimentar é uma linguagem por meio da qual cada sociedade transmite mensagens que permitem traduzir, ao menos parcialmente, a sua identidade (LÉVI-STRAUSS, 2006).

Os determinantes do comportamento alimentar são complexos e exigem uma análise multidisciplinar. Para identificar quais fatores melhor explicam esse comportamento, diversos autores criaram modelos teóricos que podem fornecer informações importantes para estudos sobre o comportamento alimentar (DICKENS, 1965; LEININGER, 1969; AXELSON, 1986).

Dickens (1965, *apud* AXELSON, 1986), categorizou as práticas alimentares em quatro conceitos: culturais, sociais, pessoais e situacionais. Para a autora, as causas culturais são determinantes na combinação dos alimentos consumidos, sendo os padrões alimentares culturais resultantes de condições ambientais, como clima, tecnologia, geografia e disponibilidade de alimentos. Os determinantes sociais envolvem amigos, parentes e familiares; os pessoais incluem idade, escolaridade e características psicológicas; e os fatores situacionais dizem respeito à renda e ao emprego.

Outra teoria propõe que há diversas formas de uso dos alimentos dentro de uma cultura: para alimentação, expressão de amizade, manutenção de relações interpessoais, *status social*, alívio de estresse e tensão, influência sobre outras pessoas e expressão de religiosidade. Essas diferentes formas de uso do alimento diferenciam as práticas alimentares (LEININGER, 1969, *apud* AXELSON, 1986), pois os comportamentos são reflexos da cultura, que determina as atividades socialmente padronizadas das pessoas (AXELSON, 1986).

Além disso, como também somos uma espécie cultural, grande parte do nosso comportamento é determinado por um sistema de informações culturais transmitidas de geração em geração, isso demonstra que a cultura é aprendida, sendo adquirida por meio de

transmissão social – processo fundamental para a evolução cultural. A cultura é um guia indispensável em todos os assuntos da vida (AXELSON, 1986; MESOUDI, 2011).

Entretanto, não se pode esquecer que somos também criaturas biológicas, e os determinantes fisiológicos não devem ser ignorados no estudo de hábitos alimentares, Herman; Polivy (1984), desenvolveram um modelo que busca definir um lugar para os determinantes fisiológicos e não fisiológicos na alimentação. Os autores dividem o processo de alimentação em três faixas: fome, controle do apetite e saciedade, sendo a fome e a saciedade controlados pela fisiologia e o controle do apetite sendo considerado uma zona de indiferença biológica, influenciada por fatores não fisiológicos relacionados aos comportamentos socioculturais da alimentação.

#### **4.6 Uso do jabuti na alimentação humana**

Apesar do Brasil ser um país com uma grande biodiversidade, abrigando mais de 50.000 espécies vegetais e 100.000 espécies animais, ainda há pouco conhecimento sobre a inserção dessa diversidade na alimentação humana e sobre os fatores que influenciam o seu consumo (GOMES; CHAVES; CARVALHO, 2023).

Entre 230 e 833 milhões de pessoas dependem da carne de animais silvestres, – mamíferos, répteis, anfíbios e pássaros selvagens – como fonte de proteína (NIELSEN *et al.*, 2018). O uso de animais silvestres na alimentação é uma prática milenar em diversas culturas, contribuindo para a diversificação da dieta alimentar em todo o mundo (ALVES; VAN VLIET, 2018). Essa prática tem demonstrado potencial para suprir as necessidades proteicas de comunidades por meio de cadeias curtas de consumo, considerando que a produção de proteína animal está entre os maiores emissores de gases do efeito estufa (JACOB *et al.*, 2023).

Os seres humanos possuem a capacidade de se adaptar aos diversos recursos alimentares que são disponibilizados pelo ambiente (DE GARINE, 1995). Entre os animais consumidos na alimentação, os répteis – especialmente os quelônios – são amplamente utilizados na alimentação, sobretudo na região Norte do Brasil. Essa prática alimentar foi adotada pelos povos indígenas no período pré-colonial, posteriormente incorporado pelos colonizadores e, mais tarde, assimilada pelas comunidades locais (REBÉLO; PEZZUTI, 2000).

Essa prática alimentar desempenha um papel socioeconômico relevante, alguns autores afirmam que os quelônios são historicamente uma das principais fontes de proteína para a população amazônica (REBÉLO; PEZZUTI, 2000; FARIA; MALVAZIO, 2018). Na região, existem estudos sobre o consumo de quelônios oriundos de diversas áreas, principalmente da

história, com relatos de viajantes sobre apreensão, preparo, consumo e comercialização desses quelônios, no entanto, existem poucos estudos sobre o consumo do jabuti (DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

O jabuti (*Chelonoidis carbonarius*), está relacionado a diversos usos: medicinais, mágico religiosos e, principalmente, alimentares — sendo o animal adulto o principal alvo (COSTA-NETO 2000; ALVES; SOUTO; LEITE, 2002; COSTA-NETO; ALVES 2010).

Oscar Leal, médico, escritor e viajante, em sua expedição pelo rio Tocantins, em 1886, relatou em seu livro *Viagem a um país selvagem*, o uso de currais para manter jabutis antes do seu consumo, destacando a apreciação da carne na região como uso cotidiano (LEAL, 2012).

Diversos autores e viajantes dos séculos XVIII e XIX mencionam o jabuti como alimento, especialmente em períodos de escassez. Destacam o sabor dos fígados como mais apreciado que a carne, considerada mais dura, e referem-se ao jabuti como “tartaruga da terra”, ressaltando seu sabor superior ao dos quelônios aquáticos (VIEIRA, 1654; EDWARDS, 1847; FERREIRA, 1972 *apud* DIAS JUNIOR; DIAS, 2023), mas todos eles se referem à região amazônica ou ao rio Tocantins.

No *Correio Mercantil*, em 2 e 3 de março de 1859, há um relato sobre a viagem do Imperador Dom Pedro II à cachoeira de Paulo Afonso. Ao passar pela “Villa de Pão de Açúcar”, na província de Alagoas, foi registrada a seguinte nota sobre o consumo de jabuti (conhecido localmente como “cágado”): “Nos meses de fevereiro a março a pobreza sustenta-se em kagados que custão de 120 a 160 rs cada” (ARTIGOS JORNAL DA BAHIA, 1859, p. 2).

Em 1875, Hart já se referia ao jabuti como alimento de grande preço (HART, 1920 *apud* DIAS JUNIOR; DIAS, 2023), demonstrando que o seu consumo teve origem na escassez de outras proteínas e, com o tempo, foi incorporado e diversificado por meio do contato com outras culturas – fruto de processos de mestiçagem nos modos de preparo e nos ingredientes (MACÊDO, 2016; DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

Lendas amazônicas reforçam a importância simbólica e alimentar do jabuti para os povos originários, que acreditavam que o consumo do animal traria a força e a esperteza, advindas do viés da transferência (DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

No século XX, a carne de jabuti passou a ser servida em restaurantes e residências, com pratos como “Jabuti ao Leite de Coco” (MACÊDO, 2016), distantes da forma tradicional de consumo – assado – praticada pelos povos originários. Essa mudança reflete a miscigenação alimentar, com influências europeias que introduziram o uso de leite e creme de leite, adaptados com ingredientes locais, como leite de coco e castanha (STOLS, 2006; DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

Essa mudança na forma de preparo do jabuti no leite de coco ou o jabuti na castanha demonstra o processo de miscigenação alimentar, pois a alimentação de origem europeia tinha muitos preparos com a utilização do leite e do creme de leite, esse tipo de cozinha parece ter combinado com a forma de preparo dos alimentos já existentes por aqui, apenas com a substituição dos produtos de origem animal, por produtos de origem vegetal (*op. cit.*).

Macêdo (2016), em sua tese que trata sobre a cozinha mestiça, enfatiza que a preparação do jabuti com algum leite vegetal, coco ou castanha, daria ao prato um sabor *sui generis*, e a abundância da castanha na região Norte facilitou esse encontro.

Apesar da preferência declarada por mamíferos em uma comunidade quilombola na região Norte, os répteis foram os mais caçados durante eventos de caça, especialmente *Chelonoidis denticulatus* (jabuti-amarelo) e *Chelonoidis carbonarius* (jabuti-vermelho), devido à quaresma – período em que esses animais são consumidos por serem considerados de “sangue frio” (FIGUEIREDO; BARROS, 2016; VIEIRA, 1654; *apud* DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

Essa preferência também foi constatada em pesquisa sobre conservação de quelônios em Cruzeiro do Sul – AC, onde o jabuti foi o mais consumido, com 61% das respostas (SILVA *et al.*, 2018). Resultados semelhantes foram encontrados por Oliveira *et al.* (2019), confirmando o jabuti como o quelônio mais citado para consumo.

Em estudo sobre o consumo de animais silvestres em assentamentos no Pará, o jabuti (*Chelonoidis spp.*) foi citado 94 vezes, com valor de uso (VU) de 0,57 – o único réptil com valor acima de 0,50, indicando alta relevância (CAJAIBA; SILVA; PIOVESAN, 2015).

Pesquisas na Floresta Nacional de Caxiuanã – PA e em Castanhál – PA, ambas com foco no uso de quelônios na alimentação humana, apontaram o jabuti como a etnoespécie mais comum e consumida ao longo do ano (FELIX-SILVA *et al.*, 2018). Em Castanhál, foi a espécie mais citada pelos entrevistados (51,71%), seguida pela Perema (14,19%) e pelo Tracajá (4,6%). O alto índice de consumo é atribuído à lentidão do animal, que facilita a sua captura – inclusive por crianças (BRITO; LIMA; SANTA ROSA, 2016; DIAS JUNIOR; DIAS, 2016).

A sua carne e o seu fígado são muito apreciados pelo sabor, reforçando a sua importância alimentar (REBÉLO; PEZZUTI, 2000; FIDENCI, 2000; BRITO; LIMA; SANTA ROSA., 2016; DIAS JUNIOR; DIAS, 2016). Além disso, são mantidos em cativeiro, em currais próximos às residências (FELIX-SILVA, *et al.*, 2018)

O jabuti foi citado como a espécie mais sujeita a tabus, sendo proibido o consumo por “mulher grávida”, “mulher parida”, “mulher de resguardo”, “pessoas com ferimentos”, “pessoas operadas”, “pessoas com problemas de vista”, “pessoas doentes”, “quem fez trabalhos de canzoá ou candomblé”, “quem é rezado de espinhela caída”, também sendo proibido o

consumo em períodos relacionados à menstruação e à amamentação (COSTA-NETO 2000; BEGOSSI; HANAZAKI, RAMOS, 2004; FELIX-SILVA, *et al.*, 2018).

São comer muito sadio, não só para os sãos, mas também para os enfermos: e verdadeiramente quem os comer sem memória do que parecem, não só podem servir para a necessidade, senão para o gosto (VIEIRA, 1654 p. 370; *apud* DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

O jabuti é considerado “carne de caça”, contudo, a sua captura era anteriormente considerada como acidental, os caçadores não saiam para o mato com o objetivo de caçar jabutis – eles eram encontrados ao acaso, durante o trajeto, pelos próprios caçadores ou por seus cães e os caçadores colocavam-nos de barriga para cima para serem coletados ao final da caçada no mesmo lugar, pois dificilmente esse animal consegue desvirar-se sozinho (DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

Atualmente, essa dinâmica mudou, devido à alta demanda pelo prato na cidade de Baião - PA os caçadores passaram a identificar compradores fixos, incluindo restaurantes, o que transformou a caça do jabuti em uma atividade direcionada (*op. cit.*).

Com isso, o animal deixou de ser uma caça acidental e passou a ser procurado intencionalmente, tornando-se cada vez mais difícil de ser encontrado na natureza.

Os consumidores de jabuti/cágado têm preferência pelas fêmeas do jabuti, fato relatado nas pesquisas de Félix-silva *et al.* (2018); Morcatty; Valsecchi (2015), sendo mais valorizadas pelos ovos – considerados iguarias. Essa preferência torna o consumo ainda mais preocupante do ponto de vista ecológico, pois compromete diretamente a capacidade de reposição natural da espécie, o que torna o consumo mais ameaçador em termos de reposição na natureza.

## 5 MÉTODOLOGIA

### 5.1 Aspectos éticos e legais

A pesquisa trata do consumo do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) na dieta alimentar na cidade de Santana do Ipanema - AL, sendo realizada através de um formulário disponibilizado no Google Forms e através de entrevistas, os dados foram coletados de acordo com as instruções da resolução 466/12, do Conselho Nacional de Saúde para pesquisas com seres humanos.

A pesquisa foi registrada na Plataforma Brasil e submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Araraquara (UNIARA), sendo aprovada com o número 75831923.8.0000.5383. Além disso, todas as pessoas que participaram da entrevista assinaram o termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice A).

### 5.2 Local da pesquisa

A pesquisa foi realizada no Município de Santana do Ipanema, com coordenadas geográficas: 9° 22' 40" S, e 37° 14' 42" O, cidade no interior de Alagoas, que até o final do século XVIII não passava de um arraial habitado por índios Fulni-ô e mestiços (Figura 06). A sua colonização só teve início em 1815, com a chegada dos primeiros colonizadores. Em 1875 passou a ser vila, sendo desmembrada do território de Traipu, e somente em 1921, através da lei nº 893, passou a ser cidade (MACHADO *et al.*, 2021).

A cidade está localizada no semiárido alagoano, possui população estimada de 47.654 habitantes (em 2024), sendo 48,54% composta por homens e 51,46% por mulheres, tendo a população urbana um maior número (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2022).

Limita-se ao norte com o estado de Pernambuco e com o município de Poço das Trincheiras; ao sul com os municípios de Carneiros, Olivença e Olho D'água das Flores; a Leste com o município de Dois Riachos; e, a oeste, com os municípios de Senador Rui Palmeira e Poço das Trincheiras, e está localizada a 207 km da capital Maceió (LOPES; SANTOS: BARROS, 2005).

**Figura 07** – Localização de Santana do Ipanema no Brasil e em Alagoas.



Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Santana\\_do\\_Ipanema](https://pt.wikipedia.org/wiki/Santana_do_Ipanema)

É considerada uma cidade polo do médio sertão alagoano (Figuras 07 e 08), recebe diariamente estudantes de diversos municípios vizinhos, desde o ensino fundamental até a universidade, tendo como principal atividade a agropecuária, principalmente a pecuária de leite (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2022).

De modo geral, a criação de animais é extensiva, entretanto, em função do clima com chuvas escassas e irregulares, é comum nas propriedades o plantio de espécies forrageiras para silagem e fenação (BRITO *et al.*, 2020). O uso do solo de Santana do Ipanema está composto por área não vegetada de 498 ha, que corresponde a 1,14%, Floresta 12.416 ha (28,46%) e agropecuária 30.675 ha, correspondendo a 70,33% (SOUZA *et al.*, 2020).

**Figura 08** – Vista aérea da cidade de Santana do Ipanema - AL.



Fonte: Google Imagens, 2025.

**Figura 09** – Procissão de Senhora Sant'Ana na Cidade de Santana do Ipanema – AL.



Fonte: Sertão na hora, Google Imagens, 2025.

O município apresenta condições semiáridas, segundo a classificação de Köppen-Geiger, com clima BSh, seco e quente, que se caracteriza pela escassez e pela irregularidade

das chuvas, com um índice pluviométrico entre 400 a 600 mm ao ano (BARROS *et al.*, 2012). Desta forma, maio, junho e julho são os meses mais chuvosos, e, outubro, novembro e dezembro, os meses mais secos, a vegetação predominante no município é a caatinga, típica de ambientes secos como o sertão (MASCARENHAS; BELTRÃO; SOUZA JUNIOR, 2005) e no município existem 3 Reservas Particulares dos Patrimônios Naturais (RPPN) (MACHADO *et al.*, 2021).

### 5.3 Coleta de dados

A pesquisa adotou uma abordagem qualiquantitativa, considerando que essas metodologias se complementam: os estudos qualitativos podem ser aprofundados ou validados por meio de análises quantitativas (VICTORA; KNAUTH; HASSEN, 2000). A investigação qualitativa é especialmente adequada para o estudo de fenômenos, fatos e processos sob às perspectivas cultural e social, buscando compreender e refletir sobre as dinâmicas dos grupos, já a pesquisa quantitativa permite a coleta de dados objetivos, a identificação de indicadores e tendências, e sua classificação por meio de variáveis, tornando os resultados mais inteligíveis e passíveis de generalização (ALBUQUERQUE; LUCENA; LINS NETO, 2010).

A primeira fase da pesquisa foi através de uma pesquisa exploratória, que teve como objetivo proporcionar maior conhecimento sobre o tema estudado, com o objetivo de torná-lo mais explícito (GIL, 1999), usando a pesquisa bibliográfica foi realizada uma revisão de literatura, na qual foi feita uma busca por diferentes trabalhos etnobiológicos e ecológicos que tenham abordado o uso de animais silvestres e jabutis na alimentação humana por diferentes populações.

Com esse objetivo foram realizadas buscas bibliográficas em bases de dados on-line por meio dos seguintes descritores em português, inglês e espanhol: animais silvestres + alimentação humana; comercialização + animais silvestres; caça + animais silvestres; tradições culturais + animais silvestres; alimentação humana + tradições culturais; *Chelonoidis*; etnobiologia + caça; zooterapia + animal silvestre; etnobiologia + subsistência; etnozoologia + animal silvestre. As seguintes bases foram consideradas para as buscas: Scopus, e Web of Science, por envolverem uma ampla cobertura de estudos relacionados.

Todos os trabalhos encontrados foram registrados em uma tabela para análise de elegibilidade, foram priorizados artigos científicos, independentemente do ano de publicação, porém, foram considerados para leitura apenas trabalhos que tiverem acessado, de fato, o

conhecimento sobre o uso de animais silvestres utilizados na alimentação humana e relacionados a práticas culturais. Também foram analisadas a literatura local e regional, que pudessem trazer luz ao tema.

Nesta fase da pesquisa também foram levantados os dados sobre a apreensão e a entrega voluntária de jabutis/cágados no estado de Alagoas, durante a realização de fiscalizações, os dados estavam disponíveis no Instituto de Meio Ambiente de Alagoas – IMA/AL e foram acessados mediante à solicitação dessas informações via ofício (Anexo A), através do site da instituição, solicitando acesso aos dados referentes à apreensão e à entrega voluntárias nas operações realizadas no estado de Alagoas, como também referente ao local de soltura desses animais.

#### **5.4 Acesso ao conhecimento local**

Por se tratar de uma pesquisa que envolve seres humanos, esse projeto de pesquisa foi submetido ao Comitê de Ética e aprovado sob o número 75831923.8.0000.5383.

Para acessar o conhecimento local, foi aplicado um questionário no Município de Santana do Ipanema, onde existe o hábito alimentar de consumir o jabuti, porém para a população local o animal é conhecido como cágado, então houve sempre menção ao cágado na pesquisa.

Os dados qualitativos foram coletados através de um questionário (Apêndice D), via Google Forms, com dados socioeconômicos que pudessem ser associados ao consumo do jabuti/cágado, como também relativo à origem desse hábito, ao conhecimento sobre a espécie, às tradições culturais que possam estar associadas a esse hábito alimentar, bem como a forma de transmissão desse conhecimento. O questionário foi aplicado à população de Santana do Ipanema, tendo como fator de inclusão a vontade de responder ao questionário.

Optou-se pelo uso da ferramenta Google Forms devido à sensibilidade do tema abordado – o consumo de jabuti/cágado, prática proibida por lei. Essa condição legal gerou resistência por parte dos informantes em responder ao questionário de forma direta. No entanto, a possibilidade de anonimato proporcionada pela plataforma digital contribuiu significativamente para a adesão dos participantes e facilitou a coleta de dados.

O Google Forms foi utilizado com o objetivo de deixar os entrevistados mais seguros em responder sobre o assunto, o convite com o *link* de acesso para responder ao formulário Google foi disponibilizado em diversos grupos de WhatsApp, que a população santanense faz parte e no WhatsApp dos diversos clubes de serviços existentes na cidade (por exemplo: Lions

Club, Rotary Club e Maçonaria).

Os participantes foram escolhidos através de uma amostragem probabilística e o tamanho da amostra foi calculado pelo programada Raosoft®, que usa a Distribuição de Gauss para aferição dos dados. Para os 5% de erro usado, foi necessária a aplicação de 270 formulários, de acordo com a população e com um nível de confiança de 90%.

O formulário possuia 17 questões (Apêndice D) e só foi acessado a partir da concordância do TCLE (Apêndice C), foi respondido em até 30 minutos no local e no horário determinados pelo informante, que podia parar de responder o formulário a qualquer momento, podendo ainda retirar o seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, além disso, teve também a liberdade de não responder às questões, sem penalização alguma. O *link* para o formulário foi disponibilizado a partir de 31 de março de 2024 e permaneceu acessível por 60 dias.

Também foram realizadas entrevistas com indivíduos que já tinham consumido o jabuti/cágado e foi utilizada a combinação de duas técnicas de amostragem: a intencional e a técnica da Bola de Neve, que consiste em um entrevistado indicar o próximo entrevistado (BAILEY, 1994). O número de entrevistados foi definido no momento em que as respostas dos informantes apresentaram um consenso em função da similaridades das respostas, não sendo necessário ir mais além, chegando a 26 entrevistas. A pessoa indicada para a próxima entrevista foi contactada pelo intrevistado que a indicou e foi informada sobre a pesquisa, as pessoas que quiseram participar entraram em contato com a pesquisadora responsável.

As entrevistas ocorreram no local e no horário definidos pelos entrevistados, foram realizadas de forma cautelosa, minimizando, dessa forma, possíveis situações de constrangimento para os participantes, eles podiam parar a entrevista a qualquer momento, como também podiam optar por continuar em um outro momento. O roteiro de entrevista era composto por 25 perguntas (Apêndice B), que foram respondidas em até 30 minutos e só foram realizadas após a aprovação do comitê de ética.

Todos os participantes receberam amplo esclarecimento sobre a investigação a ser realizada, bem como possíveis riscos e os seus benefícios, para que a sua manifestação de vontade no sentido de participar (ou não) fosse realmente livre e consciente.

Os participantes foram devidamente informados de que sua participação na pesquisa não acarretaria qualquer tipo de dano – seja físico, psíquico, moral, intelectual, social, cultural ou espiritual. Para garantir a confidencialidade e a privacidade das informações e identidades, os nomes foram substituídos por letras, conforme a ordem das entrevistas, sendo utilizadas as

letras de A até AB. Além disso, foi assegurado o direito de interromper a participação a qualquer momento, sem qualquer prejuízo pessoal.

### **5.5 Análise de dados**

Os dados obtidos, através do Google Forms, foram processados no *software* estatístico SPSS 20.0 (IBM® Chicago). Inicialmente, os dados foram submetidos à análise estatística descritiva para a identificação das frequências absolutas e relativas das variáveis.

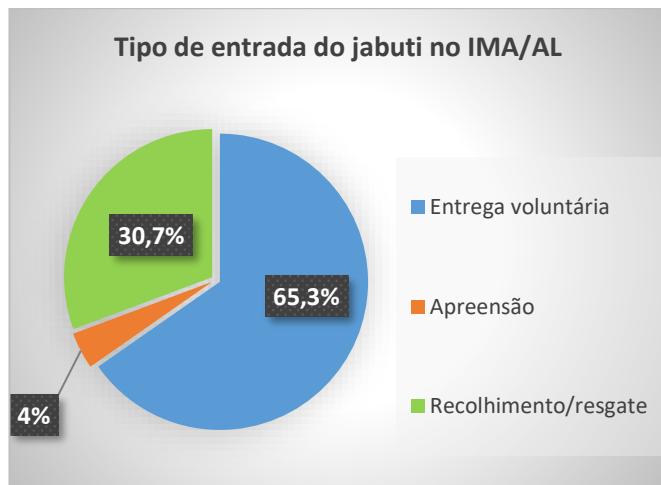
A análise estatística inferencial foi conduzida por meio da regressão logística binária para verificar diferenças significativas entre a razão de chances (*Odds ratio*) para o consumo do jabuti/cágado e seus respectivos intervalos de confiança ao nível de 95%. O teste aplicado adotou  $p = 0.05$ .

Em relação aos dados das entrevistas, as respostas que apresentavam similaridade de conteúdo foram agrupadas, as questões que permitiam, foram analisadas por meio de cálculos percentuais, sendo feita uma análise descritiva para a identificação das frequências absolutas e relativas das respostas e, depois, apresentadas em gráficos. Outros dados foram trazidos através das falas dos entrevistados e, também, como nuvem de palavras.

## 6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em resposta ao ofício endereçado ao Instituto de Meio Ambiente de Alagoas – IMA/AL, sobre o número de jabutis apreendidos e entregues voluntariamente nesse estado, o órgão respondeu através do ofício de número 1474/2023/IMA, Anexo B. Segundo o documento, entre o período de 17 de outubro de 2019 a 3 de setembro de 2023, deram entrada na instituição 2303 jabutis da espécie *Chelonoidis carbonarius*. Quanto ao tipo de entrada: 65,3% foram entregas voluntárias, 4% resultaram de apreensões e 30,7% foram provenientes de recolhimento ou resgate, conforme ilustrado na Figura 10.

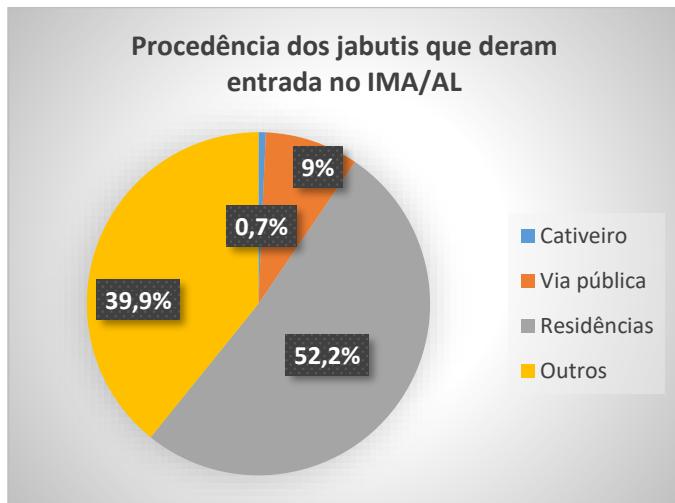
**Figura 10** – Tipo de entrada do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) no Instituto do Meio Ambiente - AL.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

No mesmo ofício, também foi informada a procedência dos jabutis que deram entrada na instituição, sendo classificados como cativeiro 0,7%, via pública 9%, residências 52,2% e outros 39,9% (Figura 11).

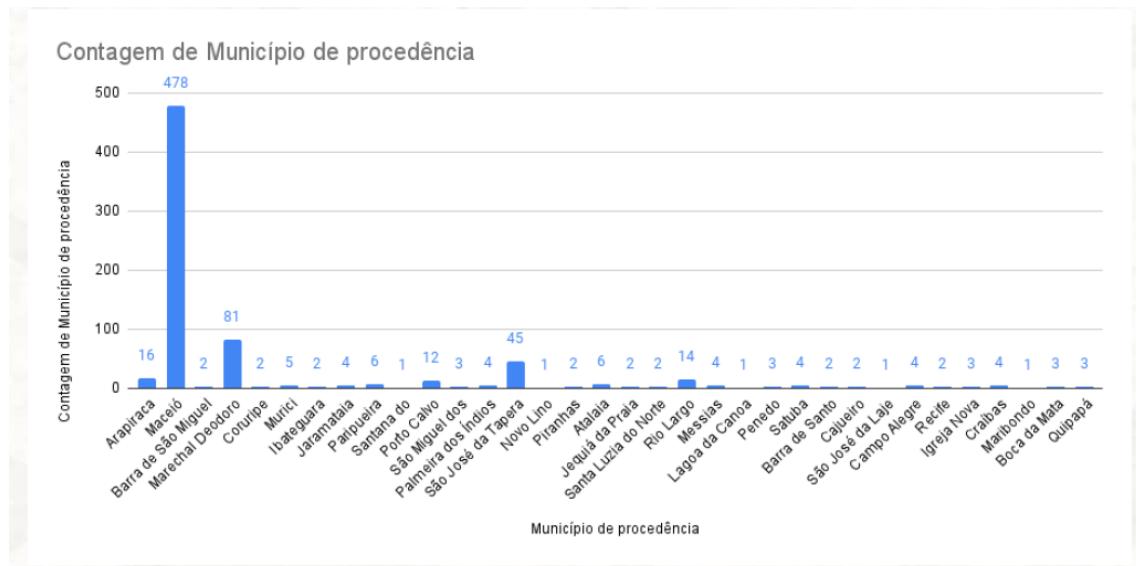
**Figura 11** – Procedência dos jabutis (*Chelonoidis carbonarius*) que deram entrada no IMA/AL.



Fonte: Dados da pesquisa, 2023.

Em relação aos municípios onde os jabutis tinham sido entregues, apreendidos ou resgatados, o IMA/AL enviou um gráfico informando os municípios do estado de Alagoas e o número de animais, 2303 (Figura 12).

**Figura 12** – Quantidade de jabutis (*Chelonoidis carbonarius*) entregues/apreendidos/resgatados por município de Alagoas.



Fonte: IMA/AL, 2023.

As maiores quantidades de animais entregues/apreendidos nas cidades de Maceió, Marechal Deodoro e São José da Tapera se deve ao fato de que a sede do IBAMA se localiza

em Maceió, a sede do IMA/AL está situada em Marechal Deodoro e São José da Tapera abriga a sede da ONG SOS Caatinga, que recebe animais silvestres. Esses fatores facilitam a entrega voluntária dos animais nessas localidades.

Quanto ao local de soltura dos animais, o IMA/AL informou que esses dados não haviam sido atualizados pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente, impossibilitando o repasse dessas informações.

Em relação às ações dos órgãos ambientais referentes às apreensões, entregas voluntárias e soltura dos animais, Oliveira; Torres; Alves (2020), obtiveram a informação de que os animais que chegaram ao centro de Triagem de Animais Silvestres do Rio Grande do Norte, foram soltos em áreas dos biomas Caatinga e Mata Atlântica, aos quais essas espécies pertencem, no entanto, o trabalho não se refere à adaptação desses animais antes da soltura.

Essa informação difere do presente estudo, no qual local de soltura não foi informado, impossibilitando o levantamento sobre a reinserção desses animais no ambiente natural.

Nesse mesmo trabalho foi registrado um número de 16.316 animais silvestres que chegaram ao centro de triagem, sendo 12.893 oriundos de apreensão; 1.302 oriundos de ambientes urbanos e 2.026 entregues voluntariamente. Do total desses animais, 1.539 eram répteis, dos quais 598 (38,85%) foram entregues voluntariamente, 466 (30,30%) foram coletados, 457 (29,69%) foram apreendidos e 18 (1,16%) tiveram origem indeterminada.

Entre os répteis entregues voluntariamente, 216 indivíduos (36,12%) pertenciam à espécie *Chelonoidis carbonarius*, evidenciando a relação dessa espécie com a população de Alagoas e outras regiões do Nordeste (OLIVEIRA; TORRES; ALVES ,2020). Esses animais possuem múltiplos usos: alimentação, cultura popular, animal de estimação, medicina tradicional e práticas mágico-religiosas (COSTA-NETO, 1999; PEZUTTI *et al.*, 2010; ALVES; ALVES, 2011; OLIVEIRA; TORRES; ALVES, 2020).

No estudo de caso realizado com a população de Santana do Ipanema sobre o consumo de jabuti/cágado, 265 pessoas responderam ao questionário disponibilizado via Google Forms. A análise por regressão logística binária – através dos dados dos entrevistados do Google Forms – permitiu identificar que as chances de consumir esse tipo de carne foram significativamente maiores entre os indivíduos que residiam em Santana do Ipanema; eram do sexo masculino, tinham idade acima de 50 anos, possuíam ensino superior ou pós-graduação e renda média acima de 4 salários-mínimos.

Outros fatores determinantes para o consumo incluíram: saber que a carne do jabuti/cágado era consumida e incorporada na alimentação humana; conhecer alguém que consumia carne de jabuti/cágado; saber do prato típico “Cagada”; concordar com o repasse

desse hábito alimentar para as próximas gerações e criar cágado em sua residência (Tabela 01).

Em contrapartida, as chances de consumo foram significativamente menores entre os indivíduos do gênero feminino; que conheciam outros consumidores do jabuti/cágado que não eram familiares ou amigos; e que criavam o cágado como animal de estimação ou para outras finalidades que não eram alimentação (Tabela 01).

**Tabela 01** – Análise estatística inferencial através da Regressão Logística Binária ( $n = 265$ ).

	Consumo da carne de						OR (IC 95%)	Valor de p*		
	jabuti/cágado			Total						
	Não		Sim		n	%				
	n	%	N	%	n	%				
<b>Gênero (n = 262)</b>										
Masculino	78	50,0	78	50,0	156	59,5	1,0	0,016		
Feminino	59	65,1	37	34,9	106	40,5	0,5 (0,3 – 0,8)			
<b>Idade (em anos) (n = 263)</b>										
18 a 30	41	95,3	2	4,7	43	16,3	1,0	-		
31 a 50	75	63,0	44	37,0	119	45,2	12,0 (2,7 – 52,1)	0,001		
Acima de 50	30	29,7	71	70,3	101	38,4	48,5 (11,0 – 213,5)	<0,001		
<b>Escolaridade (n = 263)</b>										
Fundamental/Médio	57	78,1	16	21,9	73	27,8	1,0	-		
Superior	43	44,3	54	55,7	97	36,9	4,4 (2,2 – 8,8)	<0,001		
Pós-graduação	46	49,5	57	50,5	93	35,4	3,6 (1,8 – 7,2)	<0,001		
<b>Renda (em salários-mínimos) (n = 260)</b>										
Até 1	33	94,3	2	5,7	35	13,5	1,0	-		
De 1 a 2	36	69,2	16	30,8	52	20,0	7,3 (1,5 – 34,3)	0,011		
Até 4	27	56,2	21	43,8	48	18,5	12,8 (2,7 – 59,6)	0,001		
Entre 5 e 10	31	44,3	39	55,7	70	26,9	20,7 (4,6 – 93,3)	<0,001		
Mais de 10	18	32,7	37	67,3	55	21,2	33,9 (7,3 – 157,3)	<0,001		
<b>Já ouviu falar sobre o consumo da carne de jabuti/cágado na alimentação humana?</b>										
Não	30	93,8	2	6,2	32	12,1	1,0	-		
Sim	117	50,4	115	49,6	232	87,9	14,7 (3,4 – 63,1)	<0,001		
<b>Conhece alguém que comia jabuti/cágado?</b>										
Não	30	93,8	2	6,2	32	12,1	1,0	-		
Sim	117	50,4	115	49,6	232	87,9	14,7 (3,4 – 63,1)	<0,001		

Não	49	98,0	1	2,0	50	18,9	1,0	-
Sim	98	45,8	116	54,2	214	81,1	58,0 (7,8 – 427,7)	<0.001
<b>Quem você conhece que consome a carne de jabuti/cágado? (n = 219)</b>								
Familiares	43	35,2	79	64,8	122	55,7	1,0	-
Amigos	29	49,2	30	50,8	59	26,9	0,5 (0,3 – 1,0)	0,075
Outros	31	81,6	7	18,4	38	17,4	0,1 (0,0 – 0,3)	<0.001
<b>Sabe que a “Cagada” (prato feito com jabuti) é um prato típico de S. do Ipanema? (n = 262)</b>								
Não	86	86,0	14	14,0	100	38,2	1,0	-
Sim	61	37,7	101	62,3	162	61,8	10,1 (5,3 – 19,4)	<0.001
<b>Concorda que este hábito alimentar deve ser repassado para as próximas gerações? (n = 262)</b>								
Não	89	70,6	37	29,4	126	48,1	1,0	-
Sim	57	41,9	79	58,1	136	51,9	3,3 (1,9 – 5,5)	<0.001
<b>Já criou jabuti/cágado na sua residência? (n = 263)</b>								
Não	89	69,0	40	31,0	129	49,0	1,0	-
Sim	58	43,3	76	56,7	134	51,0	2,9 (1,7 – 4,8)	<0.001
<b>Se criou, com qual finalidade? (n = 143)</b>								
Alimentação	4	12,1	29	87,9	33	23,1	1,0	-
Animal de Estimação	51	58,0	37	42,0	88	61,5	0,1 (0,0 – 0,3)	<0.001
Outras finalidades	10	45,5	12	54,5	22	15,4	0,1 (0,0 – 0,6)	0,009
<b>Total</b>	<b>147</b>	<b>55,7</b>	<b>117</b>	<b>44,3</b>	<b>264</b>	<b>100</b>		

OR = odds ratio; IC = intervalo de confiança.

**Fonte:** Dados da pesquisa, 2024.

Os dados referentes ao estudo de caso em Santana do Ipanema, nos mostram que 117 (44,15%) dos entrevistados tinham consumido jabuti/cágado, outras pesquisas também com quelônios trazem o consumo desses animais, como na cidade de Santa Maria das Barreiras – PA, onde 72,86% dos entrevistados, considerando os quatro grupos sociais (Servidores da Escola Estadual de Educação Básica Castro; Alunos do 7º ano do ensino fundamental e do 3º ano do ensino médio; habitantes urbanos; e participantes do projeto Quelônios do Araguaia) tinham feito o consumo desses animais, sendo um consumo elevado, mesmo que tenha uma baixa frequência (LUZ, 2021).

Na cidade de Castanhal PA, 31,53% dos entrevistados afirmaram consumir esses animais (BRITO, LIMA, ROSA, 2016), em Altamira - PA Silva *et al.* (2022), encontrou 14%

dos entrevistados e em Cruzeiro do Sul - AC, Oliveira *et al.* (2019), verificaram que 32,6% dos entrevistados utilizam esses animais na alimentação.

A análise por regressão logística binária permitiu identificar que as chances de consumir esse tipo de carne foi significativamente maior entre os indivíduos que eram do sexo masculino ( $OR = 1$ ; IC 95% = 1;  $p = 0,016$ ), o que também foi confirmado nas entrevistas em que foi encontrado um percentual 73,08% do sexo masculino (Tabela 02), e com idade acima de 50 anos ( $OR = 48,5$ ; IC 95% = 11,0-213,5;  $p = 0,001$ ), não houve entre os respondentes do Google Forms ninguém na idade entre 18 a 23 anos que tenha consumido jabuti/cágado e entre 24 e 30 anos foram apenas 2 pessoas (1,71%) (Tabela 03).

Os nossos resultados em relação ao gênero diferem dos encontrados por Silva *et al.* (2022), em um trabalho sobre o consumo de quelônios em Altamira - PA, no qual dos entrevistados que haviam consumido esses animais 60% eram mulheres e 40% eram homens.

No entanto, os nossos achados em relação ao gênero, se assemelham aos encontrados por Santos *et al.* (2022), em sua pesquisa sobre o consumo de carne de caça em comunidades indígenas da mata Atlântica Brasileira, no qual identificou que estudantes do sexo feminino evitam o consumo da carne de caça, tendo a preferência por esse tipo de carne em maior número pelos estudantes do sexo masculino.

Como também os nossos dados estão de acordo com os resultados da pesquisa feita por Luz (2021), no município de Santa Maria das Barreiras - PA, que verificou que a maioria dos homens, 72,09%, utiliza esses animais na alimentação e somente 27,90% das mulheres.

Os resultados encontrados por Oliveira *et al.* (2019), em Cruzeiro do Sul - AC, estão de acordo com os nossos resultados, com um percentual de 13,5% para mulheres, mesmo havendo um percentual maior de mulheres entrevistadas. Esse resultado pode estar relacionado ao fato das mulheres não se sentirem seguras para responder sem consultar os familiares e pelos tabus alimentares (ATAÍDES, MALVASIO, PARENTE, 2010).

Entre os participantes da pesquisa, 30,77% das mulheres declararam consumir jabuti/cágado, enquanto entre os homens esse percentual foi de 50,64%. Esses dados indicam que o consumo desse animal é mais prevalente entre o público masculino, evidenciando uma diferença significativa entre os gêneros no hábito alimentar observado.

A variação de conhecimento e o uso de recursos naturais entre gêneros sugerem que existe uma ligação entre o gênero e o papel que cada um desempenha na comunidade, como: a ocupação e o papel social (TORRES-AVILEZ *et al.*, 2018). Os indivíduos podem participar de diferentes formas em sua cultura e o gênero foi determinante nesses papéis, tendo o homem como provedor e responsável pelas relações políticas e sociais.

As chances de consumir jabuti/cágado foram maiores nos informantes que responderam ao formulário que tinham idade acima de 50 anos, sendo confirmada essa probabilidade nas entrevistas com pessoas que consumiam jabuti/cágado, em que o total da amostra com 26 respondentes (ou 100%) dos entrevistados tinham idade acima de 50 anos, (Tabela 02).

**Tabela 02** – Perfil socioeconômico dos entrevistados que participaram da pesquisa sobre o consumo de jabuti/cágado em Santana do Ipanema - AL, através do Google Forms e das entrevistas.

<b>Dados dos entrevistados através do Google Forms</b>		
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Ter consumido cágado		
Sim	117	44,15
Não	147	55,47
Não respondeu	1	0,38
	265	100
Categoria		
Sexo das pessoas que responderam já terem consumido jabuti/cágado		
Masculino	79	67,53
Feminino	36	30,77
Não respondeu	1	0,85
Prefiro não dizer	1	0,85
	117	100
Categoria		
Nível de escolaridade		
Fundamental incompleto	1	0,86
Fundamental completo	2	1,71
Nível médio	13	11,11
Nível superior	54	46,15
Pós-graduação	47	40,17
	117	100
Categoria		
Idade das pessoas que responderam já terem consumido jabuti/cágado		
18 a 23	0	0
24 a 30	2	1,71
31 a 40	17	14,53
41 a 50	27	23,08
acima de 50	71	60,68
	117	100
Categoria		
Renda média das pessoas que responderam já ter consumido jabuti/cágado		
Não Respondeu	2	1,71
Até 1 salário-mínimo	2	1,71
De 1 a 2 salários-mínimos	16	13,68
Até 4 salários-mínimos	21	17,95
de 5 a 10 salários-mínimos	39	33,33
Acima de 10 salários-mínimos	37	31,62
	117	100

<b>Dados das entrevistas</b>		
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Gênero		
Feminino	7	26,92
Masculino	19	73,08
	26	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Idade		
18 a 23	0	0
24 a 30	0	0
31 a 40	0	0
41 a 50	0	0
Acima de 50	26	100
		100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Nível de escolaridade		
Fundamental incompleto	2	3,85
Fundamental completo	3	11,54
Nível Médio	3	11,54
Nível superior	17	65,38
Pós-graduação	2	7,69
	26	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Renda familiar		
Até 1 salário-mínimo	0	0
De 1 a 2 salários-mínimos	0	0
Até 4 salários-mínimos	4	15,38
De 5 a 10 salários-mínimos	6	23,08
Acima de 10 salários-mínimos	16	61,54
	26	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Em outros estudos foi possível observar que a geração mais jovem não consome regularmente carnes silvestres e peixes, tendo as suas preferências relacionadas a fontes de proteína domésticas, pelo acesso a diferentes tipos de carne (frango, boi, porco) e pelas preferências gustativas (LUISELLI *et al.*, 2019; SANTOS *et al.*, 2022).

Segundo esses autores, é provável que os mais jovens considerem o consumo de carne silvestre uma tradição ultrapassada, principalmente em áreas urbanas, e que o consumo de carne de caça é menor entre as pessoas mais jovens por essas não considerarem um hábito socialmente aceitável. Em um trabalho avaliando a migração rural-urbana nas cidades amazônicas, Chaves *et al.* (2021), fazem referência à diminuição do conhecimento e do consumo de quelônios intergeracionais.

O estilo de vida que as pessoas mais jovens estão sendo expostas reflete em diversas atividades, e a alimentação – que é uma condição básica do ser humano – é uma delas. Os produtos industrializados possuem o apelo da praticidade e da conveniência, mas desconectam o comedor do seu universo biocultural, além de trazer efeitos negativos à saúde, como obesidade e alteração dos hábitos alimentares e das relações culturais (LIMA, 2015).

No que diz respeito à faixa etária dos consumidores, a análise do consumo de carne de coelho – considerada carne de animal silvestre na Espanha – revelou que indivíduos com idade média de 55 anos constituem o principal grupo que ainda mantém o hábito de consumir esse tipo de carne regularmente, entre uma e duas vezes por semana (BUITRAGO-VERA *et al.*, 2016). Além disso, observou-se uma tendência semelhante entre mulheres de meia idade que valorizam a gastronomia e uma alimentação saudável (ESCRIBA-PEREZ *et al.*, 2017).

Esses dados, juntamente com os nossos, indicam que pessoas mais velhas, apresentam maior propensão ao consumo de carne de animais silvestres em comparação com os consumidores mais jovens.

Os efeitos fisiológicos, como gênero e idade, influenciam nos padrões de consumo alimentar, como também a cultura pode atribuir padrões alimentares com base nesses estados fisiológicos, então a dificuldade em determinar as diferenças entre homens e mulheres de várias idades está em separar os efeitos fisiológicos dos culturais, porém, como parece não existir prescrição alimentar baseada no sexo e na idade, as razões de base fisiológica podem explicar melhor a diferença no padrão alimentar entre homens e mulheres, mas em termos de idade as questões de base cultural explicam melhor essas diferenças (AXELSON, 1986).

Os indivíduos, devido ao seu estado fisiológico, como gênero e idade, podem participar de diferentes formas em sua cultura, pois algumas atividades que são definidas socialmente aplicam-se a determinados grupos pela sua condição fisiológica (gênero e idade) ou pela sua condição social, como a sua renda (*op. cit.*).

Neste estudo, observou-se que os indivíduos de idade mais avançada foram os que mais relataram o consumo de jabuti/cágado, evidenciando que a variável idade influencia diretamente no uso desse recurso. Esse grupo teve contato com o hábito alimentar em contextos familiares e festividades locais, além de vivenciar uma época em que o animal era criado nos quintais das residências – prática que não se mantém atualmente. Como resultado, os mais jovens têm menos acesso ao jabuti/cágado, o que limita tanto o consumo quanto a transmissão de saberes associados a esse recurso natural.

A análise estatística também indicou uma maior possibilidade de consumo em pessoas que possuíam ensino superior (OR = 4,4; IC 95% = 2,2-8,8; p <0.001 ) ou pós-graduação (OR

= 3,6; IC 95% = 1,8-7,2; p <0,001); com renda entre 5 e 10 (OR = 20,7; IC 95% = 4,6-93,3; p <0,001) ou mais de 10 (OR = 33,9; IC 95% = 7,3-157,3; p <0,001), confirmado pelos dados obtidos nas entrevistas (Tabela 02), os trabalhos da etnobiologia nos trazem que podemos esperar uma relação inversa entre o nível de escolaridade e o conhecimento e o uso de recursos naturais.

Em um trabalho relacionado ao uso de lenha foi encontrada uma relação inversa e significativa, demonstrando que quanto maior a escolaridade, menor seria o uso da lenha (MEDEIROS; CAMPOS; ALBUQUERQUE, 2018), já no trabalho realizado por Alves, Gonçalves e Vieira (2012), sobre a caça, o uso e a conservação de vertebrados no semiárido brasileiro, não foi encontrada diferença significativa entre os níveis de escolaridade, porém os autores acreditam que quanto menor o nível de escolaridade, maior são a caça e o consumo de animais silvestres.

Os nossos resultados mostram que quanto maior o nível de escolaridade maior a probabilidade de consumir o jabuti/cágado, dados semelhantes foram encontrados por Luz (2021), sobre o consumo de quelônio na cidade de Santa Maria da Barreiras - PA, onde os dados da amostra revelam um bom índice de escolaridade com maiores percentuais para os níveis de ensino médio e superior (45,75% e 38,98%, respectivamente).

No entanto, os nossos resultados diferem dos encontrados no trabalho de Medeiros *et al.* (2011), relacionado ao uso de animais silvestres na alimentação na Mata Atlântica no Nordeste, mas a escolaridade precisa estar associada a outros fatores, como renda e ocupação, para podermos avaliar a sua influência.

Novamente, os resultados do nosso trabalho relativo à renda dos consumidores de jabuti/cágado não corroboraram com os resultados esperados em trabalhos etnobiológicos, em que se espera que uma maior renda diminua o conhecimento e o uso de recursos naturais, como nos trabalhos que avaliaram o uso de plantas medicinais e recursos madeireiros, e mesmo trabalhos relacionados à caça (MEDEIROS *et al.*, 2011; ALVES; GONÇALVES; VIEIRA, 2012; MEDEIROS; CAMPOS; ALBUQUERQUE, 2018).

Os resultados referentes à escolaridade e à renda podem ter sido influenciados pelo uso do Google Forms como instrumento de coleta. A escolha dessa ferramenta visou garantir maior sensação de segurança aos participantes, considerando tratar-se de um hábito alimentar proibido por lei. No entanto, tal estratégia pode ter favorecido a participação de indivíduos com níveis mais elevados de escolaridade e renda, ainda que, historicamente, o consumo desse animal fosse praticado por diferentes estratos sociais, sem distinção socioeconômica.

No entanto, encontramos resultados semelhantes ao nosso em um estudo sobre o consumo de pombo nas Ilhas do Pacífico, em Samoa, onde a caça dessa ave foi proibida desde 2016. Os resultados encontrados em relação ao consumo de aves selvagens foram para um maior consumo por pessoas com uma renda familiar elevada, os dados mostram que os 40% mais ricos consomem 79,5% de todas as aves silvestres, enquanto os mais pobres não consumiam esse animal (STERNEMANN *et al.*, 2017).

Em um trabalho relacionado ao consumo de quelônios em Cruzeiro do Sul - AC, a maioria dos indivíduos que utiliza quelônios na alimentação, possui renda mínima superior a um salário-mínimo, havendo, ainda, indivíduos com renda entre 6 e 9 salários-mínimos (OLIVEIRA *et al.*, 2019).

Faria e Malvásio (2018), encontraram um percentual de 69% dos entrevistados com renda média acima de um salário-mínimo, esses dados demonstram que o consumo de quelônios é um hábito que não está relacionado à necessidade e sim à cultura alimentar (LUZ, 2021).

Os produtos que são preferidos por razões culturais ou de gosto, são considerados um bem superior, tendo seus níveis de consumo aumentados pelo aumento da renda dos consumidores (WILKIE e GODOY, 2001).

Esse padrão de consumo, associado a fatores socioeconômicos, também foi observado em outras regiões do mundo. Enquanto estudos realizados na África e entre africanos residentes na Europa apontam que indivíduos com maior poder aquisitivo consomem mais carne de animais silvestres – sendo esse tipo de alimento, inclusive, comercializado como um bem de luxo (EAST *et al.*, 2005; CHABER *et al.*, 2010).

Uma pesquisa realizada no Vietnã identificou três perfis distintos de consumidores: os clássicos (mais velhos e com menor escolaridade), os profissionais em ascensão (mais jovens, ricos e instruídos) e os estudantes. Nesse contexto, os consumidores clássicos se destacaram como os principais consumidores de carne selvagem, seguidos pelos profissionais emergentes, enquanto os estudantes demonstraram menor propensão ao consumo (OLMEDO *et al.*, 2021).

Os nossos dados indicam um consumo mais elevado com um nível de renda maior, demonstrando que esse hábito alimentar está inserido na cultura local, podendo ser transmitido para as próximas gerações.

Para que esse hábito alimentar seja preservado e transmitido às futuras gerações, é fundamental a implementação de medidas que viabilizem o acesso legal e democrático a essa espécie. Tais ações devem considerar tanto a regulamentação adequada quanto a valorização cultural do consumo, garantindo sua prática de forma sustentável e responsável.

No entanto, as diferenças socioeconômicas não explicam totalmente as quantidades e os tipos de itens consumidos, pois a cultura modifica o comportamento relacionado à comida e a sua disponibilidade (AXELSON, 1986).

Como mostra um estudo sobre os fatores que influenciam o consumo de carne de caça entre habitantes urbanos na Amazônia do Brasil e na Colômbia, onde observou-se que indicadores econômicos, como o aumento da renda e da riqueza, impactam negativamente a probabilidade de consumo desse tipo de carne. Por outro lado, os fatores culturais se destacam como os principais preditores desse comportamento, evidenciando a relevância das crenças e normas sociais na manutenção desse hábito alimentar (MORSELLA *et al.*, 2015).

A análise estatística nos mostrou que a probabilidade de consumir jabuti/cágado foi maior para os informantes que sabiam que a carne de jabuti/cágado era incorporada na alimentação humana ( $OR = 14,7$ ; IC 95% = 3,4-63,1;  $p <0,001$ ); conheciam alguém que consumia carne de jabuti/cágado ( $OR = 58,0$ ; IC 95% = 7,8-427,7;  $p <0,001$ ); e essa pessoa era um familiar ( $OR = 1,0$ ; IC 95%) ou amigo ( $OR = 0,5$ ; IC 95% = 0,3; 1,0;  $p <0,075$ ), Tabela 01.

Para sabermos informações sobre esse hábito alimentar, foram feitas perguntas através do Google Forms, que nos esclarecessem sobre esse assunto, 233 (87,92%) pessoas responderam que tinham esse conhecimento e 32 (12,1%) responderam que não, dos entrevistados que responderam conhecer esse hábito alimentar, 92 eram do sexo feminino, o que significou 85,6% das mulheres que responderam ao formulário e 139 eram do sexo masculino, sendo 89,10% dos entrevistados do sexo masculino, demonstrando que o conhecimento sobre esse hábito alimentar não difere entre os gêneros.

Quando questionados sobre onde obtiveram o conhecimento sobre o consumo de jabuti/cágado na alimentação humana, das 233 pessoas que responderam ter o conhecimento, 17 pessoas não informaram a fonte desse conhecimento (7,3%) e 216 pessoas (92,7%) responderam nas diversas categorias descritas (Tabela 03).

**Tabela 03** – Conhecimento sobre o hábito alimentar do consumo da carne de jabuti/cágado, através do Google Forms.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Conhecimento sobre esse hábito alimentar		
Feminino	92	39,48
Masculino	139	59,65
Prefiro não informar/não respondeu	2	0,87
	233	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Fonte do conhecimento		
Família/avós/pais/tios	104	44,64

Cultura local	46	19,74
Amigo/vizinho	36	15,45
Não informou	17	7,3
Mídia/pesquisa/redes sociais	9	3,86
Pessoas idosas, s/parentesco	6	2,57
Respostas sem sentido	5	2,14
Professor	3	1,29
Pessoas específicas	3	1,29
Sogro/sogra	3	1,29
Indígena	1	0,43
	233	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Conhecer alguém que consumia cágado		
Sim	215	81,13
Não	50	18,87
	265	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Quem seria essa pessoa		
Parente	122	56,74
Amigo	59	27,44
Outros	34	15,82
	215	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Se parente, grau de parentesco		
Pai e irmãos	37	30,33
Todos os familiares	29	23,77
Avós e tios	29	23,77
Irmãos e primos	6	4,92
Pais e tios	5	4,10
Não conseguiu classificar	6	4,10
Não havia parentesco	5	4,10
Não respondeu	5	4,92
	122	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Das 215 pessoas (92,7%) que responderam conhecer alguém que consumia jabuti/cágado, quando questionadas sobre quem seria essa pessoa, 122 responderam parentes (56,74%), tendo como destaque a informação repassada através de avós/pais e tios com 104 resultados (44,64%), seguida da informação através da cultura local com 46 respostas (19,74%) (Tabela 03), indicando que as informações passadas sobre esse hábito alimentar foram transmitidas de geração para geração, demonstrando uma transmissão vertical (CAVALISFORZA; FELDMAN, 1981; MESOUDI, 2011; SANTORO *et al.*, 2018).

Conhecer alguém que consome jabuti/cágado, e essa pessoa pertencer a família nos indica ser um fator determinante no consumo, como mostram também os resultados encontrados no trabalho realizado sobre o consumo de quelônios no Pará, onde todos os

consumidores de quelônios (100%) afirmaram conhecer outras pessoas que já consumiram esse animal (SILVA *et al.*, 2022).

A cultura local também foi confirmada por Luz (2021), na sua pesquisa em Santa Maria das Barreiras - PA sobre o consumo de quelônios, em que 38% dos entrevistados classificaram essa prática como cultural, nos indicando que os conhecimentos revelados por um indivíduo são a sua bagagem cultural, que se projeta da coletividade a qual ele pertence (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2009).

As preferências alimentares adquiridas por meio da educação doméstica, que forma o hábito alimentar, são incutidas no indivíduo e são difíceis de mudar, sendo essa informação a base do gosto para toda a comunidade (DE GARINE, 1995).

A utilização de quelônios na alimentação está enraizado na cultura do povo da Região Norte, tendo sua origem em comunidades pré-colombianas, persistindo até os dias atuais, tendo uma grande importância social, cultural e econômica (LUZ, 2021; SILVA *et al.*, 2022).

Nas entrevistas, em que todos os entrevistados já haviam consumido jabuti/cágado, as perguntas para sabermos sobre o conhecimento desse hábito alimentar se referiram a quando o entrevistado consumiu o cágado pela primeira vez, tendo quando criança (42,31%) a principal resposta (Tabela 04).

Os indivíduos têm uma tendência natural de seguir os hábitos alimentares do grupo social a que eles pertencem, sendo influenciados desde a infância pela herança cultural, com a família como um fator importante no desenvolvimento dos hábitos alimentares (DE GARINE, 1995).

Para Gallois *et al.* (2015), estudando a transmissão cultural em uma comunidade Baka em camarões, as atividades relacionadas à subsistência, e que são as mais transmitidas, são predominantemente adquiridas na infância.

As respostas às perguntas da entrevista “Onde estava quando consumiu esse animal?” e “Quem o convidou a consumir esse animal?” evidenciam o papel central da família na transmissão de práticas culturais. A maioria dos entrevistados (57,69%) afirmou ter consumido o animal em casa, na companhia de pais, avós e tios. Já a segunda pergunta teve como principal resposta o hábito familiar, com 46,15% mencionando avós, pais e tios como os responsáveis pelo convite ao consumo (Tabela 04). Esses dados corroboram a influência familiar como elemento fundamental na manutenção de costumes alimentares e culturais.

Comer está relacionado à socialização humana, não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, a comensalidade é a prática de comer junto, partilhando a comida (CARNEIRO, 2005).

Outro aspecto investigado na pesquisa foi o tempo decorrido desde a última vez que os entrevistados consumiram jabuti/cágado. Uma parte das respostas indicou um intervalo de 10 anos (34,62%), conforme apresentado na Tabela 04, período que coincide com a atuação do Programa de Fiscalização Preventiva Integrada – FPI na região. Por outro lado, 38,46% afirmaram ter consumido esses animais ainda neste ano, especialmente durante a Festa de Senhora Sant’Ana. As demais respostas variaram entre um, dois, três ou quatro anos atrás, além daqueles que não se lembravam da última vez em que haviam consumido, também registrados abaixo (Tabela 04).

**Tabela 04** – Informações fornecidas pelos entrevistados sobre o consumo de jabuti/cágado.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
<b>Idade que consumiu jabuti/cágado pela primeira vez</b>		
Não lembra	3	11,54
Adolescente entre 13 e 20 anos)	4	15,38
Adulto	8	30,77
Criança	11	42,31
	26	100,00
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
<b>Onde estava quando consumiu jabuti/cágado</b>		
Não lembra	2	7,69
Na casa de tios e avós	3	11,54
Bar com amigos	2	7,69
Casa de amigos, compadres e cunhado	7	26,92
Em casa com a família	12	46,15
	26	100,00
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
<b>Quem o convidou para consumir jabuti/cágado</b>		
Não lembra	2	7,70
Tia, cunhado e compadres	3	11,54
Amigos	6	23,07
Hábito familiar (pais, avós, tias)	15	57,69
	26	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
<b>Última vez que consumiu jabuti/cágado</b>		
Comeu a um ano	2	7,69
Comeu a 2, 3 e 4 anos	3	11,54
Não lembra (mas não faz tempo)	2	7,69
Comeu neste ano	4	15,38
Festa de Senhora Sant’Ana	6	23,08
Há mais de 10 anos	9	34,62
		100,00

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Embora muitos entrevistados tenham indicado que a última vez que consumiram jabuti/cágado foi há dez anos, observações feitas ao longo das entrevistas revelaram inconsistências nessas respostas. Ficou evidente que alguns participantes não informaram corretamente o tempo de consumo, já que pessoas que declararam ter comido o animal neste ano mencionaram tê-lo feito junto a outros entrevistados, que afirmaram não consumir há muito tempo ou não se lembrar da última vez que o fizeram. Esse contraste sugere que, em alguns casos, o tempo declarado pode não refletir a realidade.

As pesquisas que envolvem o uso de animais silvestres terão que superar a desconfiança por parte dos informantes, pois como se trata de uma atividade ilegal, as pessoas se sentem inseguras para falarem sobre o assunto e esse motivo é uma das principais razões que fazem com que a etnozoologia seja pouco estudada no Brasil, a maioria dos trabalhos estão relacionados a etnoictiologia e etnoentomologia, que não possuem implicações legais (ALVES; GONÇALVES; VIEIRA, 2012; ALVES; SOUTO, 2010).

Nesse trabalho, as pessoas se disponibilizaram a falar pelo fato de conhecerem a pesquisadora, mas preferiram omitir a informação correta, com receio de que essas informações fossem acessadas pelos órgãos fiscalizadores e resultassem em um recrudescimento da fiscalização local.

Quando questionado aos entrevistados se mais alguém da família consumia jabuti/cágado, apenas um entrevistado (3,85%) disse que não, tendo 25 informantes (96,15%) que responderam ter alguém na família que consumia esse animal, e quando questionado qual o grau de parentesco, as diversas respostas deram origem a uma nuvem de palavras (Figura 13), e foi constatada a diminuição das gerações anteriores, pela idade dos entrevistados, como também a ausência dos mais jovens, como netos, demonstrando que esse hábito alimentar não está chegando às gerações mais jovens. As pessoas que mais aparecem nestas respostas estão em grande destaque para filhos e irmãos, curiosamente os pais não aparecem, talvez explicado por serem os pais os entrevistados.

Esse fato foi comprovado também através dos entrevistados via Google Forms, em que não houve ninguém que tivesse consumido jabuti/cágado na idade entre 18 e 23 anos; e entre 24 e 30 anos apenas 2 pessoas (Tabela 03).

**Figura 13** – Nuvem de palavras, a partir das respostas dos entrevistados em relação aos familiares que consumiam jabuti/cágado.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

O conjunto de representações, conhecimentos e práticas culturais é próprio de cada cultura, e depende dos elementos da biodiversidade para existir e ter continuidade. Cada cultura possui o seu próprio conjunto de representações, conhecimentos e práticas culturais, que dependem de elementos específicos da biodiversidade para existência e expressão contínuas (PERSIC; MARTIN, 2008).

Quando um traço cultural não é compartilhado entre os membros da comunidade, a migração ou morte das pessoas mais velhas pode provocar o empobrecimento dos sistemas socioecológicos. Estudos indicam que a vida moderna e a urbanização podem afetar o tamanho e a diversidade do conhecimento humano sobre recursos ambientais (MEDEIROS; CAMPOS; ALBUQUERQUE, 2018; ALBUQUERQUE *et al.*, 2019).

A atuação da indústria agroalimentar tem contribuído para a homogeneização dos hábitos alimentares, suprimindo as especificidades locais e provocando uma significativa perda das identidades alimentar e cultural das comunidades (LIMA, 2015).

Em relação à frequência com que o jabuti/cágado é consumido, os dados obtidos via Google Forms indicaram que o consumo anual foi a resposta mais frequente, com 23 (19,66%), conforme indicado (Tabela 05). Já nas entrevistas presenciais, a resposta predominante foi

“sempre que há oportunidade (várias vezes ao ano) com 12 respostas (46,15%), conforme indicado (Tabela 06).

**Tabela 05** – Referente ao consumo de jabuti/cágado pelos entrevistados via Google Forms.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Frequência do consumo de jabuti/cágado		
Anualmente	23	19,66
Pessoas que só consumiram uma vez na vida	22	18,80
Duas vezes ao ano	15	12,82
Ocasionalmente	14	11,97
Raramente	13	11,11
Comemorações festivas	8	6,84
Frequentemente	8	6,84
Respostas aleatórias	7	5,98
Não existe frequência, sempre que me é ofertado	5	4,27
Não responderam	2	1,71
	117	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Ocasiões em que se costumava comer jabuti/cágado		
Festas	27	23,08
Encontros com familiares e amigos	24	20,51
Ocasiões especiais	20	17,09
Festas religiosas (Semana Santa, Natal)	11	9,40
Respostas aleatórias	11	9,40
Festejos locais (festa da juventude, Senhora Sant’Ana)	9	7,70
Eventos casuais	7	5,98
Não respondeu	6	5,13
Férias	2	1,71
	117	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

**Tabela 06** – Informações dos entrevistados sobre o consumo de jabuti/cágado.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Frequência do consumo		
Na infância, toda a semana	2	7,69
Na Festa de Senhora Sant’Ana	2	7,69
Pouca frequência	5	19,23
De 2 a 4 vezes ao ano	5	19,23
Várias vezes ao ano (sempre que tem oportunidade)	12	46,15
	26	100,00
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Ocasiões em que se consumia/consume jabuti/cágado		
Semana Santa	3	11,54

Encontros com família e amigos	6	23,08
Festividades diversas (Natal, aniversários, casamentos, batizados)	6	23,08
Festa de Senhora Sant'Ana	11	42,31
	26	100,00

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Raramente (44,06%) e anualmente (27,11%), foram os maiores números de respostas na pesquisa realizada sobre quelônios em Santa Maria das Barreiras - PA, considerando todos os grupos sociais corroborando com os nossos dados.

Alimentos que são preferidos pelas pessoas, podem não ser consumidos em grandes quantidades por razões relacionadas a aspectos econômicos, nutrição, conveniência e aspectos culturais (DREWNOWSKI, 1997). Na região amazônica, o gosto pela carne e pelos ovos de quelônios é generalizado, porém o consumo, em sua maioria, é esporádico (REBÊLO e PEZZUTI, 2000).

A carne de animais silvestres pode ser um luxo e não uma necessidade, tendo o seu preço mais elevado e a sua procura aumentada para eventos especiais, afirmam Van Vliet *et al.* (2022), em um trabalho realizada na costa da Guiana sobre o consumo de animais silvestres.

As ocasiões em que se consumia a “cagada” para os informantes que participaram do Google Forms foram: festas, encontros com familiares e amigos com 23,08% e 20,51%, respectivamente, seguidos de ocasiões especiais, com 17,08% (Tabela 05).

As relações sociais e práticas culturais são fatores importantes que interferem na preferência e no uso de carne silvestre, destacando a importância das crenças, atitudes e normas sociais (MORSELLO *et al.*, 2015).

Datas especiais também foram mencionadas pelos consumidores de jabuti na castanha em Baião - PA, com 16,60% dos entrevistados, sendo as datas especiais: dias religiosos do catolicismo, como Semana Santa e dia de Santo Antônio (DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

As espécies *Chelonoidis denticulatus* (jabuti-amarelo) e *Chelonoidis carbonarius* (jabuti-vermelho), apresentam uma grande importância religiosa, sendo consumidas com maior frequência no período da Semana Santa por influência da tradição judaico-cristã local (FIGUEIREDO; BARROS, 2016).

Também no trabalho de Oliveira; Costa-Rodrigues; Calouro (2022), sobre a caça e o consumo de jabuti (*Chelonoidis denticulatus*), os caçadores relataram consumir

preferencialmente os animais em datas comemorativas religiosas, como Páscoa, Natal e aniversários.

Para os entrevistados que consumiam jabuti/cágado, a Festa de Senhora Sant’Ana teve 42,31% das respostas, seguida por festividades diversas (Natal, aniversário, casamento, batizados, Semana Santa) e encontros com familiares e amigos, com 23,08% cada uma das respostas (Tabela 06). Como mostram as falas dos entrevistados:

“Não tem ocasião especial, os meus filhos que são médicos sempre ganham”, Entrevistado X.

“Para mim, o cágado representa um encontro familiar, quando reúne a família e os amigos”, Entrevistado M.

O consumo de carne e ovos de quelônios na região amazônica favorece o estabelecimento de redes sociais baseadas na unidade familiar (FÉLIX-SILVA *et al.*, 2018).

“Não consumo frequentemente, consumia em festas, é uma comida sofisticada, não é comum do dia a dia. Era uma vez ao ano na festa de Senhora Sant’Ana ou mais, na Semana Santa, e final de ano”, Entrevistado L.

No Rio Grande do Norte, no Seridó, a festa de Senhora Sant’Ana também é uma data na qual as pessoas que são originárias dessa região se reúnem para reafirmar o seu pertencimento ao lugar, é um período em que as pessoas que moram fora visitam parentes e amigos e têm a oportunidade de vivenciar a cultura local e degustar os pratos “típicos” (CAVIGNAC, 2019).

“Nas festas de senhora Sant’Ana, sempre nos bailes alguém aparecia com o prato de cágado, nas farras e agora sempre que volto à Santana”, Entrevistado AB.

A comida tradicional de um lugar pode ser usada tanto para preservar valores históricos como para lembrar ao indivíduo o sentido de identidade (AMILIEN; HEGNESB, 2013).

O consumo de jabuti/cágado relacionado às festividades religiosas, também foi relatado no trabalho realizado no município de Baião - PA, Baixo Tocantins, na comunidade religiosa Nossa Senhora do Carmo, onde o prato jabuti na castanha é doado à igreja para ser leiloado, como agradecimento por uma graça alcançada ou por um pedido ao Santo (DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

Em um trabalho realizado na Samoa, que trata do consumo de pombo, foi encontrado que o consumo desse animal acontece em datas especiais, como o Festa do “Domingo Branco”. Os pombos tradicionalmente são comidos durante as festividades, como também para qualquer ocasião especial, para receber convidados, sendo esse animal ofertado a pessoas importantes dentro da comunidade, como: pastores, líderes de igreja, chefes importantes e membros mais velhos da família (STERNEMANN *et al.*, 2017), corroborando com o que foi encontrado no nosso trabalho através da fala dos entrevistados:

“Não é todo mundo que convidamos para comer cágado em nossas residências, só são convidados para comer cágado pessoas muito especiais, que possuam um vínculo familiar/afetivo ou uma importância política/econômica”, Entrevistado A.

“Em Senador Rui Palmeira (pertencia à Santana do Ipanema) quando ia o Governador ou alguma autoridade, qualquer coisa assim, quem tinha, oferecia. Datas especiais, era cultural, mais do que a normalidade da alimentação”, Entrevistado K.

Quando tinha uma visita importante, papai era muito amigo do Coronel Lucena, pois bem, eu me lembro que papai preparou uns cágados e foi dado um almoço embaixo dos pés de ficus. Ocasião de destaque, pois é muito trabalhoso para matar e, também, ao longo do tempo foi se extinguindo. Todo almoço especial que tinha no Poço da Trincheiras (Pertencia à Santana do Ipanema) tinha que ter cágado, Entrevistado X.

Quando questionados sobre seus hábitos alimentares envolvendo o consumo de jabuti/cágado, 75 participantes (28,30%) expressaram percepções positivas, destacando o sabor como o principal motivo para essa prática. Adicionalmente, 5,66% dos entrevistados enfatizaram o valor cultural atribuído a esse tipo de consumo. Outros sentimentos também foram registrados e encontram-se detalhadas abaixo (Tabela 07).

**Tabela 07** – Motivos destacados pelos respondentes do Google Forms e das entrevistas para consumir jabuti/cágado.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
<b>Sobre o的习惯 alimentar dos entrevistados via Google Forms</b>		
Sentimentos positivos sobre o sabor	75	28,30
Não respondeu	51	19,25
Não concordar com o consumo	27	10,19
Desnecessário	21	7,92
Interessante por ser um hábito cultural	15	5,66
Não ter opinião formada, indiferente	13	4,91
Respostas aleatórias	12	4,53

Concorda, desde que seja produzido sem tirar da natureza	11	4,15
Pode ser uma fonte de proteína	10	3,78
Sentimentos negativos (nojo, estranheza...)	10	3,78
Vai de encontro a questões ambientais	8	3,02
Não concordar pelo sofrimento ao animal	8	3,02
É uma prática proibida por lei	2	0,75
Não tenho conhecimento	2	0,75
	265	28,30
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
<b>Para os entrevistados, a razão para consumir esse animal</b>		
Sabor	23	88,46
Tradição e fonte proteica	03	11,54
	26	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

O sabor foi o principal motivo para o consumo do jabuti/cágado pelos entrevistados com 23 respostas (88,46%), em que a maioria se refere à carne como uma iguaria sem comparação, seguido por hábito como uma tradição cultural e fonte proteica (11,54%) (Tabela 07).

O sabor e a cultura (costume, hábito cultural) também foram citados em outros trabalhos, como mostram os dados obtidos sobre as razões para o consumo de quelônios em Santa Maria das Barreiras - PA, que apontam para o costume (prática cultural) como o fator principal com 52,74% das respostas, seguido pelo sabor com 34,06% (considerada uma iguaria) e a necessidade com 10,98% (LUZ, 2021).

Os dados obtidos no município de Castanhal - PA e em Cruzeiro do Sul - AC, tiveram resultados semelhantes, com 68,18% e 52% dos entrevistados consumindo os quelônios pelo sabor da carne e 22,73% por se tratar de um hábito de consumo (prática cultural). (BRITO; LIMA ROSA, 2016; SILVA *et al.*, 2018).

A cultura é definida como capacidade de aprender e transmitir conhecimento entre gerações (CAVALLI-SFORZA; FELDMAN, 1981) e o consumo dos quelônios acontece desde a infância, indo além das necessidades calóricas, proporcionando sentimento de pertencimento para as pessoas acostumadas ao seu consumo, que é tido como prática histórica culturalmente importante para as comunidades tradicionais da Amazônia, como fonte de proteína e sendo usados como prato importante nas festas locais (OLIVEIRA *et al.*, 2019; SILVA *et al.*, 2018; ATAÍDES; MALVASIO; PARENTE, 2010).

O sabor é a sensação que determinadas substâncias exercem sobre os órgãos do paladar, e está relacionado ao gosto, cuja definição faz parte do patrimônio cultural das sociedades

humanas (MONTANARI, 2024). “O gosto é, portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências se destacam não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica” (MONTANARI, 2024, p. 11).

Diante disso, o ganho energético avaliado pela Teoria do Forrageamento Ótimo não é suficiente para explicar o comportamento humano de forrageamento, existem outros aspectos além do ganho calórico que devem ser incorporados (HILL *et al.*, 1987).

Existem fatores subjetivos que interferem na escolha dos alimentos, como validação social, lazer e sabor, que vão além do valor energético, e esse fato dificulta que os modelos clássicos da Teoria do Forrageamento Ótimo (TFO) sejam aplicados no comportamento humano (CHAVES; ALVES; ALBUQUERQUE, 2020).

Albuquerque *et al.* (2019), discutiram a dificuldade dos estudos em mostrar uma associação entre as estratégias de forrageamento humano e os modelos propostos pelo TFO e como alternativa propuseram a Teoria Socioecológica da Maximização, que avalia essas escolhas além do valor energético, como demonstrado nesta pesquisa.

Em trabalhos sobre o consumo de quelônios, a maioria dos entrevistados relatou o consumo desse animal sem necessidade de sobrevivência (OLIVEIRA *et al.*, 2019; LUZ, 2021).

Esses resultados, juntamente com os encontrados neste trabalho podem indicar que este hábito alimentar atualmente não está relacionado somente às questões energéticas e de sobrevivência, estando relacionado à domesticação desse animal e à cultura local.

Aspectos culturais mediados pelo paladar podem ser importantes para explicar o consumo de carnes silvestres (SCHENCK *et al.*, 2006; VAN VLIET; MBAZZA, 2011).

Os alimentos e as refeições vão muito além de sustentar a vida, eles são responsáveis por diversas funções sociais, principalmente os vínculos sociais (NEMETH *et al.*, 2019).

Quando questionados sobre a forma de preparo desse animal, 100% dos entrevistados se referiram ao cágado no leite de coco, a variação foi para o tipo de coco, sendo o coco da praia (*Cocos nucifera*) e o coco da palmeira Ouricuri (*Syagrus coronata*) (Figura 14). Também foi solicitada uma receita dessa iguaria e uma informação que chamou atenção foi:

“Começamos a preparar o cágado como carne, com todos os temperos secos, e finalizamos como peixe, colocando temperos verdes e leite de coco”, Entrevistado X.

**Figura 14** – Momento em que o leite de coco é acrescentado no preparo do jabuti.



Fonte: Autoria própria, 2025.

Também foram entrevistadas as cozinheiras indicadas pelos consumidores de jabuti/cágado, foram indicadas 3 cozinheiras, e foram entrevistadas apenas duas, a terceira cozinheira estava fora da cidade por motivo de doença.

A cozinheira A, embora nunca tivesse consumido jabuti ou cágado, passou a preparar esse prato a pedido de amigos, que reconheciam sua habilidade excepcional no preparo de carnes de caça. Desde então, sempre que cozinha o prato, faz questão de convidar alguém para degustá-lo, mantendo uma ampla rede de provadores que apreciam a sua culinária.

A cozinheira B consome jabuti/cágado desde a infância, período em que acompanhava o seu pai na rotina de um restaurante que servia esse prato típico aos viajantes. Desde cedo, ela observava e aprendia o modo de preparo, desenvolvendo habilidades culinárias que hoje a tornam referência na comunidade. Atualmente, é frequentemente procurada por pessoas que desejam saborear o prato em encontros com amigos e familiares ou oferecê-lo como presente – um costume bastante comum entre os moradores de Santana.

Um dado curioso observado na pesquisa é que todas as pessoas mencionadas pelos entrevistados como responsáveis pelo preparo do prato com jabuti/cágado eram mulheres. Esse padrão também foi identificado por Dias-Junior; Dias (2016) e por Barros; Aguiar (2014), em que 100% dos indivíduos que cozinhavam o prato “jabuti na castanha” e o gambá (*Didelphis marsupialis*), feito por comunidades ribeirinhas em uma região de várzea amazônica, eram do sexo feminino.

No entanto, verificou-se que o abate dos animais é realizado exclusivamente por homens, tanto nesta pesquisa quanto nas citadas anteriormente.

Durante as entrevistas, foi solicitada uma receita e a descrita a seguir foi fornecida pela cozinheira B:

#### Ingredientes:

- 02 cebolas roxas médias;
- 06 dentes de alho;
- 01 tomate maduro grande;
- $\frac{1}{2}$  pimentão verde;
- $\frac{1}{2}$  xícara de vinagre;
- $\frac{1}{2}$  maço de coentro;
- $\frac{1}{2}$  maço de cebola verde.

Todos os ingredientes acima são passados no liquidificador.

Lavar bem os animais com água fervente e limão.

Após passar os ingredientes no liquidificador, acrescentar tempero, sal e colorau ao seu gosto.

Coloque em uma panela de pressão as botas e partes com carne e couro preto, em outra panela os ovos e o fígado, deixe as carnes das duas panelas marinarem nesse tempero com mais ou menos 30 minutos, levar ao fogo baixo e colocar água fervente quando os temperos começarem a secar. Colocar na pressão por 10 minutos, depois tirar o ar, verifique se precisa voltar ao fogo, nesse momento acrescentar 500 ml de Sococo (marca de leite de coco alagoana) e esperar cozinhar bem. Cozinheira B.

Os ovos e o fígado são acrescentados ao restante da carne para a finalização ou com o fígado pode ser feito uma farofa. Fica a critério do cliente (Figura 14 e Figura 15).

**Figura 15** – Prato de jabuti/cágado em que é possível visualizar as botas, os ovos e o figado.



Fonte: Autoria própria, 2024.

**Figura 16** – Farofa feita com o fígado e os ovos do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*).



Fonte: Autoria própria, 2025.

A princípio, o jabuti era consumido frito, mas ao longo do tempo, através da mistura entre os saberes culinários dos povos originários e dos Europeus, houve a mestiçagem nos pratos, com a culinária europeia sendo incorporada aos pratos regionais, com o uso de alguns ingredientes, como o leite e o creme de leite, que teve a sua substituição nas receitas por leites

vegetais, como a castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*) (STOLS, 2006; MACÊDO, 2016; DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

A preparação do jabuti/cágado com o leite vegetal dá ao prato um sabor único, e a abundância da castanha na região facilitou esse encontro, um exemplo é o prato Jabuti na Castanha, no qual toda a carne do animal (menos a cabeça e o fígado) é temperada e cozida no leite da castanha, até que chegue ao ponto, se o animal abatido for fêmea (a jabota) e estiver com ovos, esses também são adicionados ao cozido, o fígado do animal é preparado a parte e feita uma farofa com farinha de mandioca para acompanhar o prato principal (DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

O uso do leite da castanha-do-Brasil (*Bertholletia excelsa*), na preparação do jabuti também foi citada na Reserva Extrativista Ipaú Anilzinho - PA, esse preparo foi considerado o mais preferido para o consumo, sendo considerado uma iguaria na culinária local e relacionado à cultura da região (FIGUEIREDO; BARROS, 2016).

Em relação ao abate e ao preparo do jabuti, muitos entrevistados na pesquisa de Dias Junior; Dias (2023) descreveram que antes de matar o jabuti, ele deve ser jogado por cima do ombro para que o seu fígado cresça, fato também relatado por algumas pessoas durante as entrevistas em Santana do Ipanema, visto que o fígado é muito apreciado para fazer a farofa.

Esse fato também foi citado por Oliveira, Costa-Rodrigues e Calouro (2022), ao descreverem que, na comunidade estudada no Acre, existe um método específico de preparação para o abate dos animais: eles são jogados ao chão pelo menos três vezes antes da sangria, com o objetivo de estimular o crescimento do fígado, considerado a parte mais apreciada para o consumo.

Dos 147 entrevistados que declararam nunca ter consumido jabuti ou cágado – correspondendo a 55,71% do total –, 45 (30,61%) atribuíram essa ausência de consumo, sobretudo, à falta de oportunidade. Outros 28 participantes (19,05%) mencionaram sentimentos negativos em relação ao consumo desses animais, como repulsa ou rejeição à sua aparência, conforme apresentado na Tabela 08.

**Tabela 08** – Motivos informados pelos entrevistados que nunca consumiram jabuti/cágado.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Razão de nunca ter consumido cágado		
Falta de oportunidade	45	30,61
Sentimentos negativos	28	19,05
Sentimentos de compaixão	23	15,65
Não querer consumir	14	9,52
Falta de conhecimento	9	6,12
Ser proibido	3	2,04
Não fazer parte do hábito alimentar	3	2,04
Receio de contaminação	1	0,68
Não fazia sentido	5	3,40
Não respondeu	16	10,88
	147	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Em relação às pessoas que não consumiram o cágado, um fato interessante foi o percentual que respondeu não consumir o jabuti/cágado por falta de oportunidade, fato também relatado por Oliveira *et al.* (2013) e Oliveira *et al.* (2019), que nos seus trabalhos sobre o consumo de quelônios encontraram percentuais de 31,25% e 32%, que também não consumiram esses animais por falta de oportunidade.

Em pesquisas realizadas por Brito-Júnior; Estácio (2013) e Brito; Lima; Rosa, (2016) os entrevistados que não consumiam quelônios não o faziam por ter nojo ou pena dos animais, como também pela crença que esse tipo de carne seria reimosa (causarem inflamação e dificultarem a cicatrização) pelos alimentos que esses animais ingerem.

Os resultados obtidos neste estudo, assim como em pesquisas conduzidas por outros autores, indicam que os aspectos culturais exercem influência mais significativa do que os sentimentos negativos (19,05%) ou as restrições legais (2,05%), conforme apresentado (Tabela 08).

Essa predominância cultural também é evidenciada no trabalho de Almeida *et al.* (2008), que investigou o uso de fogueiras tradicionais durante os festejos juninos em uma comunidade onde a coleta de madeira é legalmente proibida. Os autores observaram que, apesar da proibição, os moradores demonstravam forte disposição em preservar essa prática, por considerarem a tradição indispensável, e procuravam alternativas para mantê-la viva.

Em Baião - PA, onde os jabutis/cágados são consumidos como um costume tradicional, as pessoas não consideram essa ação como um crime e os animais são consumidos nas festas religiosas e encontrados em restaurantes (DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

Morsello *et al.* (2015), também identificaram que normas sociais informais – como os tabus culturais – exercem uma influência mais significativa sobre a quantidade de carne de caça consumida por uma pessoa do que a própria ilegalidade da atividade. Esses resultados reforçam o papel das crenças e práticas sociais na regulação do comportamento alimentar, mesmo diante de restrições legais.

Outro sentimento também encontrado foi o de compaixão (15,65%) (Tabela 08), corroborado pelos achados de Leroy; Petracci (2021), que avaliaram o declínio do consumo da carne de coelho, prato tradicional na Itália, com um valor nutricional e cultural consideráveis, em que os autores encontraram como principal barreira a fofura dos coelhos, não sendo levado em consideração o grande potencial como recurso pecuário, podendo ser produzido em pequena escala e em áreas urbanas, ajudando na produção de uma dieta saudável e sustentável.

Saber sobre o prato típico de Santana do Ipanema foi um fator determinante para o consumo de jabuti/cágado, segundo a análise estatística (Tabela 01) ( $OR = 10,1$ ;  $IC\ 95\% = 5,3$ - $19,4$ ;  $p < 0,001$ ).

Das pessoas que responderam ao Google Forms, 163 (61,58%) sabiam que a “cagada” era o prato típico de Santana do Ipanema (Tabela 09). A “cagada” é um prato que tem importância para a comunidade, tanto pelo seu sabor como por significar um prato típico que identifica a população Santanense.

Resultado semelhante ao observado em nossa pesquisa foi registrado em Baião, no estado do Pará, onde 69,56% dos entrevistados apontaram o prato “Jabuti na Castanha” como a principal referência culinária da cidade. Esse alimento é reconhecido por carregar significados culturais que identificam a comunidade local e por estar presente em diversos contextos alimentares da população (DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

**Tabela 09** – Informações sobre a tradição de consumir jabuti/cágado na cidade de Santana do Ipanema.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Sabia que a “cagada” era o prato típico de Santana		
Sim	163	61,51
Não	100	37,74
Não respondeu	2	0,75
	265	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Concorda que esse hábito alimentar deve ser passado para as próximas gerações		
Sim	136	51,33
Não	127	47,92
Não Respondeu	2	0,75
	265	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)

Porque concorda com a manutenção desse hábito alimentar		
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Porque discordam da manutenção desse hábito alimentar		
Preservação da espécie	46	36,22
Não respondeu	20	15,75
Não concorda por ser desnecessário o consumo desse animal	14	11,02
Outras proteínas para substituir o cágado	13	10,24
Pela proibição	9	7,09
Pela crueldade da morte do animal	8	6,30
Respostas aleatórias	7	5,51
Sentimento de amor ao animal	7	5,51
Não quis opinar por falta de conhecimento	2	1,57
Por entender que o hábito alimentar só está presente nas gerações mais velhas	1	0,79
	127	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Uma das questões do Google Forms perguntava se esse hábito alimentar deveria ser passado para as próximas gerações de santanenses, 51,33% dos informantes concordaram que esse hábito alimentar deveria ser mantido, apontado como outro fator determinante para o consumo de jabuti/cágado pela análise estatística ( $OR = 3,3$ ;  $IC\ 95\% = 1,9-5,5$ ;  $p < 0,001$ ); sendo justificado, principalmente, pela tradição cultural com 55,88% das respostas, seguidas pelo sabor com 14,71% (Tabela 09).

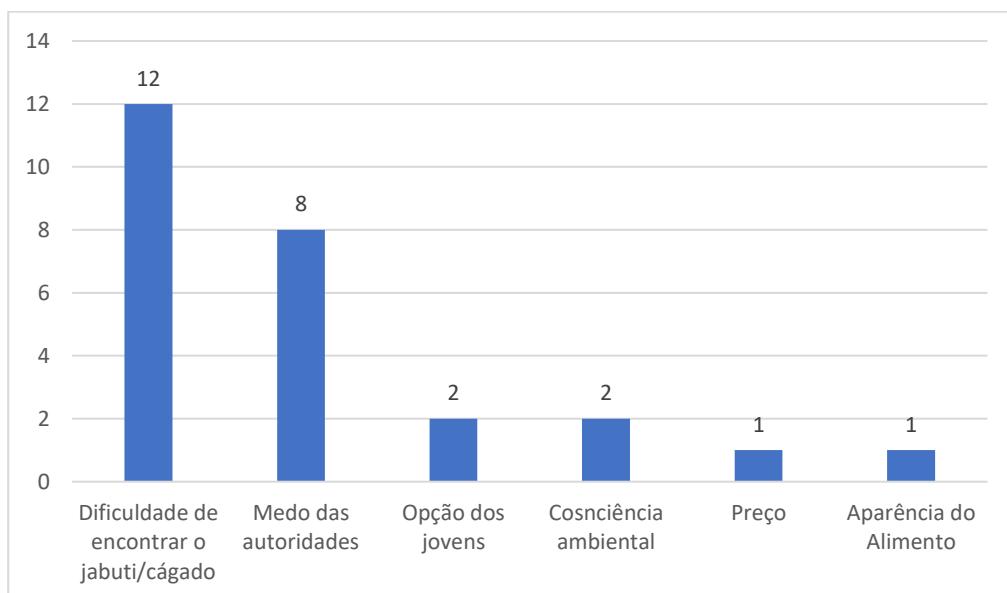
Ao longo do tempo, as predileções alimentares que foram sendo adotadas pelos seres humanos, foram transformadas em hábitos alimentares, passando a ser perpetuadas e mantidas (CASCUDO, 2014), isso ocorre porque a cultura a qual pertencemos está intimamente ligada à forma como nos alimentamos e ao nosso comportamento em relação à alimentação, e nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas muito cedo, e são no geral passados por adultos que são efetivamente poderosos, o que transforma esse hábito em duradouro (MINTZ, 2001).

Entre os participantes que se posicionaram contra a continuidade desse hábito alimentar nas futuras gerações, 36,22% justificaram a sua discordância com base na necessidade de preservar a espécie.

No entanto, é importante esclarecer que, segundo a Lista Vermelha da União Internacional para a Conservação da Natureza (IUCN Red List), embora 21% dos répteis estejam ameaçados de extinção, a espécie *Chelonoidis carbonarius* é classificada como de “pouca preocupação” (*Least Concern – LC*) (TURTLE TAXONOMY WORKING GROUP, 2021). Além disso, no Brasil, essa espécie não está incluída na Lista Nacional de Espécies Ameaçadas de Extinção (BRASIL, 2014; ICMBio, 2018).

Quanto ao consumo atual de jabuti/cágado pela população da cidade, os dados obtidos por meio das entrevistas revelam que 46,16% dos consumidores (12 pessoas) acreditam que esse hábito alimentar está em declínio, principalmente devido à dificuldade de encontrar o animal, associada à sua escassez ou redução populacional. Outros 30,76% (8 entrevistados) apontaram o receio de sanções legais, em razão da proibição, como fator determinante. As demais respostas (23,08%, ou 6 pessoas) mencionaram a preferência dos mais jovens por outros alimentos, além da conscientização ambiental e do custo elevado, conforme ilustrado abaixo (Figura 17).

**Figura 17** – Motivo para a diminuição do consumo de jabuti/cágado.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

No questionamento sobre se esse animal era encontrado em Santana do Ipanema, foi dito que sim por 128 (48,30%), nos diversos ambientes, conforme descrito (Tabela 10), tendo

como destaque os quintais de casa como o ambiente onde o jabuti/cágado era encontrado com mais frequência, 64 (50%) das respostas, seguido pela caatinga com 26 (30,3%) das respostas.

**Tabela 10** – Conhecimento sobre a espécie de jabuti (*Chelonoidis carbonarius*).

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
O jabuti/cágado ser encontrado em Santana do Ipanema		
Sim	128	48,30
Não sei informar	99	37,36
Não	35	13,21
Não respondeu	3	1,13
	265	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Em que ambiente o jabuti/cágado era encontrado		
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Quintais de casa	64	50
Caatinga	26	20,3
Não respondeu	13	10,2
Áreas molhadas (próximo a rios e barragens)	9	7
Na natureza e nos quintais de casa	6	4,69
No mercado local, ou adquiridos em outros mercados Entre Montes - AL, Maranhão e Piauí	4	3,13
Na Caatinga, embaixo de pés de Umbu	3	2,34
Respostas aleatórias	3	2,34
	128	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Qual a importância do jabuti/cágado na natureza		
Não sabiam	158	59,62
Não responderam	34	12,83
Responderam sim, mas não especificaram	33	12,45
Respostas relacionadas à natureza, mas sem uma função específica	19	7,17
Dispersores de semente	17	6,42
Respostas aleatórias	4	1,51
	265	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Os quintais de casa tiveram um maior número de respostas, demonstrando a importância desse hábito na memória dos Santanenses (Figura 18), uma das minhas memórias de infância se refere aos dias que íamos contar e marcar os cágados, eram colocados números no casco de cada animal e eles eram soltos para não se misturarem com os outros, dávamos banho neles e deixávamos passearem pelo quintal e depois que todos eram marcados, os colocávamos de volta

em um cercado, com uma parte coberta e outra exposta ao sol, tínhamos mais de 200 animais em nosso quintal e esses momentos contavam com a participação de todos da família.

**Figura 18** – Local onde os jabutis/cágados são mantidos, com uma parte coberta e outra exposta ao sol, e um local com água.



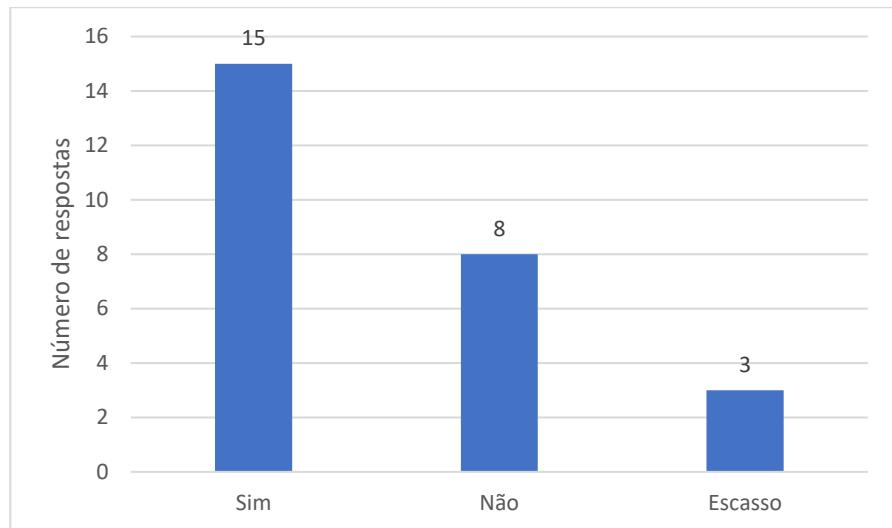
Fonte: Autoria própria, 2025.

Em relação à importância desse animal na natureza, apenas 6,42% (17) entrevistados sabiam qual é a função desse animal, que é relacionada à dispersão de sementes. Esses animais fazem parte de diversos ecossistemas, desempenhando múltiplos papéis na teia alimentar, se comportam como herbívoros, como carnívoros, como predadores ou como presas e, ainda, são disseminadores de sementes (FERRARA *et al.*, 2017).

Os dados obtidos na pesquisa de Luz (2021), corroboram com os nossos resultados, pois 100% dos entrevistados, nos diferentes grupos sociais, afirmaram a importância ecológica dos quelônios, porém não souberam ou tiveram dificuldade para justificar essa importância, demonstrando desconhecimento sobre o assunto.

Os entrevistados responderam se era possível encontrar esse animal na natureza, tendo 30,77% (8) respondido que não, e 57,70% (15) dito que sim (Figura 19).

**Figura 19** – Se era possível encontrar o jabuti/cágado na natureza.



Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

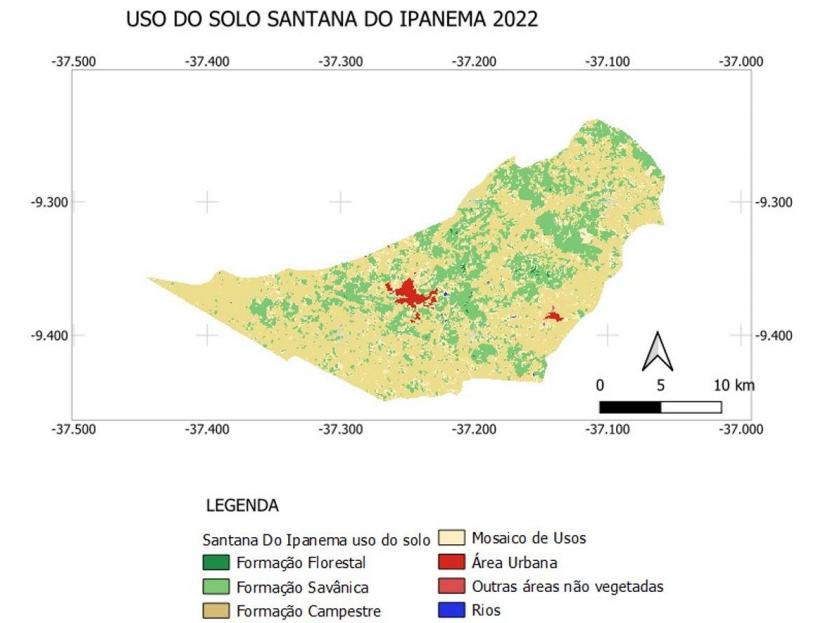
Algumas pessoas responderam que esse animal não era encontrado na natureza e justificaram com os seguintes relatos:

“Não, pois eles precisam de um ambiente muito preservado da caatinga para sobreviver”, Entrevistados A e D.

O Entrevistado F também demonstrou essa preocupação: “Não, pela devastação da caatinga”.

Esse bioma brasileiro é atualmente um dos biomas mais modificados pelas atividades antrópicas do ponto de vista ambiental (LEAL *et al.*, 2005), tornando o habitat desse animal ameaçado com a diminuição das áreas, como mostra a Figura 20, que traz o uso do solo em Santana do Ipanema em 2022, onde a formação florestal e a formação savânica (caatinga) estão desaparecendo, dando espaços para a formação campestre e outros usos. Os dados do AtlasBR (2017) informam uma cobertura vegetal nativa de 21,78%.

**Figura 20** – Usos do solo em Santana do Ipanema em 2022.



Fonte: Souza *et al.*, 2020.

Em relação ao ambiente natural em que esses animais são encontrados, a maioria dos entrevistados (57,70%) indicou a sua presença sob árvores frutíferas, especialmente aos pés de umbuzeiros. A vegetação da caatinga foi mencionada por 26,92% dos participantes como outro local comum de ocorrência. Esses dados reforçam a importância da conservação dos habitats da espécie, evidenciando a necessidade de preservar esses ecossistemas para garantir a sua sobrevivência.

Em um trabalho realizado sobre as técnicas de caça do jabuti (*Chelonoidis denticulatus*) na região amazônica, uma das formas descritas para a captura foi a visita a árvores frutíferas (SANTOS, *et al.*, 2020), o que reafirma os dados dessa pesquisa sobre o local onde esses animais são encontrados, demonstrado pela fala do entrevistado A: "...meu avô ia para o mato na época do umbu e escolhia os maiores para comer".

A criação desse animal na residência foi apontada pela análise estatística como sendo um fator determinante para o consumo de jabuti/cágado (Tabela 01) (OR = 2,9; IC 95% = 1,7-4,8;  $p < 0,001$ ), e quando questionados se já criaram esse animal em sua residência 50,56% dos entrevistados que responderam ao Google Forms responderam que sim, tendo como objetivo principal a criação como animal de estimação, com 59,70% das respostas (Tabela 11).

**Tabela 11** – Informações sobre a criação desse animal em quintais domésticos.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
<b>Você já criou jabuti/cágado em sua residência</b>		
Sim	134	50,56
Não	130	49,06
Não respondeu	1	0,38
	265	100
Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
<b>Qual é o objetivo da criação</b>		
Animal de estimação	80	59,70
Alimentação humana	20	14,93
Alimentação humana e animal de estimação	10	7,46
Outros usos	11	8,20
Animal de estimação e outros usos	3	2,24
Remédios	5	3,73
Animal de estimação e remédio	4	2,99
Alimentação, animal de estimação, remédios	1	0,75
	134	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Os nossos dados se assemelham aos dados achados por Alves; Gonçalves; Vieira (2012), que encontraram em sua pesquisa no semiárido brasileiro, o quelônio (*C. carbonarius*) citado como animal de estimação, esse animal tem sido frequentemente usado para esse propósito em todo o Brasil, em trabalhos realizados entre caçadores de animais silvestres, Alves; Souto, (2010) encontraram que com esses animais, as pessoas têm uma relação afetiva, podendo ser motivada pela docilidade, rusticidade e de ser de fácil captura.

As duas espécies de jabutis, o *Chelonoidis carbonarius* e o *Chelonoidis denticulatus*, são tidos como as espécies mais criadas como animais de estimação, podendo ser explicado pelos mesmos motivos citados pelos autores anteriores, como também por estarem associados à prevenção de doenças, como bronquite e asma (ALVES *et al.*, 2009).

O uso como remédio foi relatado por 3,73% dos nossos entrevistados (Tabela 11), os quelônios também foram citados para fins medicinais, sendo mencionados na prevenção de doenças e como remédio humano para asma (OLIVEIRA *et al.*, 2019; BARBOSA LIMA; OLIVEIRA REBOUÇAS; BATISTA SANTOS, 2021), o uso da gordura foi relatado no tratamento de reumatismo, dor de dente, inchaço, hematomas e hemorragias (PEZZUTI *et al.*, 2010), em que mais de 70% dos entrevistados da pesquisa se referiram ao uso desse animal como zooterápico.

Como também foi relatado durante as entrevistas em nosso trabalho:

“...Se você tem cágado e em casa tem uma criança com asma, o cágado protege as crianças das crises asmáticas”, Entrevistado J.

Com o objetivo de alimentação foi relatado por 14,93% dos respondentes (Tabela 11). Alves; Gonçalves; Vieira (2012), também encontraram em seu trabalho sobre caça no semiárido brasileiro referência ao jabuti/cágado (*Chelonoidis carbonarius*) utilizado na alimentação. Para Jacob *et al.* (2023), o uso da biodiversidade para alimentação, melhora a qualidade da dieta.

Na entrevista, a pergunta sobre a criação desse animal se referia primeiramente ao passado, em que dos entrevistados, 26,92% não criavam em suas residências, mas faziam o consumo desse animal e no presente o número de entrevistados que não criam esse animal subiu para 61,54%, o que demonstra que as ações de fiscalização amedrontam os moradores de Santana do Ipanema. Registros de criadouros em residências (Figuras 20 e 21).

**Figura 21** – Jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) em cativeiro.



Fonte: autoria própria, 2024.

**Figura 22** – Cercado feito nos quintais de casa para a criação do jabuti/cágado.



Fonte: Autoria própria, 2025.

A criação em cativeiro de jabutis foi relatada por Leal (2012), em sua viagem pelo rio Tocantins, quando o autor faz referência a currais onde os jabutis eram guardados para crescer, viver e engordar, o hábito de criar esse animal para posterior consumo já era existente nessa região.

Os chiqueiros – estruturas utilizadas para manter animais vivos até o momento do abate – podem estar associados a diversos fatores, como a disponibilidade sazonal das espécies, a necessidade de engorda e o processo de purificação dos animais antes do consumo. Esses aspectos são destacados por diferentes estudos que analisam práticas de manejo e consumo de fauna silvestre na região (PEZZUTI *et al.*, 2010; FIGUEIREDO; BARROS, 2016; FÉLIX-SILVA *et al.*, 2018; OLIVEIRA; COSTA-RODRIGUES; CALOURO, 2022).

Atualmente, o hábito de criar jabutis ainda persiste nas margens do rio Tocantis, na cidade de Baião - PA e em um assentamento quilombola na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho - PA, onde os caçadores e compradores de jabutis de posse desse animal, os guardam em pequenos currais no quintal de casa, hábito comum em muitas residências, onde esses animais são alimentados com carne, frutas, doces, verduras e legumes até engordarem e serem consumidos (FIGUEREDO; BARROS, 2016; DIAS JUNIOR; DIAS, 2023).

Em relação à forma como esses animais eram alimentados, frutas e verduras tiveram 100% das respostas, fato também relatado por Dias Junior; Dias (2023), em sua pesquisa em

Baião - PA. Em nossa pesquisa, apenas um entrevistado complementava as frutas e verduras com ração específica para jabuti (Figura 23).

**Figura 23** – Complementação da alimentação com frutas e verduras com ração.

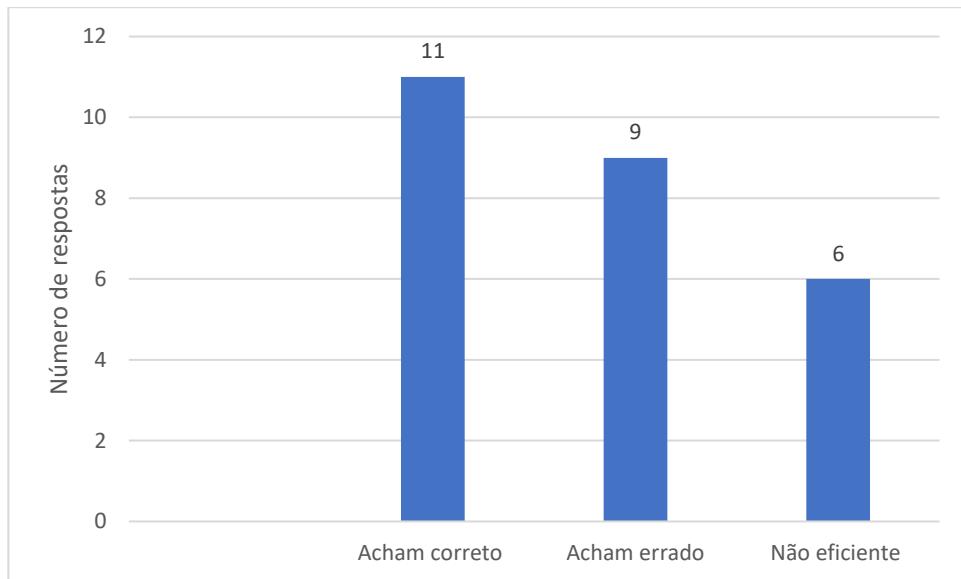


Fonte: Autoria própria, 2025.

As operações do IBAMA/IMA/FPI para a apreensão desse animal, foram avaliadas pelos entrevistados que se dividiram entre opiniões favoráveis à operação com 42,30% (11), os que discordam e consideram errado são 34,62% (6), e os que consideram não eficiente representam 23,08% (Figura 24).

Dentre as opiniões que consideram a operação “Correta”, as pessoas citam majoritariamente (8 vezes) a questão de preservação do animal. Entre as opiniões que consideram a operação “Errada”, a maioria (5 vezes) cita que a operação acaba prejudicando a preservação do animal, principalmente por considerar que em cativeiro o animal será mais bem preservado.

**Figura 24** – Opinião dos entrevistados sobre as ações do IBAMA/IMA/FPI.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Para as opiniões que consideram como “Não eficiente”, 5 delas citam que não se tem um local de soltura adequado para a reintrodução dos jabutis/cágados e que pode levar facilmente a recaptura desses animais. Essas opiniões foram trazidas através das falas de alguns entrevistados:

“Não adianta nada, eles soltam na natureza e as pessoas pegam de volta”, Entrevistado A.

“É a lei e deve ser cumprida, se não é permitido tem que se cumprir a lei, afinal sou a lei”, Entrevistado C.

“Eu diria que foi um desreparo muito grande do órgão, porque essa rigidez do órgão vai levar à extinção”, Entrevistado E.

“Acho certo, pela preservação. Mas não adianta. Entrevistado B.

Relato de um entrevistado que ainda mantém esse animal em sua residência:

Hoje eu tenho mais de 20 cágados. Já tive mais de 40, mas minha neta levou para o IBAMA, não quis entregar todos, pois não tenho certeza para onde eles vão, se vai para um lugar melhor do que o que eu ofereço. Sempre tive cágado em minha residência, nunca comprei, eles se reproduzem e de repente já tenho vários. Eu coloco os pequenos em uma caixa e ficam na lavanderia, eu alimento e dou banho, quando estão maiores levo para um local separado dos grandes, para alimentar e cuidar melhor e depois solto com os outros. Não é porque eu compro, eles vão se reproduzindo, apesar de ter um desenvolvimento lento, eles crescem e são filhos dos outros. Sempre teve criatório de cágados lá em casa, desde a casa dos meus pais. Entrevistado X.

Os jabutis (*Chelonoidis carbonarius*) são os animais de estimação mais entregues voluntariamente ou apreendidos em ações de fiscalização, lotando os centros de triagem, porém não existe um planejamento sobre o destino desses animais e esse número continua crescendo. (BORINI *et al.*, 2014), São Paulo é um dos estados que mais recebem esses animais, tendo dificuldade na manutenção e na destinação deles (SALVADOR *et al.*, 2009), essas informações confirmam a preocupação com esses animais por parte do entrevistado H.

A princípio eu concordo, considero uma ação legítima para a preservação da espécie, a minha preocupação seria como esses animais são soltos, os locais estariam aptos a receberê-los? O animal criado em cativeiro, ele sobrevive quando volta à natureza? Vai saber procurar comida? O ambiente comporta essa soltura? E o conforto dos animais nessas operações? Entrevistado H.

Nesta pesquisa foi enviada uma solicitação ao IMA/AL sobre o local de soltura desses animais e não obtivemos resposta, nos foi informado que o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA não havia passado para o Instituto do Meio Ambiente de Alagoas (IMA-AL) essa informação.

A Instrução Normativa número 179, de 25 de junho de 2008, define as diretrizes e os procedimentos para a destinação dos animais silvestres apreendidos, resgatados ou entregues espontaneamente às autoridades competentes (INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS, 2008).

Essa Instrução Normativa define qual será o destino dos animais, a saber:

Art. 3º - Os espécimes da fauna silvestre deverão ser destinados de acordo com os critérios desta IN, para:

I - Retorno imediato à natureza;

II - Cativeiro;

III - Programas de soltura (reintrodução, revigoramento ou experimentação);

IV - Instituições de pesquisa ou didáticas.

A reintrodução de espécies que são originárias de cativeiro são questionadas pela International Union for Conservation of Nature and Natural Resources – IUCN (1998), principalmente em relação à introdução de doenças na população nativa e poluição genética. Muitas vezes, a eutanásia desses animais é recomendada, porém muitas instituições não se sentem confortáveis em realizar esse procedimento por questões de ética e por serem anti-educacionais e preferem doar para santuários de vida selvagem, que mantém áreas preservadas com proteção intensiva (SOORAE, 2010 *apud* BORINE, *et al.*, 2014). A proteção intensiva é

necessária para evitar que esses animais sejam capturados e voltem ao cativeiro ou sejam consumidos.

As ações de preservação devem existir para evitar que aconteça o que foi relatado por Salvador *et al.* (2009), quando o jabuti-piranga (*Chelonoidis carbonarius*) foi considerado ameaçado de extinção ou extinto em diversas localidades da Bahia pelo fato desse animal ter sido usado na fabricação de óleo para a utilização em produtos dermatológicos, em decorrência desse fato, o professor Guido Rummer, da Universidade Federal da Bahia, realizou pesquisas referentes à reprodução dessa espécie em cativeiro como solução para o repovoamento.

Em um trabalho realizado sobre a tartaruga-da-Amazônia (*Podocnemis expansa*) foi constatado que iniciativas desenvolvidas por órgãos governamentais, que visam proteger esses animais, a maioria das vezes está dissociada da cultura local e dos saberes e valores das culturas tradicionais, e isso as torna pouco promissoras (CARVALHO; LOPES; MALVASIO, 2021).

A maneira como os recursos naturais são utilizados pelas populações humanas são de grande importância na elaboração de políticas públicas que visem a conservação desses recursos, sendo inaceitável a retirada do elemento humano e o impacto que as suas ações causam ao meio ambiente (ALVES; VIEIRA; SANTANA, 2008).

Alguns animais possuem um papel significativo nos sistemas socioculturais, sendo identificados pelas pessoas locais por razões culturais ou econômicas (LOHANI, 2010; FERREIRA *et al.*, 2013), vários estudos etnozoológicos têm mostrado que uma espécie é considerada importante quando um valor de utilidade é atribuído a ela (BONIFÁCIO; FREIRE; SCHIAVETTI, 2016).

Se esse animal tiver um valor, quer seja econômico, quer seja cultural, para a população de Santana do Ipanema, será mais fácil a realização de ações de preservação. Então, pensar em um conceito de conservação do ponto de vista biocultural, já que envolvem os aspectos tanto biofísicos quanto socioculturais, pode ser uma abordagem relevante em sistemas socioecológicos (GALVIN; BEETON; LUIZZA, 2015).

A produção de alimentos se tornou uma das principais causas da degradação ambiental e em decorrência desse fato, Jacob *et al.* (2023), analisaram argumentos de especialistas que apoiam a interseção da biodiversidade com a segurança alimentar, utilizando para isso a inserção da biodiversidade alimentar através do uso de cogumelos, animais selvagens terrestres, animais aquáticos, algas e plantas selvagens.

Pensando na legalização da criação e do consumo desses animais foi questionado aos entrevistados sobre a possibilidade de criação desse animal, adquirindo matrizes de forma legal, em que 57,70% afirmaram que adquiririam matrizes para criar, e 42,30% responderam não,

principalmente pela falta de espaço, por morarem em apartamento ou sem quintal, como demonstram algumas respostas:

“Sim, sempre tivemos esse animal em nossa residência”, Entrevistado N.

“Não, não teria lugar para criar”, Entrevistado T.

“Não, moro em apartamento”, Entrevistado M.

Outra pergunta para subsidiar ações que respeitem a cultura local e a preservação da espécie foi: Onde os entrevistados adquirem os cágados para consumo?

“Não posso falar, mas conversando com amigos eles sempre conseguem, as pessoas não retiram da natureza, ainda mantêm em criatórios”, Entrevistado AB.

No trabalho realizado nas ilhas do Pacífico, caçadores não sazonais caçam os pombos para ocasiões especiais e oferecem para venda ou como presentes, a carne de pombo era presenteada às pessoas por 60% dos caçadores pesquisados (STERNEMANN *et al.*, 2017).

O hábito de presentear as pessoas com jabuti/cágado também é muito comum em Santana do Ipanema, e foi relatado pelo informante M:

“Antes criava na casa materna, na sua casa, e hoje ganho”.

O hábito de presentear a carne de caça a familiares e amigos, também foi relatado por Griffits e Gilmore (2022), em sua pesquisa com o uso de espécies cinegéticas em comunidades indígenas na Amazônia, como forma de garantir a segurança alimentar e se adequar às normas sociais da comunidade.

E pensando em uma criação legal, em que as pessoas poderiam adquirir esse animal de criadouros legalizados, perguntamos aos entrevistados se eles teriam interesse em adquirir cágados de uma forma legal, e 88,46% responderam que sim, conforme mostram algumas respostas:

“Sim, não sei se teria o mesmo glamour”, Entrevistado M.

“Sim, hoje eu tenho receio de adquirir, mas tenho esse costume (de consumir o animal) desde que era criança”, Entrevistado Z.

“Não, hoje eu tenho pena de comer até carne de boi”, Entrevistado H.

A quelonicultura – criação comercial de quelônios – é uma atividade em expansão, impulsionada tanto pela crescente demanda por alimentos proteicos quanto por objetivos de conservação. Essa prática contribui para reduzir a captura de animais silvestres na natureza, oferecendo uma alternativa sustentável para abastecer o mercado (ARAÚJO *et al.*, 2013).

O aproveitamento estratégico da biodiversidade alimentar – adaptada às realidades locais e culturalmente apropriada – é crucial tanto para a preservação dos ecossistemas quanto para a melhoria da nutrição nas comunidades (JACOB *et al.*, 2023).

Atualmente, observa-se uma crescente homogeneização dos hábitos alimentares. Sproesser *et al.* (2022), ao compararem a cultura alimentar de dez países, constataram que os alimentos tradicionais apresentavam uma diversidade significativamente maior do que os alimentos modernos. Nesse mesmo sentido, Jacob (2021) destaca que essa padronização da alimentação humana reforça a urgência de valorizar e conhecer práticas alimentares culturalmente identificadas, como forma de preservar a diversidade e enriquecer os sistemas alimentares globais.

A respeito da origem desse hábito alimentar, a questão foi abordada tanto por meio do formulário Google Forms quanto nas entrevistas presenciais. Os dados obtidos pelo formulário não foram conclusivos: 76 participantes (28,68%) deixaram a pergunta sem resposta e, entre os 189 que responderam, a maioria (140 indivíduos, ou 52,83%) afirmou desconhecer a origem desse hábito alimentar. Apenas 31 entrevistados (11,70%) indicaram que se trata de um saber transmitido entre gerações, por meio da tradição oral, conforme apresentado a seguir (Tabela 12).

**Tabela 12** – Origem desse hábito alimentar pelos entrevistados do Google Forms.

Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Como esse hábito alimentar chegou à Santana do Ipanema (Google Forms)		
Não sabia a origem desse hábito	140	52,83
Não respondeu	76	28,68
Conhecimento trazido através de gerações	31	11,70
Respostas aleatórias	4	1,51
Curiosidade humana em criar animais e experimentar	3	1,14
Hábito trazido de outras regiões	3	1,14
Pela população indígena	2	0,75
Pela falta de alimento disponível em algum momento	2	0,75
Tradição elitista (grandes banquetes)	2	0,75
Quantidade de animais disponível	2	0,75
	265	100

Fonte: Dados da pesquisa, 2024.

Nas perguntas das entrevistas havia duas questões sobre a origem desse hábito alimentar, a primeira se referia apenas à origem do hábito alimentar e a segunda associava esse hábito alimentar à abundância desse animal na região. Trazemos algumas respostas para a primeira pergunta: De onde surgiu esse hábito alimentar?

“Em uma região carente de proteína e devido à abundância dessa espécie na região, o meu avô ia para o mato na época do umbu e escolhia os maiores para comer”, Entrevistado A.

Eu acho, a princípio, voltando no tempo, 50, 60, 70 anos atrás, pela necessidade de consumo da região, não tinham muitas variedades, além do abate do gado bovino e do caprino, então, o nordestino, pela natureza, passou a viver de pequenos animais, do cágado, da galinha, do mocó, do preá, eu lembro que na cultura nossa, que o nordestino sempre teve pequenas coisas ao seu redor, que tinha condições de passar o ano todo, milho, feijão, farinha e ia ampliando com coisas ao seu redor (animais). Entrevistado AB.

A resposta dos entrevistados A e AB, traz referência à disponibilidade da espécie em um ambiente carente de proteína animal, sendo a princípio consumido para matar a fome e, atualmente, relacionado à tradição cultural.

“Não sei como surgiu, mas tornou-se um prato símbolo de Santana, ele é cantado. Quem viesse à Santana e não comesse o cágado não tinha vindo à Santana do Ipanema”, Entrevistado D.

O entrevistado D se refere ao fato desse hábito alimentar ter sido cantado por um cantor alagoano, Roberto Becker, que escreveu uma música intitulada “Comida Típica”.

### **“Comida Típica”**

Fui convidado pelo gerente do Banco de Santana do Ipanema  
 Pra comer uma cagada  
 Que presepada, eu por fora meio cabreiro  
 Sem saber do bom tempero  
 Muito melhor que buchada  
 E aceite, mas pensando que era prosa  
 Menino como é gostosa  
 Só quem come pra saber  
 Veja você, preparado por bancário  
 Esse prato milionário, o Brasil vai conhecer  
 Vou escrever pra revistas atuantes  
 Televisão, restaurante, a receita a três por dois  
 E um mês depois, o Brasil aprova o tema  
 Todo mundo quer cagada de Santana do Ipanema

Fonte: <https://www.cadaminuto.com.br/noticia/2013/09/05/comida-tipica-roberto-becker>

Outras respostas se referem a um hábito antigo, relacionado à transmissão cultural de forma vertical, essa informação vinda de avós e pessoas mais velhas, como mostram as respostas de diversos entrevistados:

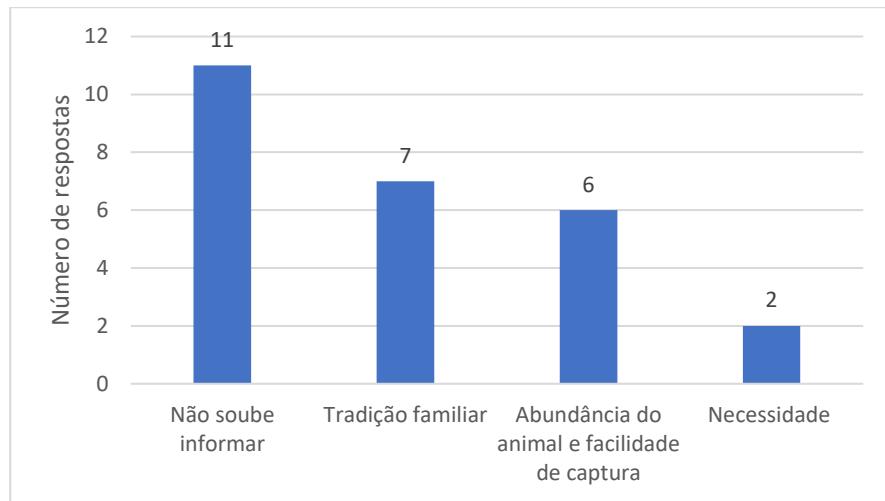
“Qualquer informação que eu disser será meramente especulativa, porque eu já tenho isso como uma tradição que vem de minha avó”, Entrevistado H.

“Não sei dizer, mas Dona Alzira há muito tempo atrás fazia o preparo e ela era especialista, dá muito trabalho preparar, ela fazia para os casamentos”, Entrevistado J.

“Na casa dos meus avós maternos tinha criatório de cágado e o meu avô gostava de comer iguarias, consumia o cágado, preá, mocó, tatu”, Entrevistado M.

A maioria dos entrevistados (42,30%, ou 11 pessoas) respondeu “Não saber” ao ser questionada sobre o surgimento do consumo de jabuti/cágado. Em seguida, 26,92% (7 pessoas) atribuíram o hábito à tradição familiar, indicando que ele é transmitido por gerações. Outros 23,08% (6 entrevistados) mencionaram a abundância do animal e a facilidade de captura como fatores determinantes, sugerindo que a prática está diretamente relacionada à disponibilidade do recurso. Por fim, 7,70% (2 pessoas) apontaram a necessidade como justificativa para o consumo, conforme ilustrado na Figura 25.

**Figura 25** – Origem desse hábito alimentar, a partir das entrevistas.

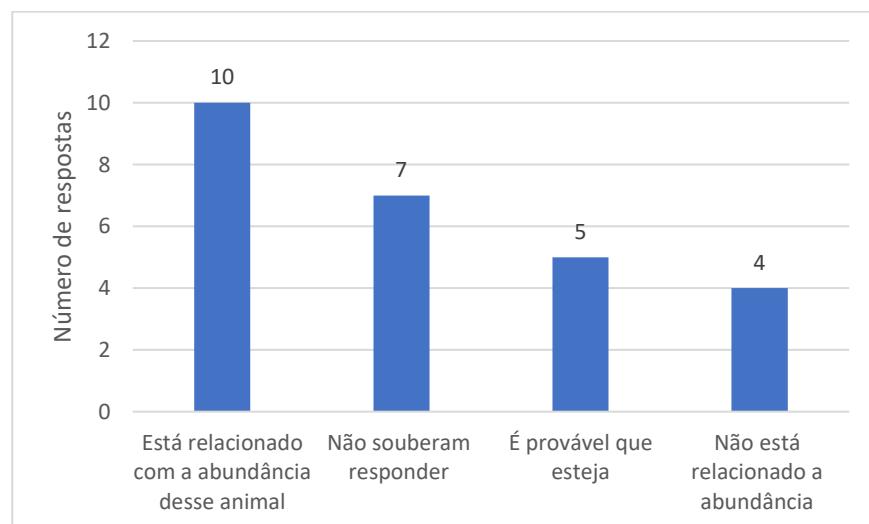


Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

Quando a pergunta sobre a origem desse hábito alimentar foi induzida a disponibilidade desse animal na natureza: Você associa esse hábito alimentar a presença desse animal em abundância em Santana do Ipanema?

Um grupo de 10 entrevistados afirmou que esse hábito alimentar está relacionado à abundância desse animal, equivalendo a 38,46%, seguido de não souberam responder com 26,92% (7), “provavelmente estaria associado” teve a resposta de 5 entrevistados, 19,23%, “não associa esse hábito alimentar à abundância desse animal” teve 4 respostas com 15,38% (Figura 26).

**Figura 26** – Origem desse hábito alimentar relacionado à abundância da espécie.



Fonte: Dados da pesquisa, 2025.

A origem desse hábito alimentar pode estar relacionada à presença desse animal na região e em épocas de escassez de alimento esse animal pode ter sido utilizado por influência dos povos indígenas que aqui habitavam ou por outros povos oriundos de outras regiões.

Em um trabalho sobre um prato tradicional consumido no Pará, Jabuti na Castanha, Dias Junior; Dias (2023), não conseguiram reunir nenhuma datação para a existência do prato, e relatos sobre o consumo desse quelônio são muito pobres entre os naturalistas e viajantes do período colonial, o que eles podem afirmar com certeza é que o consumo do jabuti como hábito alimentar na Amazônia está relacionado à cultura alimentar indígena.

Os índios foram os primeiros a consumir a carne e os ovos dos quelônios, com o tempo esse costume alimentar estendeu-se à população ribeirinha e há muitas gerações o consumo tornou-se um hábito alimentar, sendo um recurso de grande importância para essas populações (REBÉLO e PEZZUTI, 2000).

Em uma entrevista com um representante da tribo Fulni-ô para tentar associar esse hábito alimentar à presença dessa tribo na região, nos foi informado:

Que essa etnia teve origem no litoral e que na sua trajetória para a atual localização, eles encontraram a foz do Rio São Francisco e seguiram pela margem até encontrar o Rio Ipanema e seguir até o Município de Águas Belas em Pernambuco, porém antes de chegarem ao destino, Santana do Ipanema serviu de abrigo, eles se alojaram na região chamada Camoxinga, durante esse percurso eles praticaram a caça e a pesca de subsistência.

Para eles, o cágado nunca foi um animal abundante nas regiões mais secas, mas quando encontrado servia de alimento em um momento de necessidade. E hoje, a relação que eles têm com esse animal é a criação como animal de estimação pela docilidade que eles apresentam, o pajé recomenda a criação do jabuti em casas onde existem pessoas que têm problemas respiratórios e a banha desse animal também é usada como anti-inflamatório e cicatrizante.

A última vez que ele viu o consumo de jabuti na aldeia foi na década de 70, e hoje a relação com esse animal é de preservação, não tendo relatos de criação em cativeiro com o objetivo de alimentação.

Fato esse comprovado através do estudo realizado por Silva *et al.* (2020), sobre a utilização da fauna pelo povo Fulni-ô, não havendo relato do consumo do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) entre as espécies caçadas e consumidas, para os autores o consumo desse grupo

referente a animais silvestres é bem menor se comparado a outros grupos étnicos em outras regiões do Brasil, caracterizando uma atividade muito mais cultural do que de sobrevivência.

Como última pergunta, para encerrar a entrevista, foi solicitado aos entrevistados que dissessem algo que complementasse a entrevista, alguns deram as seguintes respostas:

Que é muito bom, eu tenho um sonho de ter esse prato em um restaurante típico, é um prato típico de Santana do Ipanema, eu não vejo outros municípios que tenham vivenciado esse hábito, e como estamos em um momento de incentivo ao turismo, um turismo rural, um turismo de experiência, eu sonho ainda em ver um turismo de experiência da gastronomia de Santana do Ipanema, sendo apresentado esse prato, que é uma iguaria fina, usada em ocasiões especiais, celebração, um prato tradicional, então, poder levar o turista para conhecer e provar essa iguaria. Entrevistado D.

As pesquisas que abordam o uso de animais desempenham um papel importante na valorização da fauna, ao evidenciar as suas múltiplas dimensões – social, medicinal, ecológica e econômica – e destacar a sua relevância para diferentes contextos culturais e científicos (FÉLIX-SILVA *et al.*, 2018).

“Que houvesse alguém do poder legislativo que criasse uma lei para proteger e poder criar cágados em nossas residências.”

Se você não cuida para haver uma legalização vai terminar só na história e na lembrança, que bom que haja a legalização para as pessoas terem a oportunidade de criar, vender, fazer a sua renda e as pessoas que compram poderem usufruir de uma iguaria que está cada vez mais difícil e cara. Entrevista B.

“Devia ter uma maior divulgação desse hábito e incentivar a criação em cativeiro.”

O uso de quelônios não é apenas a obtenção da carne, está relacionado à cultura local, esse hábito vem dos mais velhos, usando as espécies como alimento e como zooterápicos, uma alternativa para tornar esse consumo alimentar sustentável, seria a criação das espécies em cativeiro o que levaria à diminuição da pressão sobre as espécies nativas (VAN VLIET *et al.*, 2010; 2014; REBELO e PEZZUTI, 2000; PEZZUTI *et al.*, 2004).

“Eu acho, se puder voltar a consumir cágado, seria mais um criatório para a região e para gerar renda”, Entrevistado A.

O que fazer e como fazer para que as próximas gerações tenham oportunidade de conhecer as nossas comidas tradicionais e possam preservar o animal. Que esse

trabalho possa ser disponibilizado e que possa falar sobre a criação, a culinária, da qualidade do sabor e da nutrição. Entrevistado AB.

O conhecimento dos diferentes aspectos do uso de animais selvagens ajuda na realização de ações de manejo que se adequem às peculiaridades locais (NEMETH *et al.*, 2019).

Durante as entrevistas tive a oportunidade de reencontrar amigos, encontrar amigos dos meus irmãos e até amigos dos meus pais, e ouvi histórias interessantes sobre esse hábito alimentar, envolvendo autoridades importantes do nosso estado.

Percebi a importância do pertencimento a um lugar, pois muitos entrevistados disseram que só estavam respondendo ao questionário por saberem quem eu era, mesmo ocultando a última vez que eles tinham consumido jabuti/cágado, pois esse fato poderia trazer consequências desagradáveis, pensavam eles. O que faz com que a etnozoologia não tenha tantos trabalhos sobre o consumo alimentar de animais silvestres

Um dos entrevistados, um escritor, nos deu o privilégio da sua arte e escreveu uma glosa com esse tema, para mostrar como esse hábito alimentar é importante para as pessoas que tiveram oportunidade de criar esses animais em suas residências e consumi-los sem medo de estar cometendo um crime ambiental.

Com essa glosa encerro os meus resultados e discussão:

### **JABUTI**

O Nordeste tem jabuti  
 Entre outros animais  
 É primo da tartaruga  
 Anda devagar demais  
 Come folha, come umbu  
 O fruto do mandacaru  
 Insetos e vegetais

É um animal silvestre  
 Mas já foi de cativeiro  
 Ainda é cobiçado  
 Por pião e fazendeiro  
 Hoje está proibido  
 Mas ele já foi vendido

Por ouro, prata e dinheiro

É um prato saboroso  
Que não tem comparação  
É preparado no coco  
No alho, no pimentão  
Quem diz é o nordestino  
É o prato mais divino  
Que existe no sertão

Santana do Ipanema  
Serve a melhor rabada  
Galinha e sarapatel  
Cuscuz, pirão e buchada  
Cada uma mais gostosa  
Santana ficou famosa  
Logo depois da “cagada”

Autor: Claudio Vieira de Souza

Data: outubro 2024.

## 7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa nos mostra que o consumo do jabuti (*Chelonoidis carbonarius*) em Santana do Ipanema é uma prática profundamente enraizada na cultura local, marcada por vínculos familiares e celebrações religiosas. Embora a legislação ambiental proíba a criação e o consumo de animais silvestres, os dados demonstram que esse hábito alimentar persiste como traço cultural, transmitido de forma vertical entre gerações, sendo passada prioritariamente por avós, pais e tios.

Porém, essas informações (traço cultural) não estão relacionadas à sobrevivência, pois ultrapassam a necessidade nutricional e funcionam como um marcador identitário e afetivo da população estudada. A predominância da transmissão vertical do hábito alimentar evidencia a força da tradição familiar como vetor de continuidade cultural.

A análise estatística demonstrou que fatores como gênero, idade, escolaridade e renda exercem influência significativa sobre o consumo de jabuti/cágado. No entanto, os dados referentes à escolaridade e à renda destoam das expectativas etnobiológicas tradicionais, que geralmente apontam uma relação inversa entre esses fatores e o consumo de animais silvestres.

O consumo do jabuti/cágado está profundamente enraizado na cultura local, no entanto, o conhecimento e as práticas culturais associadas a essa tradição dependem diretamente da manutenção do contato com os elementos da biodiversidade que lhe dão sentido.

O consumo do jabuti entre os jovens, além dos fatores citados, tem forte influência da homogeneização dos hábitos alimentares impostos pelos conglomerados agroalimentares, suprimindo as especificidades locais e a perda da identidade alimentar e cultural das pessoas.

Se o jabuti deixar de ser criado em residências, se não for encontrado na natureza por fatores biológicos ou se não puder ser consumido por uma proibição legal de seu uso, essa prática corre o risco de desaparecer. A continuidade desse traço cultural exige vivência, acesso e interação com o recurso natural, sem isso, a transmissão intergeracional se rompe, comprometendo a preservação de um traço identitário da comunidade santanense.

Podemos atribuir a origem desse hábito alimentar na nossa região à carência de alimentos em determinadas épocas do ano e a existência desse animal em abundância na caatinga em épocas passadas, como também associar esse hábito alimentar à população indígena, visto que a região onde a cidade se desenvolveu foi inicialmente habitada por índios Fulni-ô, confirmado as nossas hipóteses.

Podemos concluir que esse hábito alimentar foi importante em épocas de carência de alimento para a população do semiárido (quer indígena ou tradicional), mas hoje em dia este

habito está ligado mais a uma gastronomia diferenciada, como tradição cultural, sendo esse consumo um momento de confraternização da comunidade local.

A teoria do Forrageamento Ótimo se mostrou insuficiente para explicar o consumo do jabuti/cágado, podendo ser complementada pela Teoria Socioecológica da Maximização, que leva em conta variáveis como sabor, tradição cultural, relações sociais, que explicam melhor esse consumo alimentar.

As ações de preservação dessa espécie precisam estar alinhadas à cultura local, o que representa um grande desafio. A legalização da criação em cativeiro, associada à educação ambiental e à valorização da gastronomia regional, pode ser um caminho promissor para preservar tanto a espécie quanto a cultura Santanense. Preservar o jabuti é preservar a memória, a identidade e os saberes de uma comunidade.

Que esse prato denominado “cagada” seja mais que uma iguaria, continue sendo um elo entre gerações, um símbolo de pertencimento e uma expressão legítima da diversidade cultural brasileira.

Recomenda-se o estudo da viabilidade e a legalização de criadouros dessa espécie na região, como também o levantamento desse hábito cultural em outras regiões do semiárido nordestino, ampliando o debate sobre a conservação biocultural em contextos de vulnerabilidade social.

## 7.1 Limitações da pesquisa

O uso da ferramenta Google Forms para proporcionar maior segurança aos entrevistados (visto que se trata de um consumo proibido por lei), pode ter selecionado um universo amostral com um nível com maior acesso à informática e uma escolaridade mais elevada, possibilitando um enviesamento nas respostas.

A entrevista no sistema “bola de neve”, que poderia atingir outros públicos, foi dificultada pela resistência dos entrevistados a indicarem outro consumidor de jabuti/cágado. Essa dificuldade pode estar associada ao fato dessa prática alimentar estar proibida por lei, podendo ocasionar certo receio nas pessoas em indicarem outros informantes, este fato também foi relatado por outros pesquisadores em trabalhos etnozoológicos.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA; LINS NETO. Métodos e técnicas para a coleta de dados etnobiológicos. In: ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (Orgs.). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica**. Recife: Nupeea, 2010, p. 41-64.

ALBUQUERQUE, U. P.; MEDEIROS, P. M. Introdução à etnobiologia de bases ecológicas e evolutivas. In: ALBUQUERQUE, U. P (Ed.). **Etnobiologia: bases ecológicas e evolutivas**. 2 ed. Rev. Amp. Recife - PE. Nupeea, 2018.

ALBUQUERQUE, U. P.; MEDEIROS; P. M.; FERREIRA JÚNIOR, W. S. F.; SILVA, T. C.; SILVA, R. R. V.; GONÇALVES-SOUZA, T. Social-Ecological Theory of Maximization: Basic Concepts and Two Initial Models. **Biol Theory** 14, p. 73-85, 2019.

ALBUQUERQUE, U. P.; NASCIMENTO, A. L. B.; LINS NETO, E. M. F.; SANTORO, F. R.; SOLDATI, G. T.; MOURA, J. M. B.; JACOB, M. C. M.; MEDEIROS, P. M.; GONÇALVES, P. H. S.; SILVA; R. H. FERREIRA JÚNIOR; W. S. Breve introdução à etnobiologia evolutiva [recurso eletrônico]. 1. ed. – Recife, PE: Nupeea, 2020. PDF.

ALMEIDA, A. L.; MEDEIROS, P. M.; SILVA, T. C.; RAMOS, M. A.; SIEBER, S. S.; ALBUQUERQUE, U. P. Does the june tradition impact the use of woody resources from an área of Atlantic Forest. **Landscape and Urban Olanning**. v. 2, 2008. p. 23-44

ALVES, A. G. C.; SOUTO, F. J. B.; LEITE, A. M. Etnoecologia dos cágados d'água *Phrynops spp.* (Testudinomorpha: Chelidae) entre pescadores artesanais no açude Bodocongó, Campina Grande, Paraíba, Nordeste do Brasil. **Sitientibus série Ciências Biológicas**. v. 2, n. 1/2, 2002. p. 62-68.

ALVES, R. R. N.; VIEIRA, W. L. S.; SANTANA, G. G. Reptiles used intraditional folk medicine: Conservation implications. **Biodiversity and Conservation**. v. 17, n. 1., 2008.

ALVES, R. R. N.; LÉO NETO, N. A.; SANTANA, G. G.; VIEIRA, W. L. S.; ALMEIDA, W. O. Reptiles used for medicinal and magic religious purposes in Brazil. **Applied Herpetology**, v. 6, n. 3, 2009, p. 257-274.

ALVES, R. R. N.; ALVES, H. N. The faunal drugstore: Animal-based remedies used in traditional medicines. In: Latin America. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 7, n. 9, 2011.

ALVES, R. R. N.; GONÇALVES, M. B. R.; VIEIRA, W. L. S. Caça, uso e conservação de vertebrados no semiárido Brasileiro. **Tropical Conservation Science**, v. 5, n. 3, 394-416 p., 2012.

ALVES, R. R.; SOUTO, W. M. **Etnozoologia no Brasil**: importância, status atual e perspectivas. Recife: Nuppea, 2010, p. 347-378.

ALVES, R. R. N.; VAN VLIET, N. Fauna selvagem no cardápio. In: **Etnozoologia**. Imprensa Acadêmica, 2018, p. 167-194.

AMILIEN, V.; HEGNES, A. W. As dimensões da “comida tradicional” na modernidade reflexiva: a Noruega como um estudo de caso. **Journal of the Science of Food and Agriculture**, v. 93, n. 14, 2013. p. 3455-3463.

ARAÚJO, J. C.; PALHA, M. D. C.; VIERIA e ROSA, P. Nutrição na Quelônica – Revisão. **Revista Eletrônica Nutritime**, v. 10, 06, 2013 p. 2833-2871, Artigo 218.

ATAÍDES, A. G.; MALVASIO, A.; PARENTE, T. G. Percepções sobre o consumo de quelônios no entorno do Parque Nacional do Araguaia, Tocantins: conhecimentos para conservação. **Gaia Scientia**, v. 4, n. 1, p. 07-20, 2010.

ARTIGOS DO JORNAL DA BAHIA. Cachoeira de Paulo Affonso: viagem imperial. In: **Jornal Mercantil**, Rio de Janeiro, ano 1859, n. 00301, p. 2, outubro de 1859. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/docreader/DocReader.aspx?bib=217280&pagfis=16838>. Acesso em: 20 maio 2025.

ATLAS DO DESENVOLVIMENTO HUMANO NO BRASIL - ATLASBR, **Meio Ambiente**. Disponível em: <http://www.atlasbrasil.org.br/perfil/municipio/270800>. Acesso em: 20 jul. 2025.

AXELSON, M. L. The impact of culture on food-related behavior. **Annual Review of Nutrition**, v. 6, p. 345-363, 1986.

BARBOSA DE LIMA, J. R.; DE OLIVEIRA REBOUÇAS, P. L.; BATISTA SANTOS, C. A. Hunting and Use of Wildlife Species in the Semi-Arid Region of Brazil. **Amazonia Investiga, /S. I.J**, v. 9, n. 36, 2021. p. 9-21. Disponível em: <https://www.amazoniainvestiga.info/index.php/amazonia/article/view/1508>. Acesso em: 14 jun. 2024.

BARROS, A. H. C.; ARAUJO-FILHO, J. C.; SILVA, A. B.; SANTIAGO, G. A. C. F. **Climatologia do estado de Alagoas**. Folheto. Brasília: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (INFOTECA-E), 2012.

BARROS F. B, AGUIAR A. P. Common opossum (*Didelphis marsupialis* Linnaeus, 1758): food and medicine for people in the Amazon. **Journal Ethnobiol Ethnomed**. Set. 2014.

BAILEY, K. **Methods of social research**. 4 ed. New York: The Free Press. 1994.

BEGOSSI, A. Ecologia humana: um enfoque das relações homem-ambiente. **Interciênciac** v. 8, n. 1, 121-132 p., 1993. Disponível em: <http://www.interciencia.org.ve> Acesso em: 20 maio 2024.

BEGOSSI, A.; HANAZAKI, N.; RAMOS, R. M. Food chain and reasons for fish taboos among Amazonian and Atlantic Forest fishers (Brazil). **Ecological Applications**, v. 14: 1334-1343, p. 2004.

BERGAMINI, B. C. S. **Variação Sazonal dos parâmetros hematológicos e bioquímicos do jabuti-piranga (*Chelonoidis carbonarius*)**. 2015. Dissertação (Mestrado da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia). Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho, São Paulo, 2015.

BERKES, F.; FOLKE, C. (Eds.) **Linking social and ecological systems: Management practices and social mechanisms for building resilience**. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 1998.

BERKES, F., COLDING, J., FOLKE, C. 2003. **Navegando por sistemas ecológicos sociais:** construindo resiliência para complexidade e mudança. Cambridge Univ. Press, Cambridge, Reino Unido.

BEZERRA, M. S.; JACOB, M. C. M.; FERREIRA, M. A. F.; VALE, D.; MIRABAL, I. R. B.; LYRA, C. O. Insegurança alimentar e nutricional no Brasil e sua correlação com indicadores de vulnerabilidade. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 25 n. 10. Rio de Janeiro. Oct. 2020. Epub Sep. 28, 2020.

BONIFÁCIO, K. M.; FREIRE, E. M. X.; SCHIAVETTI, A.; Cultural keystone species of fauna as a method for assessing conservation priorities in a Protected Area of the Brazilian semiarid. **Biota Neotropica**. V. 16, n. 2, 2016.

BORINI, J. F. A.; PETRUCCI, B. B. A.; KROHLING, W. A.; ROSSI JÚNIOR, J. L. A.; SANTOS, M. R. D. A.; FERREIRA JÚNIOR, P. D. A. *Braz. J. Biol.*, 2014, v. 74, n. 3 (suppl.), p. S135-S141.

**BRASIL. Decreto nº 23.672, de 02 de janeiro de 1934.** Aprova e baixa o Código de Caça e Pesca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, seção 1 - 15/1/1934; p. 866. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1930-1939/decreto-23672-2-janeiro-1934-498613-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 25 jul. 2025.

**BRASIL. Lei nº 5.197, de 3 de janeiro de 1967.** Dispõe sobre a proteção à fauna; revoga o Decreto-Lei no 5.894, de 20 de outubro de 1945, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 de Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 de janeiro de 1967. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L5197.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L5197.htm). Acesso em: 25 jul. 2025.

**BRASIL. Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998.** Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 de fevereiro de 1998. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9605.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9605.htm). Acesso em: 25 jul. 2025.

**BRASIL. Decreto Federal nº 3.179, de 2 de setembro de 1999.** Dispõe sobre a especificação das sanções aplicáveis às condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências. Revogado pelo Decreto nº 6.514, de 2008. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Decreto/D6514.htm#art153](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Decreto/D6514.htm#art153) Acesso em: 25 jul. 2025.

**BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Portaria nº 444, de 17 de dezembro de 2014.** Reconhece como espécies da fauna brasileira ameaçadas de extinção aquelas constantes da “Lista Nacional Oficial de Espécies da Fauna Ameaçadas de Extinção”, 2014.

BRITO JÚNIOR, L. C.; ESTÁCIO, A. G. Tabus alimentares na medicina: uma hipótese para a fisiopatologia dos alimentos nocivos. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v. 59, n. 3, 2013. P. 213-216.

BRITO, T. P.; LIMA, E. B. S.; ROSA, J. C. G. S. Avaliação do consumo de quelônios no município de Castanhal – Pará – Brasil. **Revista Ouricuri**, v. 6, n. 1, 071-103 p., 2016.

BRITO, D. R.; SILVA, C. M.; BERBARY, V. E. C.; CARVALHO, C. C. N.; NUNES, F. C.; GALLO, C. M. Salinização e degradação de solo: uma consequência da adoção e uso inadequado de tecnologia. **Diversitas Journal**. v. 5 n. 3, 2020.

BUITRAGO-VERA, J.; ESCRIBA-PEREZ.C.; BAVIERA-PUIG, A.; MONTERO, V. L. Consumer segmentation based on food-related lifestyles and analysis of rabbit meat consumption. **World Rabbit Sci.**, v. 24, p. 169-182, 2016.

CAJAIBA, R. L.; DA SILVA, W. B.; PIOVESAN, P. R. R. Animais silvestres utilizados como recurso alimentar em assentamentos rurais no município de Uruará, Pará, Brasil. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, [S. l.], v. 34, 2015. DOI: 10.5380/dma.v34i0.38889. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/made/article/view/38889>. Acesso em: 27 nov. 2024.

CAVIGNAC, J. Folclore, turismo e saberes culinários no nordeste brasileiro. **Esferas**, n. 15, p. 20-32, nov. 2019.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, [S. l.], v. 42, n. 1, 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640>. Acesso em: 1 nov. 2025.

CARVALHO, M. Tartarugas, jabutis e cágados: entenda o mundo dos quelônios e conheça suas principais características. **Instituto Butantan**. Publicado em: 27/06/2024. Disponível em: <https://butantan.gov.br/noticias/tartarugas-jabutis-e-cagados-entenda-o-mundo-dos-quelonios-e-conheca-suas-principais-caracteristicas->. Acesso em: 30 out. 2025.

CARVALHO-JUNIOR, I. J. **Dos mitos acerca do determinismo climático/ambiental na história do pensamento geográfico e dos equívocos de sua crítica: reflexões metodológicas, teórico-epistemológicas, semântico-conceituais e filosóficas como prolegômenos ao estudo da relação sociedade-natureza pelo prisma da ideia das influências ambientais**. 2011.677 f. Tese (Doutorado em Geografia Física) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2011.

CARVALHO, A. V.; LOPES, T. K. M.; MALVASIO, A. Importância social de *Podocnemis expansa*, tartaruga-da-amazônia, no rio Javaés, Tocantins, Brasil. **Amazônica - Revista de Antropologia**, v. 12, n. 2, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/amazonica/article/view/7265>. Acesso em: 15 ago. 2025

CAVALLI-SFORZA, L. L.; FELDMAN, M. W. **Cultural transmission and evolution: A quantitative approach**. Princeton, University Press, 1981.

CASCUDO, L. C. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: global. 1ª edição digital, 2014.

CHABER, A. L.; ALLEBONE-WEBB, S.; LIGNEREUX, Y.; CUNNINGHAM, A. A.; ROWCLIFFE, M. J. The scale of illegal meat importation from Africa to Europe via Paris. **Conservation Letters** v. 3. p. 317-332, 2010.

CHAGAS, C. B. **As cagadas de Santana**. 26 nov. 2017. [clerisvaldobchagas.blogspot.com](http://clerisvaldobchagas.blogspot.com/2017/11/as-cagadas-de-santana.html) Disponível em: <http://clerisvaldobchagas.blogspot.com/2017/11/as-cagadas-de-santana.html>. Acesso em: 01 nov. 2024.

CHAVES, F. G.; ALVES, M. A. S. Teoria do Forrageamento Ótimo: premissas e críticas em estudos com aves. **Oecologia Australis**, n. 14, v. 2 - 369-380 p. 2010.

CHAVES, L. S.; ALVES, R. R. N.; ALBUQUERQUE, U. P. Hunters' preferences and perceptions as hunting predictors in a semiarid ecosystem. **Ciência do Meio Ambiente**, v. 726, jul. 2020.

- CHAVES, W. A.; VALLE, D.; TAVARES, A. S.; MORCATTY, T. Q.; WILCOVE, D. S. Impacts of rural to urban migration, urbanization, and generational change on consumption of wild animals in the Amazon. **Conservation Biology**, v. 35, n. 4, 2021, 1186-1197 p.
- CONCEIÇÃO, A. M.; ALMEIDA B. M.; BRASILEIRO, M. T. R.; BARROS, S. A.; WILTSHERE, L. E. D.; SARMENTO, C. A. P. Hermafroditismo em jabuti piranga (*Geochelone carbonária*), **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.**, v. 61, 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/abmvz/v61n6/v61n6a36.pdf>. Acesso em: 22 dez. 2020.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentacion y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.
- COSTA, H. C.; GUEDES, T. B.; BÉRNLS. **Herpetologia Brasileira**, v. 10, n. 3, dez. 2021.
- COSTA-NETO, E. M. Healing with animals in Feira de Santana City, Bahia, Brazil. **Journal of Ethnop-harmacology**, v. 65, 1999. 225-230 p.
- COSTA-NETO, E. M. Conhecimentos e usos tradicionais de recursos faunísticos por uma comunidade Afro-brasileira. Resultados preliminares. **Interciência**, Caracas, v. 25, n. 09, Dec. 2000.
- COSTA-NETO, E. M.; ALVES, R. R. N. **Zooterapia: os animais na medicina popular brasileira**. Recife: Nupeea, 2010.
- COSTA-NETO, E. M. Antropoentomofagia: sobre o consumo de insetos. In: COSTA NETO, E. M. (Org.). **Antropoentomofagia: insetos na alimentação humana**. Feira de Santana: UEFS Editora, 2011, p. 17-37.
- CRISTO, S. S. **Comércio ilegal e etnoecologia do muçuã (*Kinosternon scorpioides*, Linnaeus, 1776) no Arari, Ilha de Marajó, Pará**, 2016. Dissertação (Programa de pós-graduação em Biodiversidade e Conservação) - Universidade Federal do Pará, Altamira - PA, 2016.
- DA SILVA, A. C. C. D.; CASTILHOS, J. C.; LOPEZ G. G.; BARATA P. C. R. Nesting biology and conservation of the olive ridley sea turtle (*Lepidochelys olivacea*) in Brazil, 1991/1992 to 2002/2003. **Journal of the Marine Biological Association of the United Kingdom**, v. 87, 2007. p. 1047-1056.
- DE GARINE, I. Los aspectos socioculturales de la alimentación. In: CONTRERAS, J. (Comp.). **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995, p. 129-170.
- DEL VECCHIO, S.; BURKE, R. L.; RUGIERO, L.; CAPULA, M.; LUISELLI, L. Seasonal Changes in the Diet of Testudo Hermanni hermanni in Central Italy. **Herpetologica**, v. 67, p. 236-249, set., 2011.
- DIAS JUNIOR, C.; DIAS, A. F. F. O jabuti e a comida sacrificial: o consumo do jabuti na castanha em Baião-Pará. **Revista Farinha e Rapadura**, v. 22, n. 1, 2023. ISSN: 2965-128X.
- DREWNOWSKI, A. Taste preferences and food intake. **Annual Review of Nutrition**, v. 17, 1997, p. 237-253.

- EAST, T.; KÜMPEL, N. F.; MILNER-GULLAND, E. J.; ROWCLIFFE, J. M. Determinants of urban bushmeat consumption in Río Muni, Equatorial Guinea. **Biological Conservation**, v. 126: 2005, 206-215 p.
- ESCRIBÁ-PÉREZ, C.; BAVIERA-PUIG, A.; MONTERO, V. L.; BUITRAGO-VERA, J. Children's consumption of rabbit meat. **World Rabbit Sci.**, v. 27, 2019, p. 113-122.
- ESTADO DE ALAGOAS. Ministério Público do Estado de Alagoas. **Fiscalização Preventiva Integrada**. Disponível em: [https://www.mpal.mp.br/?page\\_id=6084](https://www.mpal.mp.br/?page_id=6084). Acesso em: 20 nov. 2024.
- FARIA, V. A. de; MALVÁSIO, A. Aspectos sobre a caça, comercialização e consumo de quelônios na região do corredor ecológico Araguaia Bananal no estado do Tocantins. **Revista Ouricuri**, Juazeiro, Bahia, v. 8, n. 2. Jul./dez. 2018. p. 080-113.
- FÉLIX-SILVA, D.; VIDAL, M. D. ALVAREZ JÚNIOR, J. B.; PEZZUTI, J. C. B. Caracterização das Atividades de Caça e Pesca na Floresta Nacional de Caxiuanã, Pará, Brasil, com Ênfase no Uso de Quelônios. **Biodiversidade Brasileira**, v. 8, n. 2, 232-250 p., 2018.
- FERRARA, C. R.; BERNARDES, V. C. B.; WALDEZ, F.; VOGT, R. C.; BERNHARD, R. BALESTRAR, A. M.; BATAUS, Y. S. L.; CAMPOS, J. V. História natural e biologia dos quelônios amazônicos. In: BALESTRA, R. A. M (Org). **Manejo conservacionista e monitoramento populacional de quelônios amazônicos**. Brasília: IBAMA, 2016, p. 15-28.
- FERRARA, C. R.; FAGUNDES, C. K.; MORCATTY, T. Q.; VOGT, R. C. **Quelônios Amazônicos: guia de identificação e distribuição**. Manaus: WCS, 2017. 182 p.: il. color.
- FERRAZ, J. M. G. Natureza: comida para o corpo e para a alma. In: BASSANI, M. A. (Org.) **Clínica Psicológica Contemporânea**: a natureza em perspectiva. São Paulo: Educ: PIPEq, 2023, 192 p..
- FERREIRA, F. S.; FERNANDES-FERREIRA, H. F.; LEÓ NETO, N. A.; BRITO, S. V.; ALVES, R. R. N. The trade of medicinal animals in Brazil: Status and perspectives. **Biodivers Conserv.**, v. 22, 2013, p.839-870.
- FERREIRA JUNIOR, W. S.; NASCIMENTO, A. L. B.; RAMOS, M. A.; MEDEIROS, P. M.; SOLDATI, G. T.; SANTORO, F. R.; ALBUQUERQUE, U. P. Resiliência e adaptação em sistemas socioecológicos. In: ALBUQUERQUE, U. P. (Ed.). **Etnobiologia**: bases ecológicas e evolutivas. 2 ed. revisada e ampliada. Recife: Nupeea, 2018.
- FIDENCI, P. (2000). Chelonian notes along the Caura River, Venezuela, 2001. **Turtle and Tortoise Newsletter**, Washington, v. 5, p. 6-8.
- FIGUEIREDO, R. A. A. de; BARROS, F. B. Caçar, preparar e comer o ‘bicho do mato’: práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciênc. hum.** [on-line], 2016, vol. 11, n. 3, p. 691-713.
- FISCHLER, C. Food, Self and Identity. **Social Science Information/sur les sciences Sociales**, n. 27, v. 2, p. 275-292, 1988. Disponível em: <http://ssi.sagepub.com>. Acesso em: 23 jul. 2025.
- GALVIN, K. A.; BEETON, T. A.; LUIZZA, M. W. African community-based conservation:

a systematic review of social and ecological outcomes. **Ecol. Soc.**, v. 23, n. 3, 2018.

GALLOIS, S., LUBBERS, M. J.; HEWLETTE, B.; REYES-GARCIA, V. Social Networks and Knowledge Transmission Strategies among Baka Children, Southeastern Cameroon. **Human Nature**, v. 29, n. 4, p. 442-463, 2018.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Editora Atlas S.A., 1999.

GODOY, R.; BROKAW, N.; WILKIE, D. The effect of income on the extraction of non-timber tropical forest products: Model, hypotheses, and preliminary findings from the Sumu Indians of Nicaragua. **Human Ecology**, v. 23, 1995, p. 29-51.

GOMES, S. M.; CHAVES, V. M.; DE CARVALHO, A. M. A biodiversidade é negligenciada na alimentação de diferentes grupos sociais no Brasil. **Sci Rep**, v.13, 2023.

GRIFFITHS, C. J.; JONES, C. G.; HANSEN, D. M.; PUTTOO, M.; TATAYAH, R.V.; MULLER, C. B.; HARRIS, S. The Use of Extant Non-Indigenous Tortoises to Replace Extinct Ecosystem Engineers. **Restoration Ecology**, v. 18, 2010. p. 1-7.

GRIFFITHS, B.; GILMORE, M. Differential Use of Game Species in an Amazonian Indigenous Community: Navigating Economics, Subsistence, and Social Norms. **Journal of Ethnobiology**, v. 42, n. 10, 2022.

GUTHE, C. E.; MEAD, M. Manual for the study of food habits. **Bull. Nat. Res Coun. Nat Ac Sc. Washington, DC**, n. 11, p. 13, 1945.

HANSEN, D. M.; DONLAN, C. J; GRIFFITHS, C. J.; CAMPBELL, K. Ecological History and Latent Conservation Potential: Large and Giant Tortoises as Model for Taxon Substitutions. **Ecography**, v. 33, Abr./2010, p. 272-284.

HERMAN, C. P.; POLIVY, J. A boundary model for the regulation of eating. **Research Publications-Association for Research in Nervous and Mental Disease**, v. 62, 1984, p. 141-156

HEWLETT, B. S; CAVALLI-SFORZA, L. L. Cultural Transmission Among Aka Pygmies. **American Anthropologist**, v. 88, 1986, p. 922-934.

HILL, K.; KAPLAN, H.; HAWKES, K.; HURTADO, A. M. Foraging decisions among Aché hunter-gatherers: New data and implications for optimal foraging models, Ethology and Sociobiology, v. 8, n. 1, 1987, p. 1-36.

INSTITUTO BRASILEIRO de DESENVOLVIMENTO FLORESTAL. **Preservação da Tartaruga Amazônica**. Belém: IBDF, 1973, 110 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades e Estados**, 2022. Disponível em: [https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/al/santana-do-ipanema.html#:~:text=Santana%20do%20Ipanema%20\\*%20436%2C087%20km%C2%B2%20\[2023\],nascidos%20vivos%20\[2022\]%20\\*%20304.307.937%C14%20R\\$%20\[2022\]](https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/al/santana-do-ipanema.html#:~:text=Santana%20do%20Ipanema%20*%20436%2C087%20km%C2%B2%20[2023],nascidos%20vivos%20[2022]%20*%20304.307.937%C14%20R$%20[2022]), Acesso em: 20 maio 2025.

Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA. **Instrução Normativa no 179, de 25 de junho de 2008. Define as diretrizes e procedimentos para destinação dos animais silvestres apreendidos, resgatados ou entregues espontaneamente às autoridades competentes**. Brasília: IBAMA, 2008.

Disponível

em:<[http://www.icmbio.gov.br/ran/images/stories/legislacao/IN\\_IBAMA\\_179\\_destina%C3%A7%C3%A3o.pdf](http://www.icmbio.gov.br/ran/images/stories/legislacao/IN_IBAMA_179_destina%C3%A7%C3%A3o.pdf)>. Acesso em: 25 maio 2025.

**INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE - ICMBIO. Livro Vermelho da Fauna Brasileira Ameaçada de Extinção.** Brasília: ICMBIO, 2018, 492 p.

**JACOB, M. Alimentação e Cultura para a nutrição.** [Recurso eletrônico] Recife - PE: Nupeea, 2021.

JACOB, M. C. M.; MEDEIROS SOUZA, A.; DE CARVALHO, A. M.; DE VASCONCELOS NETO, C. F. A.; TREGIDGO, D.; HUNTER, D.; PEREIRA, F. O.; ROSS BRULL, G.; KUNHLEIN, H. V.; DA SILVA, L. J. G.; JUCA SEABEA, L. M.; DREWINSK, M. P.; MENOLLI, N.; TORRES, P. C.; MAYOR, P.; LOPES, P. F. M.; VASCONCELOS DA SILVA, R. R.; GOMES, S. M.; DAILVA-MAIA, J. K. A Biodiversidade Alimentar como uma Oportunidade para Enfrentar o Desafio de Melhorar a Dieta Humana e a Segurança Alimentar. **Etnobiologia e Conservação**, v. 12, 2023.

JEROZOLIMSKI, A.; RIBEIRO, M. B. N.; MARTINS, M. Are Tortoises Important Seed Dispersers in Amazonian Forests? **Oecologia**, v. 161, 2009, p. 517-528.

JOMORI, M. M.; PROENÇA, R. P. C.; CALVO, M. C. M. Determinantes de escolha alimentar, **Revista Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 1, 63-73, jan./fev., 2008.

JOHNS, T. **The Origins of Human Diet and Medicine.** Arizona: Chemical Ecology. University of Arizona, 1990. E-book ISBN: 9780816545919.

KEHLMAIER, C.; LÓPEZ-JURADO, F.; HERNANDEZ-ACOSTA, N.; MATEO-MIRAS, A.; FRITZ U. "Ancient DNA" reveals that the scientific name for na extinct tortoise from Cape Verde refers to an extant South American species. **Scientific Reports** 11, p. 17537, 2021.

LACAVA, R. V.; BALESTRA, R. A. M. (Orgs.) **Plano de Ação Nacional para a Conservação dos Quelônios Amazonicos.** Brasília: Ibama, 2019. 192 p. il. Color.; 21 cm.

LEAL, I. R., SILVA, J. M. C. D. A., TABARELLI, M. AND LACHER JR., T. E. Changing the Course of Biodiversity Conservation in the Caatinga of Northeastern Brazil. **Conservation Biology**, v. 19: 2005, p. 701-706.

LEAL, O. **Viagem a um país de selvagens.** Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2012.

LEROY, F.; PETRACCI, M. Carne de coelho: nutrição valiosa ou bonitinha demais para comer? **World Rabbit Science**, v. 29, n. 4, 2021, p. 239-246.

LÉVI-STRAUSS, C. Pequeno tratado de etnologia culinária. In: LÉVI-STRAUSS, C. **A origem dos modos à mesa.** São Paulo, CosacNaify, 2006. p. 425-448.

LIMA, R. S. Refletindo sobre as escolhas alimentares na contemporaneidade. **Contextos da Alimentação - Revista de Comportamento e Sociedade.** São Paulo: Centro Universitário CENAC, v. 4, ano 1, 2015.

LOHANI, U. Man-animal relationships in Central Nepal. **J Ethnobiol Ethnomed**, v. 6, n. 31, 2010, p. 1-11.

LOPES, O. F.; SANTOS, J. C. P.; BARROS, A. H. C. **Diagnóstico ambiental de Santana do Ipanema - Alagoas.** Rio de Janeiro: EMBRAPA Solos, 2005

LÓPEZ-JURADO, L. F.; MATEO, J. A.; GARCIA-MARQUEZ, M. La Tortuga fóssil de la Isla de Sal (Archipiélogo de Cabo Verde). **Rev. Esp. Herp.**, v. 12., 1998, p. 111-114.

LUCENA, R. F.; ARAÚJO, E. L.; ALBUQUERQUE, U. P. Does the local availability of Woody caatinga plants (Northeastern Brazil) explain their uses value? **Economic Botany**, v. 61, n. 4, 2007, p. 347-361.

LUISELLI, L.; HEMA, E. M.; SEGNIAGBETO, G. H.; OUATTARA, V.; ENIANG, E. A.; DI VITTORIO, M.; AMADI, N.; PARFAIT, G.; PACINI, N.; AKANI, G. C.; SIRIMA, D.; GUENDA, W.; FAKAE, B. B.; DENDI, D.; FA, J. E. Compreender a influência de fatores não relacionados com a riqueza na determinação do consumo de carne de caça: resultados de quatro países da África Ocidental. **Acta Oecol.**, v. 94, 2019, p. 47-56.

LUZ, V. L. F.; MALVASIO, A.; BALESTRA, R. A. M.; SALERA JUNIOR, G.; SOUZA, V. L. PORTELINHA, T. C. G.; UHLIG, V. M.; PORTAL, R. R. Conservação dos quelônios amazônicos no Brasil In: LACAVA, R. V.; BALESTRA, R. A. M. (Orgs.) **Plano de Ação Nacional para a Conservação dos Quelônios Amazônicos.** Brasília: Ibama, 2019., 11-18 p. ISBN 978-85-7300-395-6.

LUZ, V. L. A. **Percepção e educação ambiental de quelônios de monitoramento e conservação do município de Santa Maria das Barreiras, Pará, Brasil.** 2021 Dissertação (Mestrado Programa de Pós-graduação e Ambiente), Universidade Federal do Tocantins. Palmas - TO, 2021.

MACÊDO, S. C. F. de. **A cozinha mestiça:** uma História da alimentação em Belém (Fins do século XIX a meados do Século XX). 2016. 332 f. Tese de Doutorado – Programa de Pós-graduação em História Social da Amazônia. Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, 2016.

MACHADO, S.; FAUSTO, M.; CHAGAS, C.; MELO, A.; CUNHA, F.; ARAÚJO, M. V. **Santana do Ipanema:** cidade da gente, estudos regionais. Fortaleza: Didático Editora, 2021.

MACARTHUR, R. H.; PIANKA, E. R. On optimal use of a patchy environment. **American Naturalist**, n. 100, 603-609 p., 1966. Disponível em: [http://www.interciencia.org/v18\\_03/art01/5/6/2006](http://www.interciencia.org/v18_03/art01/5/6/2006). Acesso: 23 jul. 2025.

MARIN. E. A. **Dinâmica e transmissão Cultural de conhecimento etnobotânico em uma comunidade rural da região semi-árida da Paraíba.** 2014. Dissertação de mestrado (Programa de Desenvolvimento e Meio Ambiente – PRODEMA). Universidade Federal da Paraíba. João Pessoa, 2014.

MASCARENHAS, J. C.; BELTRÃO, B. A.; SOUZA JUNIOR, L. C. Diagnóstico do município de Santana do Ipanema. In: SERVIÇO GEOLÓGICO DO BRASIL - CPRM **Projeto cadastro de fontes de abastecimento por água subterrânea Estado de Alagoas.** Recife: CPRM/PRODEEM, 2005.

MEDEIROS, P. M.; SILVA, T. C.; ALMEIDA, A.; ALBUQUERQUE, U. P. Socio-economics predictors of domestic wood use in an Atlantic forest area (north-east Brazil): A tool for directing conservation efforts. **International Journal of Sustainable Development & Word Ecology**, v. 19, 2011, p. 189-195.

MEDEIROS, P. M.; CAMPOS, J. L. A.; ALBUQUERQUE, U. P. In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALVES, R. R. N. **Introdução à Etnobiologia**. 2 ed. revisada e ampliada. Recife: Nupeea, 2018.

MESSOUDI, A. A Darwinian theory of cultural evolution can promote an evolutionary synthesis for the social sciences. **Biological Theory**, v. 2; p. 263-275, 2007.

MESOUDI, A. **Cultural evolution**: How Darwinian theory can explain human culture & synthesize the social sciences. Chicago, University Chicago. 2011.

MESOUDI, A. **Cultural evolution**. eLS<sup>©</sup>, John Wiley & Sons, Ltd. www.els.net, 2018.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **RBGS**. Vol. 16, n. 47. Outubro, 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo. 3 ed., 2024.

MORCATTY, T. Q.; VALSECCHI, J. Condutores sociais, biológicos e ambientais da caça e comércio da tartaruga-de-pé-amarelo ameaçada na Amazônia. **Ecologia e Sociedade**, v. 20, n. 3, 2015.

MORSELLO, C., YAGÜE, B.; BELTRESCHI, L.; VAN VLIET, N.; ADAMS, C.; SCHOR, T.; QUICENO-MESA, M. P.; CRUZ, D. Cultural Attitudes Are Stronger Predictors of Bushmeat Consumption and Preference than Economic Factors among Urban Amazonians from Brazil and Colombia. **Ecology and Society**, v. 20, n. 4, 2015.

MOURA, C. C. de M.; MOURA, G. J. B.; LISBOA, E. B. F.; LUZ, V. L. F. Distribuição geográfica e considerações ecológicas sobre a fauna de Testudines da Região Nordeste do Brasil. **Sitientibus série Ciências Biológicas**, v. 14, 2014.

MOURA, E. R. Comidas Exóticas: a influência da dinâmica cultural e do multiculturalismo nas escolhas alimentares. **Anuário de Produção Acadêmica**, v. 5, n. 10, 2021.

MOURA, G. J. B. **Estrutura da Comunidade de Anuros e Lagartos de Remanescentes de Mata Atlântica, com Considerações Ecológicas e Zoogeográficas sobre a Herpetofauna do Estado de Pernambuco, Brasil**. 2010. Tese de Doutorado (Universidade Federal da Paraíba) - Campina Grande, 2010.

MURAD, A.; BARROSO, A. S. Princípios ecosóficos nas religiões: uma visão a partir da alimentação. **Caminhos de Diálogo**, Curitiba, ano 11, n. 19, p. 228-245, jul./dez. 2023.

NEMETH, N.; RUDNAK, I.; YMERRI, P.; FOGARASSY, C. O papel dos fatores culturais no consumo alimentar sustentável: uma investigação dos hábitos de consumo entre estudantes internacionais na Hungria. **Sustainability**, v. 11, n.3052. 2019 Disponível em: <https://doi.org/10.3390/su11113052>. Acesso em: 02 nov. 2025.

NIELSEN, M. R.; MEILBY, H.; SMITH-HALL, C.; POULIOT, M.; TREUE, T. The importance of wild meat in the global South. **Ecol. Econ.**, v. 146, 2018. p. 696-705.

NOMURA, H. **Os répteis no folclore**, Mossoró – RN: Fundação Vingt-Un Rosado. Coleção Mossoroense, Série C, v. 893, 1996.

NUNO, A.; BLUMENTHAL, J. M.; AUSTIN, T. J.; BOTHWELL, J.; EBANKS-PETRIE, G.; GODLEY, B. J.; BRODERICK, A. C. Understanding implications of consumer behavior for wildlife farming and sustainable wildlife trade. **Conserv Biol.**, v. 32, n. 2, 2018, p. 390-400.

OLIVEIRA, M. F. S.; SANTOS, M. J.; SILVA NETO, A. M.; PANTOJA, I. B. S.; ALMEIDA, N. B.; BRAZ, R. S.; OLIVEIRA, A. C.; SOUZA, A. M.; BRITO, T. P. Análise do consumo de carne e ovos de quelônios no município de Ananindeua, região metropolitana de Belém, PA - Brasil. In: CONGRESSO DE ENGENHARIA DE PESCA, 17, 2013. Paulo Afonso. **Resumos...** Paulo Afonso: ABEP / XVIII COMBEP, 2013.

OLIVEIRA, M. N.; COSTA, E. N.; VASCONCELOS, V. S.; MATOS, R. P.; MORAES, L. G. L.; CORREIA, M. J.; LOPES-FILHO, I. I., SILVA, M. I. A.; SILVA, T. L. Consumo de quelônios no perímetro urbano de Cruzeiro do Sul, Acre, Brasil. **Gaia Scientia**, v. 13, n. 4, 2019, 99-108 p. Disponível em: [www.periodicos.ufpb.br](http://www.periodicos.ufpb.br). Acesso em: 14 jan. 2023.

OLIVEIRA, E. S.; TORRES, D. F.; ALVES, R. R. N. Animais silvestres apreendidos em um estado do Nordeste do Brasil: de onde vêm e para onde vão? **Environ Dev Sustain**, v. 22, 2020, 2343-2363 p.

OLIVEIRA, M. A.; COSTA-RODRIGUES, A. P. V.; CALOURO, A. M. Conhecimento tradicional aplicado à caça e à criação da tartaruga-de-patas-amarelas (*Chelonoidis denticulatus*), espécie vulnerável, na Reserva Extrativista Cazumbá - Iracema, Acre, Brasil. **Ethnobiology and Conservation**, v. 11, 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.15451/ec2022-05-11.12-1-11>. Acesso em: 10 nov. 2025.

PEDRAZA, D. F. Padrões alimentares: da teoria à prática. **Revista Virtual de Humanidades**, v. 3, n. 9, jan./mar., 2004.

PEREIRA, J. C. **O encantamento da Sexta-feira Santa:** manifestações do catolicismo no folclore brasileiro. **Annablume**, 2005.

PERSIC A.; MARTIN G. Links between biological and cultural diversity: Concepts, methods and experiences. **Report of an International Workshop**. Paris, UNESCO, 2008.

PEZZUTI, J. C. B., RÊBELO, G. H., SILVA, D. F. da, LIMA, J. P. e RIBEIRO, M. C. A caça e a pesca no Parque Nacional do Jaú, Amazonas, Brasil. In: BORGES, S. H. (Org.). **Janelas para a biodiversidade no Parque Nacional do Jaú: uma estratégia para o estudo da biodiversidade na Amazônia**. Manaus: Fundação Vitória Amazônica, Cap. 14, 2004, p. 213-230.

PEZZUTI, J. C.; LIMA, J. P.; DA SILVA, D. F.; BEGOSSI, A. Uses and taboos of turtles and tortoises along Rio Negro, Amazon Basin. **Journal of Ethnobiology**, v. 30, n. 1, 2010, 153-168 p.

POUGH, F. H.; JANIS, C. M.; HEISER, J. B. **A vida dos vertebrados**. São Paulo: Atheneu, 2008, 750 p.

POULAIN J. P., PROENÇA R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista Nutrição**, v. 16, n. 3, 245-56 p., 2003.

REBÊLO, G.; PEZZUT, J. Percepções sobre o consumo de Quelônios na Amazônia. Sustentabilidade e alternativas ao manejo atual. **Ambiente & Sociedade**, Ano III, n. 6-7, 2000. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/asoc/a/D8pLNfFKs3qt7TjQHG4kXZR/?lang=pt>. Acesso em: 12 jul. 2022.

RICHERSON, P. J.; BOYD, R. **Não apenas pelos genes**: como a cultura transformou a evolução humana. Chicago: University of Chicago Press, 2005.

RODRIGUES, L. L. **Frugivoria e dispersão de sementes pelo Jabuti-Piranga *Chelonoidis carbonaria***. 2016. Trabalho de conclusão de curso (Ecologia) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Biociências de Rio Claro, Rio Claro, 2016.

RODRIGUES, J. F. M. **Ecologia geográfica e evolução de quelônios continentais**, 2017. Tese (Doutorado em Ecologia e Evolução), Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017.

SANTELI, A. 1,7 milhoes de tartarugas são consumidas por ano no Amazonas. É possível um manejo sustentável? **National Geographic**. Publicado em 11 de maio de 2021, 12:54, atualizado em 12 de maio de 2021, 11:00. Disponível em: <https://www.nationalgeographicbrasil.com/animais/2021/05/milhoao-de-tartarugas-consumidas-em-cidades-do-amazonas>. Acesso em: 15 jul. 2022.

SALERA JÚNIOR, G.; BALESTRA, R.A.M; LUZ, V.L.F. Breve histórico da conservação dos quelônios amazônicos no Brasil. In: BALESTRA, R.A.M (Org.). Manejo conservacionista e monitoramento populacional de quelônios amazônicos. Brasília: Ibama, 2016, p. 11-14.

SALVADOR, G.; MACHADO, T.; LO, V.; ALMEIDA, O.; LADEIA, R. Repatriação e Reintrodução de Jabuti piranga *Chelonoidis carbonaria* em Tremedal-BA. **JOUR**, 50 a 57 p., 2009.

SANTORO, F. R.; NASCIMENTO, A. L. B.; SOLDATI, G. T.; FERREIRA JÚNIOR, W. S. ALBUQUERQUE, U. P. Evolutionary ethnobiology and cultural evolution: Opportunities for research and dialog. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 14, n. 1, p. 1-14, 2018.

SANTOS, A.; MAYOR, P.; LOUREIRO, L.; GILMORE, M.; PEREZ PEÑA, P.; BOWLER, M.; LEMOS, L.; SVENSSON, M; NEKARIS, K. A.; NIJMAN, V.; VALSECCHI, J.; MORCATTY, T. Widespread Use of Traditional Techniques by Local People for Hunting the Yellow-Footed Tortoise (*Chelonoidis denticulatus*). Across the Amazon. **Journal of Ethnobiology**, v. 40, 2020.

SANTOS, C. P.; BRAGA-PEREIRA, F.; BORGES, A. K. M.; VAN VLIET, N.; ALVES, R. R. N. Consumption and Preferences for Wild and Domestic Meat in Indigenous Communities in the Brazilian Atlantic Forest. **Fronteiras em Ecologia e Evolução**, v. 10, 2022.

SCHENCK, M.; NSAME EFFE, E.; STARKEY, M.; WILKIE, D.; ABERNETHY, K.; TELFER, P.; GODOY, R.; TREVES, A. Why people eat bushmeat: results From two-choice, taste tests in Gabon, Central Africa. **Human Ecology**, v. 34, 2006, p. 433-445.

SILVA, T. L. **Análise Morfológica e Filogeográfica em Jabutis Brasileiros (Testudines)** 2015. Tese Doutorado (Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas. São José do Rio Preto) - Universidade Estadual Paulista, 2015.

SILVA, T. L.; PINHO, R. E. O.; MELO, C. M.; OLIVEIRA, M. N.; SILVA, L. L.; VASCONCELOS, V.; LOPES-FILHO, I. I.; SILVA, A. S. Perspectivas de estudantes sobre a conservação de quelônios em uma escola da zona periférica de Cruzeiro do Sul – Acre. **Revista Communitas**, Rio Branco, v. 2, n. 3, 304-313 p. 2018. Disponível em:

<https://periodicos.ufac.br/index.php/COMMUNITAS/article/view/1849>. Acesso em: 10 ago. 2025.

SILVA, J. S.; NASCIMENTO, A. L. B.; ALVES, R. R. N.; ALBUQUERQUE, U. P. Uso da fauna cinegética pelo povo Fulni-ô no Nordeste do Brasil: implicações para a conservação. **J Etnobiologia Etnomedicina**, v. 16, n. 18, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00367-3>. Acesso em: 02 nov. 2025.

SILVA; B. C.; LEAL, I. T. L.; GAMA, V. T. P.; LOBATO, J. C. S.; MARTINS, L. G.; ALFAIA, J. G. P.; SOUZA, A.C.P.; PEREIRA, A. N. S. Diagnóstico do consumo de quelônios (Testudines) no município de Abaetetuba, Pará: Implicações para a conservação de espécies. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 7, 2022.

SMITH, N. J. H. Quelônios da Amazônia: um recurso ameaçado. **Acta amazônica**, v. 9, n. 1, p. 87-97, 1979.

SOLDATI, G. T.; ALBUQUERQUE, U. P. Ethnobotany in intermedical spaces: The case of the Fulni-ô Indians (Northeastern Brazil). **Evidence-based Complementary and Alternative Medicine**, v. 12, p. 13, 2016.

SOLDATI, G. T. A transmissão do conhecimento local ou tradicional e o uso dos recursos naturais. In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALVES, R. R. N. **Introdução à Etnobiologia**. 2 ed. Revisada e ampliada. Recife: Nupeea, 2018.

SPROESSER, G.; RUBY, M. B.; ARBIT, N.; AKOTIA, C. S. S.; ALVARENGA, M. S.; BHANGAOKAR, R.; FURUMITSU, I.; HU, X.; IMADA, S.; KAPTAN, G.; KAUFER-HORWITZ, M.; MENON, U.; FISCHLER C.; ROZIN, P.; SCHUPP, H. T. T.; ENNER, B. Semelhante ou diferente? Comparando culturas alimentares com relação à alimentação tradicional e moderna em dez países. **Food Research International**, v. 157, 2022. p. 101-106.

SOUZA, R. A. M. **Comparação de diferentes protocolos terapêuticos em cicatrização de carapaça de tigres d'água (*Trachemys sp*)**. 2006. 67 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Veterinárias) – Universidade Federal do Paraná, Londrina, 2006.

SOUZA, P. R. **Religião e comida**: como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do homem. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.

SOUZA JR, C.; ZANIN SHIMBO, J.; ROSA, M.; PARENTE, L.; ALENCAR, A.; RUDORFF, B.; HASENACK, H.; MATSUMOTO, M.; FERREIRA, L.; SOUZA-FILHO, P.; OLIVEIRA, S.; ROCHA, W.; FONSECA, A.; BALZANI, C.; DINIZ, C.; COSTA, D.; MONTEIRO, D.; ROSA, E.; VÉLEZ-MARTIN, E.; AZEVEDO, T. **Reconstructing Three Decades of Land Use and Land Cover Changes in Brazilian Biomes with Landsat Archive and Earth Engine** - Remote Sensing, Volume 12, Issue 17, 2020.

STOLS, E. **A mestiçagem dos alimentos**. Nossa História, n 29. Março/2006, pp. 14-19.

STIRNEMANN, R. L.; STIRNEMANN, I. A.; ABBOT; D.; BIGGS, D.; HEINSOHN, R. Interactive impacts of by-catch take and elite consumption of illegal wildlife. **Biodivers Conserv**, 2017.

SUELIR, T. **Desnutrição e obesidade**: faces contraditórias na miséria e na abundância. Recife: Publicações científicas do Instituto Materno e Infantil de Pernambuco - IMIP, 2001.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. A etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais. In: SILVA, V. A; ALMEIDA A. L. S. A.; ALBUQUERQUE, U. P. (Eds.), **Etnobiologia e Etnoecologia** – pessoas e natureza na América Latina. Recife: Nupeea, p. 13-36, 2010.

TORRES-AVILEZ, W. M.; NASCIMENTO, A. L. B.; CAMPOS, L. Z. O.; SILVA, F. S.; ALBUQUERQUE, U. P. Gênero e idade. In: ALBUQUERQUE, U. P.; ALVES, R. R. N. **Introdução à Etnobiologia**. 2 ed. Revisada e ampliada. Recife: Nupeea, 2018.

TRAJANO, M. C.; CARNEIRO, L. P. **Diagnóstico da Criação Comercial de Animais Silvestres no Brasil**. Brasília: Ibama, 2019. 56 p. ISBN 978-85-7300-393-2.

TURTLE TAXONOMY WORKING GROUP. RHODIN; A. G. V.; IVERSON, J. B.; BOUR, R.; FRITZ, U.; GEORGES, A.; SHAFFER, H. B.; VAN DIJK, P. P. Turtles of the World: Annotated Check list and Atlas of taxonomy, Synonymy, and Conservation Status. 9 ed. In: RHODIN; A. G. V.; IVERSON, J. B.; VAN DIJK, P. P.; SAUMURE, R. A.; BUHLMANN, K. A.; PRITCHARD, P. C. H.; MITTERMEIER, R. A. **Conservation Biology of Freshwater Turtles and Tortoises: A Compilation Project of the IUCN/SSC Tortoise and Freshwater Turtle Specialist Group. Chelonian Research Monographs**. 8<sup>th</sup> ed., 2021, p. 1-292.

VALADÃO, R. M. **Conservação dos quelônios continentais no Brasil**. 2019. Dissertação (Mestrado em Conservação de Recursos Naturais do Cerrado) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Urutáí, 2019.

VAN VLIET, N.; PURAN, A.; DAVID, O.; NASI, R. Da floresta ao litoral: a cadeia de comércio de carnes silvestres na costa da Guiana. **Etnobiologia e Conservação**, v. 11, 2022. Disponível em: <https://ethnobioconservation.com/index.php/ebc/article/view/646>. Acesso em: 12 jun. 2024.

VANVLIET, N.; MBAZZA, P. Recognizing the Multiple Reasons for Bushmeat Consumption in Urban Areas: A Necessary Step Toward the Sustainable Use of Wildlife for Food in Central Africa. **Human Dimensions of Wildlife**, v. 16, n. 1, 2011, p. 45-54.

VAZ, D. S. S.; BENNEMANN, R. M. Comportamento alimentar e hábito alimentar: uma revisão. **Revista UNINGÁ**, v. 20, n. 1, 108-112 p. (out.-dez.), on-line, 2014.

VILÀ, M. B. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Orgs.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012, p. 29-44.

VICTORA, C. G; KNAUTH, D. R; HANSSEN, M. N. A. **Pesquisa qualitativa em saúde: uma introdução ao tema**. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.

VOGT, R. C. **Tartarugas da Amazônia**. Lima, Peru: Gráfica Biblos. 2008, 104 p.

WILKIE, D. S.; GODOY, R. A. Income and price elasticities of bushmeat demand in lowland Amerindian societies. **Conservation Biology**, v. 15, 2001, 761-769 p.

## APÊNDICES

**APÊNDICE A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para as entrevistas às pessoas que já consumiram jabuti em Santana do Ipanema - Alagoas.**

### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do Projeto de Pesquisa: O USO DE JABUTI DAS ESPÉCIES *Chelonoidis denticulatus* e *Chelonoidis carbonarius* NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: UMA ANÁLISE ECOLÓGICA E CULTURAL

Pesquisadora Responsável: Ida Vanderlei Tenório Barros.

Nome do participante:

Data de nascimento:

Você está sendo convidado(a) para ser participante do projeto de pesquisa intitulado “O USO DE JABUTI DAS ESPÉCIES *Chelonoidis denticulatus* e *Chelonoidis carbonarius* NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: UMA ANÁLISE ECOLÓGICA E CULTURAL”, de responsabilidade da pesquisadora Ida Vanderlei Tenório Barros.

Leia cuidadosamente o que se segue e pergunte sobre qualquer dúvida que você tiver. Caso se sinta esclarecido(a) sobre as informações que estão neste Termo e aceite fazer parte do estudo, peço que assine ao final deste documento, em duas vias, sendo uma via sua e a outra da pesquisadora responsável pela pesquisa. Saiba que você tem total direito de não querer participar.

1. O trabalho tem por finalidade trazer mais informações sobre o uso do jabuti na alimentação humana, tentando entender quais fatores ecológicos e culturais são os responsáveis por esse hábito alimentar, como também a sua manutenção nas próximas gerações. A preocupação com a criação e o consumo considerados ilegais pela legislação, aliados à tradição do uso na alimentação no município de Santana do Ipanema, bem como a busca de informações sobre a espécie, justificam esta pesquisa, que tem como objetivo investigar os fatores sociais, ambientais e econômicos que estão associados ao hábito de inserção do consumo do jabuti na dieta alimentar na Região de Santana do Ipanema. A metodologia fará uso de uma entrevista com o objetivo de analisar este hábito dos pontos de vista ecológico e cultural, avaliando a origem desse hábito e a sua manutenção nas futuras gerações. Os dados serão coletados através de entrevistas, no sistema “bola de neve”, a indivíduos que já tenham consumido jabuti. Espera-se produzir conhecimento sobre as questões culturais e ecológicas deste hábito alimentar.

2. A minha participação nesta pesquisa consistirá em participar de uma entrevista, a partir de um roteiro de entrevista, as perguntas serão feitas. A entrevista terá a duração máxima de 40 minutos, serão respondidas 25 perguntas. A entrevista será previamente agendada em local escolhido pelo entrevistado e a pesquisadora realizará as entrevistas. Em um segundo momento, serão escolhidos 5 dos entrevistados para fazer um depoimento, que será gravado em áudio de voz sobre o consumo de jabuti/cágado antes da proibição de seu consumo e criação na região e quais são as substituições de alimentos realizadas após esta proibição.

3. Durante toda a minha participação, terei a liberdade de me recusar a participar da entrevista, podendo ainda retirar o meu consentimento em qualquer fase da pesquisa, além disso, terei também a liberdade de não responder às questões, ou interromper minha participação quando

me convier e a qualquer momento, sem penalização alguma.

4. Durante a execução da pesquisa poderá ocorrer o risco de constrangimento, em razão de informações que retratarão acerca da temática pesquisada. Para minimizar este risco, estou ciente de que poderei optar por interromper a minha participação na pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo para mim.

5. Ao participar deste trabalho, contribuirei para esclarecer sobre a introdução de novas formas de alimentação para a substituição do consumo e a conscientização da necessidade da preservação deste animal, e a manutenção de um animal no hábito alimentar de uma população, sob a luz da teoria da maximização e da teoria da evolução cultural.

6. Estou ciente de que a entrevista terá duração de, aproximadamente, 40 minutos, podendo haver variações, e a minha participação neste projeto ocorrerá no local escolhido por mim.

7. Não terei nenhuma despesa ao participar da pesquisa e poderei deixar de participar ou retirar meu consentimento a qualquer momento, sem precisar justificar; sendo assim, não sofrerei qualquer prejuízo.

7. Fui informado e estou ciente de que não há nenhum valor econômico, a receber ou a pagar, por minha participação, no entanto, caso eu tenha qualquer despesa decorrente da participação na pesquisa, serei ressarcido(a).

8. Caso ocorra algum dano comprovadamente decorrente de minha participação no estudo, poderei ser compensado conforme as determinações do Código Civil (Lei nº 10406, de 2002) e das Resoluções 466/12 e 510/16 do Conselho Nacional de Saúde).

9. O meu nome será mantido em sigilo, assegurando, assim, a minha privacidade, e se eu desejar terei livre acesso a todas as informações e os esclarecimentos adicionais sobre o estudo e suas consequências, enfim, tudo o que eu queira saber antes, durante e depois da minha participação.

10. Os procedimentos aos quais serei submetido não provocarão danos físicos, psíquicos, morais, intelectuais, sociais, culturais ou espirituais.

11. Fui informado que os dados coletados serão utilizados, única e exclusivamente, para fins desta pesquisa, e que os resultados poderão ser publicados.

Qualquer dúvida, pedimos a gentileza de entrar em contato com Ida Vanderlei Tenório Barros, pesquisadora responsável por esse projeto, telefone: (82) 99942-0120, e-mail: ida.tenorio@uneal.edu.br, e com o Comitê de Ética em Pesquisa da Uniara, localizado na Rua Voluntários da Pátria nº 1309 - bloco C, no Centro da cidade de Araraquara - SP, telefone: (16) 3301-7263, e-mail: comitedeetica@uniara.com.br, atendimento de segunda a sexta-feira, das 08h às 13h e das 14h às 17h, e/ou com a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP, telefone (61) 3315-5877, e-mail: conept@saud.gov.br.

Eu, \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_  
declaro ter sido informado(a) e concordo em ser participante do Projeto de Pesquisa acima descrito

Cidade, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

---

Assinatura do participante

## APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista

### UNIVERSIDADE DE ARARAQUARA

Curso de Pós-graduação e Doutorado em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente.  
Pesquisadora: Ida Vanderlei Tenório Barros.

Durante as entrevistas, o jabuti será denominado cágado, que é como as pessoas da cidade o conhecem.

Entrevistado: A, B, C...

1 - Idade:

Gênero:

( ) Masculino.

( ) Feminino.

( ) Não quis responder.

2 - Qual é o seu nível de escolaridade?

( ) Fundamental incompleto.

( ) Fundamental completo.

( ) Médio.

( ) Superior (Graduação).

( ) Pós-graduação.

( ) Mestrado.

( ) Doutorado.

3 - Qual é a sua renda:

( ) Até um salário-mínimo

( ) De 1 a 2 salários-mínimos

( ) Até 4 salários-mínimos

( ) De 5 a 10 salários-mínimos

( ) Acima de 10 salários-mínimos.

4 - Onde você nasceu?

(Se nasceu em Santana vá para a pergunta 6, caso contrário, vá para a 5)

5 - Há quanto tempo mora em Santana do Ipanema?

6 - Quando foi a última vez que você consumiu cágado?

7 - Com que frequência você consumia cágado?

8 - Existe alguma ocasião especial que você consumia ou sabe que as pessoas consumiam o cágado como alimento?

9 - Você lembra a primeira vez que você consumiu cágado? Onde você estava e com quem?

10 - Quem o convidou para consumir cágado?

11 - Mais alguém da sua família consome cágado?

Se sim, qual é o parentesco?

Se não, por quê?

12 - Atualmente, você mantém algum cágado em sua residência?

Se sim, quantos?

Se não, por quê?

13 - Já manteve cágado em sua residência?

Se sim, quantos?

Como você alimentava os cágados?

14 - De onde surgiu esse hábito alimentar?

15 - Você acha que esse hábito alimentar está continuando na população Santanense?

Se não, por quê?

16 - O que você acha desse hábito alimentar?

17 - Conhece alguma receita especial no preparo do cágado? Em caso positivo, pode descrever no final da entrevista?

18 - Se fosse possível adquirir cágados de uma forma legal, você compraria?

19 - Se fosse possível obter matrizes de cágados de forma legal, você criaria em sua residência?

20 - O que você acha das operações que o IBAMA/IMA realizou na região, multando e soltando os animais apreendidos?

21 - É possível achar na natureza este animal? Com que frequência?

22 - Descreva o local onde mais se encontra na natureza.

- a) Próximo a locais com água (nascentes, córregos, úmidos).
- b) Embaixo de árvores.
- c) Campo aberto.
- d) Locais úmidos.
- e) Perto das residências.
- f) Não sei, nunca localizei solto na natureza.

23 - Como você associa esse hábito alimentar à presença desse animal na natureza?

24 - Onde você adquire os cágados para o seu consumo?

25 - O que eu não perguntei, que você gostaria de falar sobre o cágado?

26 - Quem você indicaria, que consome cágado, para eu entrevistar?

APENDICE C – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para os Formulários  
via “Google Forms” à população de Santana do Ipanema - AL.

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Título do Projeto de Pesquisa: O USO DE JABUTI DAS ESPÉCIES *Chelonoidis denticulatus* e *Chelonoidis carbonarius* NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: UMA ANÁLISE ECOLÓGICA E CULTURAL

Pesquisadora Responsável: Ida Vanderlei Tenório Barros.

Você está sendo convidado(a) para ser participante do Projeto de Pesquisa intitulado “O USO DE JABUTI *Chelonoidis denticulatus* e *Chelonoidis carbonarius* NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: UMA ANÁLISE ECOLÓGICA E CULTURAL”, de responsabilidade da pesquisadora Ida Vanderlei Tenório.

Leia cuidadosamente o que se segue e pergunte sobre qualquer dúvida que você tiver. Caso se sinta esclarecido(a) sobre as informações que estão neste Termo e aceite fazer parte do estudo, peço que concorde ao final deste documento. Saiba que você tem total direito de não querer participar.

1. O trabalho tem por finalidade trazer mais informações sobre o uso do jabuti na alimentação humana, tentando entender quais fatores ecológicos e culturais são os responsáveis por esse hábito alimentar, como também a sua manutenção nas próximas gerações. A preocupação com a criação e o consumo considerados ilegais pela legislação, aliados à tradição do uso na alimentação no município de Santana do Ipanema, bem como a busca de informações sobre a espécie justificam esta pesquisa, que tem como objetivo investigar os fatores sociais, ambientais e econômicos que estão associados ao hábito de inserção do consumo do jabuti na dieta alimentar na Região de Santana do Ipanema. A metodologia fará uso de um questionário com o objetivo de analisar este hábito do ponto de vista ecológico e cultural, avaliando a origem desse hábito e a sua manutenção nas futuras gerações. Os dados serão coletados através do Google Formulário. Espera-se produzir conhecimento sobre as questões culturais e ecológicas deste hábito alimentar.

2. A minha participação nesta pesquisa consistirá em responder ao questionário, que deverá ser respondido em 30 minutos, serão respondidas 17 perguntas. Serão respondidas questões de ordem socioeconômicas e informações sobre o consumo e a manutenção desse hábito alimentar no Município de Santana do Ipanema.

3. Durante toda a minha participação, terei liberdade de me recusar a participar do estudo, podendo, ainda, retirar o meu consentimento em qualquer fase da pesquisa, além disso, terei também a liberdade de não responder às questões, ou interromper a minha participação quando me convier e a qualquer momento, sem penalização alguma.

4. Durante a execução da pesquisa poderá ocorrer o risco de constrangimento, em razão de informações que retratarão acerca da temática pesquisada. Para minimizar este risco, estou ciente de que poderei optar por interromper a minha participação na pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo para mim.

5. Ao participar desse trabalho, contribuirei para esclarecer sobre a introdução de novas formas de alimentação para substituição do consumo e da conscientização da necessidade da

preservação deste animal e a manutenção de um animal no hábito alimentar de uma população, sob a luz da teoria da maximização e da teoria da evolução cultural.

6. Estou ciente de que o preenchimento do formulário terá duração de, aproximadamente, 30 minutos, podendo haver variações, e a minha participação neste projeto ocorrerá no local escolhido por mim.

7. Não terei nenhuma despesa ao participar da pesquisa e poderei deixar de participar ou retirar o meu consentimento a qualquer momento, sem precisar justificar; sendo assim, não sofrerei qualquer prejuízo.

8. Fui informado(a) e estou ciente de que não há nenhum valor econômico, a receber ou a pagar, por minha participação, no entanto, caso eu tenha qualquer despesa decorrente da participação na pesquisa, serei resarcido(a).

9. Caso ocorra algum dano comprovadamente decorrente de minha participação no estudo, poderei ser compensado conforme as determinações do Código Civil (Lei nº 10406, de 2002) e das Resoluções 466/12 e 510/16 do Conselho Nacional de Saúde)

10. O meu nome será mantido em sigilo, assegurando, assim, a minha privacidade, e se eu desejar terei livre acesso a todas as informações e os esclarecimentos adicionais sobre o estudo e suas consequências, enfim, tudo o que eu queira saber antes, durante e depois da minha participação.

11. Os procedimentos aos quais serei submetido(a) não provocarão danos físicos, psíquicos, morais, intelectuais, sociais, culturais ou espirituais.

12. Fui informado(a) que os dados coletados serão utilizados única e exclusivamente, para fins desta pesquisa, e que os resultados poderão ser publicados.

Qualquer dúvida, pedimos a gentileza de entrar em contato com Ida Vanderlei Tenório Barros, pesquisadora responsável por esse projeto, telefone: (82) 99942-0120, e-mail: ida.tenorio@uneal.edu.br, e com o Comitê de Ética em Pesquisa da Uniara, localizado na Rua Voluntários da Pátria nº 1309 - bloco C, no Centro da cidade de Araraquara - SP, telefone: (16) 3301-7263, e-mail: comitedeetica@uniara.com.br, atendimento de segunda a sexta-feira, das 08h às 13h e das 14h às 17h, e/ou com a Comissão Nacional de Ética em Pesquisa - CONEP, telefone (61) 3315-5877, e-mail: conept@saud.gov.br.

Eu fui informado(a) dos objetivos da pesquisa acima de maneira clara e detalhada e esclareci as minhas dúvidas. Sei que em qualquer momento poderei solicitar novas informações e mudar a minha decisão, se assim desejar.

Em caso de dúvidas, poderei chamar a professora Ida Vanderlei Tenório ou o Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos que aprovou esse projeto.

( ) Sim, confirmo que li e recebi as informações acima.

( ) Não confirmo ou não desejo participar do estudo.

Você concorda em participar deste estudo?

( ) Sim.

( ) Não.

**APÊNDICE D – Formulário via “Google Forms”**

**UNIVERSIDADE DE ARARAQUARA**

Curso de Pós-graduação e Doutorado em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente.

Pesquisadora: Ida Vanderlei Tenório Barros.

No questionário, o jabuti será denominado cágado, que é como as pessoas da cidade o conhecem.

Reside em Santana do Ipanema ou é Santanense?

Se sim, responda às perguntas a seguir.

Se não, muito obrigada pela oportunidade.

1. Gênero:

Masculino.     Feminino.     Outro.     Não desejo declarar.

2. Faixa etária:

Entre 31 e 40 anos.

Entre 18 e 23 anos.

Entre 41 e 50 anos.

Entre 24 e 30 anos.

Acima de 50 anos.

3. Nível de escolaridade:

Fundamental incompleto.

Fundamental completo.

Médio.

Superior (Graduação).

Pós-graduação.

Mestrado.

4. Renda familiar mensal:

Até um salário-mínimo.

De 1 a 2 salários-mínimos.

Até 4 salários-mínimos.

De 5 a 10 salários-mínimos.

Acima de 10 salários-mínimos.

5. Já ouviu falar sobre o consumo da carne de jabuti/cágado na alimentação humana?

Sim.                       Não.

Se sim, através de quem?

6. Conhece alguém que come jabuti/cágado?

Sim.  Não.

7. Se sim, quem?

Parente.  Amigo.  Outros.

Se for parente, qual é o nível de parentesco?

8. Você já consumiu a carne de jabuti/cágado?

Sim.  Não.

9. Se sim,

Quem o(a) convidou a comer jabuti/cágado?

---

Qual é a frequência que você consome jabuti/cágado?

---

Em quais ocasiões o jabuti/cágado é consumido?

Se não, por quê?

10. O que acha do consumo da carne desse animal?

11. Sabia que a “Cagada” (prato feito com o jabuti) é o prato típico de Santana do Ipanema?

Sim.  Não.

12. Concorda que este hábito alimentar deve ser repassado para as próximas gerações?

Sim.  Não.

Se sim, por quê? -----

Se não, por quê? -----

13. Você sabe qual é a importância do jabuti/cágado na natureza?

14. O jabuti/cágado é encontrado facilmente na região?

Se sim, em que ambiente?

Não.

15. Como esse hábito alimentar chegou à população de Santana do Ipanema?

16. Você já criou ou cria cágado em sua residência?

Se sim, com que objetivo?

Uso na alimentação.  Animal de estimação.  Remédio.

APÊNDICE E – Termo de Consentimento de uso de Imagem e Voz – TCIV - Para os 5 Entrevistados.

Eu, \_\_\_\_\_, brasileiro(a), RG/CPF n.º \_\_\_\_\_, AUTORIZO o uso de minha voz, constante na gravação da entrevista realizada pela Pesquisadora **Ida Vanderlei Tenório**, com o fim específico de divulgação da pesquisa “O uso de jabuti/cágado das espécies *Chelonoidis denticulatus* e *Chelonoidis carbonarius* na alimentação humana: uma análise ecológica e cultural”, sem qualquer ônus e em caráter definitivo.

A presente autorização, abrangendo o uso da minha voz na entrevista acima mencionada é concedida para a pesquisadora **Ida Vanderlei Tenório** a título gratuito, abrangendo, inclusive, a licença a terceiros, de forma direta ou indireta, e a inserção em materiais científicos, para veiculação/distribuição em território nacional e internacional, por prazo indeterminado.

Por esta ser a expressão da minha vontade, declaro que autorizo o uso acima descrito, sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à imagem ora autorizada ou a qualquer outro.

Este documento consta de 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Local e data:

Assinatura do(a) participante da pesquisa: \_\_\_\_\_.

Telefone para contato: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_.

## APÊNDICE F – Termo de Compromisso

Eu, Ida Vanderlei Tenório , portadora do CPF: 445.084.684-20, sou pesquisadora responsável do projeto de pesquisa intitulado, “**O USO DE JABUTI *Chelonoidis denticulatus* e *Chelonoidis carbonarius* NA ALIMENTAÇÃO HUMANA: uma análise ecológica e cultural.**” e

comprometo-me a utilizar todos os dados coletados, unicamente para o projeto acima mencionado, bem como:

- Garantir que a pesquisa só será iniciada após a avaliação e a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de Araraquara - Uniara, respeitando, assim, os preceitos éticos e legais exigidos pelas Resoluções vigentes, em especial a 466/12 e a 510/16, do Conselho Nacional de Saúde;
- Apresentar dados para o CEP da Uniara ou para a CONEP a qualquer momento, inclusive uma cópia dos Termos de Consentimento Livre e Esclarecido assinados pelos participantes, caso sejam solicitados;
- Preservar o sigilo e a privacidade dos participantes, cujos dados serão coletados e estudados;
- Assegurar que os dados coletados serão utilizados, única e exclusivamente para a execução do projeto de pesquisa em questão;
- Assegurar que os resultados da pesquisa somente serão divulgados de forma anônima;
- Encaminhar os resultados da pesquisa para publicação, com os devidos créditos aos pesquisadores associados e ao pessoal técnico integrante do projeto;
- Justificar fundamentadamente, perante o CEP da Uniara ou a CONEP, a interrupção do projeto ou a não publicação dos resultados;
- Elaborar e apresentar os Relatórios parciais e o Relatório final ao CEP da Uniara;
- Manter os dados da pesquisa em arquivo, físico e digital, sob minha guarda e responsabilidade, por um período de 05 (cinco) anos após o término da pesquisa.
- Responsabilizo-me civil e criminalmente pela veracidade das informações declaradas acima.

Araraquara, 31 de outubro de 2023.

*Ida Vanderlei Tenório*

Ida Vanderlei Tenório

Pesquisadora responsável.

## ANEXOS

### ANEXO A – Solicitação de Informações ao Instituto de Meio Ambiente de Alagoas - IMA/AL.



**UNIVERSIDADE DE ARARAQUARA - UNIARA**

Rua Voluntários da Pátria, 1309 - Centro - Araraquara - SP  
CEP 14801-320 | (16) 3301-7100 | [www.uniara.com.br](http://www.uniara.com.br)

---

ME/DTMA/100/2023

Araraquara, 16 de agosto de 2023

Ao Instituto do Meio Ambiente – Estado de Alagoas  
A Gerência de Fauna e Flora

Vimos pelo presente, apresentar-lhe a doutoranda IDA VANDERLEI TENORIO portadora do CPF 445.084.684-20, código de matrícula 80622-021, aluna regularmente matriculado no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente, curso de Doutorado, nesta instituição. A referida aluna desenvolve sob a orientação do Prof. Dr. José Maria Gusman Ferraz, tese de doutorado intitulada "O uso do jabuti das espécies *Chelonoidis denticulatus* e *chelonoidis carbonarius* na alimentação humana: uma análise ecológica e cultural e sua influência na preservação das espécies".

Com a finalidade de aprimorar a referida tese este Programa vem por intermédio deste requerer, mui respeitosamente, as informações como: quantidade de jabutis apreendidos no Estado de Alagoas? Quais cidades onde foram apreendidos os jabutis? Quantos jabutis foram entregues voluntariamente e em quais cidades de Alagoas? O que foi feito com os jabutis que foram apreendidos ou entregues voluntariamente?

Ressaltamos o caráter estritamente acadêmico da pesquisa, cujo único objetivo é enriquecer a tese de doutorado acima citada.

Desde já agradecemos a sua atenção e aguardamos o seu retorno urgente, bem como, a possibilidade de contato telefônico da discente com a secretaria do comitê para o agendamento de uma entrevista.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Contato: [jvtbarros@uniara.edu.br](mailto:jvtbarros@uniara.edu.br)

Celular: 82 999420120

Atenciosamente,

Profa Dra. Vera Lúcia Silveira Botta Ferrante  
Coordenadora do PPG em Desenvolvimento  
Territorial e Meio Ambiente – UNIARA

Ida Vanderlei Tenório  
Doutoranda do PPG em Desenvolvimento  
Territorial e Meio Ambiente

## ANEXO B – Resposta do Instituto de Meio Ambiente de Alagoas - IMA/AL.

13/10/2023, 12:38

SEI/AL - 21245144 - Ofício



### ESTADO DE ALAGOAS

#### INSTITUTO DO MEIO AMBIENTE DO ESTADO DE ALAGOAS

Av. Maj. Cícero de Góes Monteiro, 2197, - Bairro Mutange, Maceió/AL, CEP 57017-515  
Telefone: (82) 3315-1732 - [www.ima.al.gov.br](http://www.ima.al.gov.br)

Ofício nº E:1474/2023/IMA

A Sua Senhoria, a Senhora

Ida Vanderlei Tenório

Requerente

Assunto: Processo DocGo nº 2023.04092229258.OS.IMA.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº E:04903.0000001488/2023 e Processo nº 2023.04092229258.OS.IMA.

Cumprimentando-a cordialmente, o Instituto do Meio Ambiente do Estado de Alagoas - IMA/AL vem por meio deste, fornecer informações sobre o número de entrada de jabutis no Centro de Triagem (IMA/IBAMA), conforme solicitado através do Ofício ME/DTMA/100/2023 no processo nº 2023.04092229258.OS.IMA. Informamos que o número total de jabutis (*Chelonoidis carbonária*) que ingressaram em nossas instalações é de 2303 (dois mil trezentos e três) indivíduos nos períodos de 17 de outubro de 2019 à 03 setembro de 2023.

Diante do exposto, segue cópia das tabelas de entrada da espécie *Chelonoidis carbonária*, pois as solturas e transferências ainda não foram atualizadas pelo IBAMA no SISCETAS (Sistema nacional de controle de fauna).

Colocamo-nos à disposição para outros esclarecimentos e aproveitamos a oportunidade para reiterarmos protestos de estima e apreço.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por Ivens Barboza Leão, Presidente, Substituto em 13/10/2023, às 12:38, conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.al.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_verificar&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.al.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_verificar&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador 21245144 e o código CRC 2C2A368E.

ANEXO C – Resposta do IBAMA relativa aos criatórios legalizados em funcionamento que criam o jabuti (*Chelonoidis carbonarius*).

19/08/2025, 11:48

SEI/IBAMA - 24178987 - Despacho



INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS  
DIRETORIA DE BIODIVERSIDADE E FLORESTAS

Despacho nº 24178987/2025-DBFlo

Processo nº 02303.015110/2025-53

Interessado: DIVISÃO DE INFORMAÇÃO AO CIDADÃO  
À/Ao DIVISÃO DE INFORMAÇÃO AO CIDADÃO - DIC  
Assunto: Pedido de Acesso à Informação LAI DIC

Ao Senhor Chefe da Divisão,

Em atenção ao Pedido de Acesso à Informação LAI 24171885 segue Despacho Cofap 24178466, em atendimento ao cidadão.

Atenciosamente,

Sara Quizia Corrêa Mota

Chefe da Divisão Técnica-Datec  
Portaria de Pessoal Nº 2.084, de 30 de agosto de 2023



Documento assinado eletronicamente por SARA QUIZIA CORREA MOTA, Assessora Técnica, em 04/08/2025, às 11:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.ibama.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador 24178987 e o código CRC AB12724E.

19/08/2025, 11:50

SEI/IBAMA - 24178466 - Despacho



INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS  
COORDENAÇÃO DE USO SUSTENTÁVEL DA FAUNA E DA BIODIVERSIDADE

Despacho nº 24178466/2025-Cofap/CGFau/DBFlo

Processo nº 02303.015110/2025-53

Interessado: DIVISÃO DE INFORMAÇÃO AO CIDADÃO

A/Ao DIRETORIA DE USO SUSTENTÁVEL DA BIODIVERSIDADE E FLORESTAS (DBFLO)

Assunto: Atendimento ao Pedido de Acesso à Informação LAI (24171885)

Cumprimentando-a cordialmente, encaminho em anexo a Planilha criadores comerciais de Chelonoidis sp. no Brasil (24178447), extraída do sistema SISFAUNA na data de 01º de agosto de 2025, a fim de subsidiar a resposta ao Pedido de Acesso à Informação LAI (24171885), sendo omitidas as informações não solicitadas, bem como os dados pessoais de pessoas naturais, conforme a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD.

Atenciosamente,

(assinado eletronicamente)

RAPHAEL ALVES FONSECA  
Analista Ambiental



Documento assinado eletronicamente por RAPHAEL ALVES FONSECA, Analista Ambiental, em 01/08/2025, às 14:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.ibama.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador 24178466 e o código CRC A9557976.

Referência: Processo nº 02303.015110/2025-53

SEI nº 24178466

Alencar e Pessoa	27.764.846/0001-54	AM em vigor/Situação Regular	AL	Maceió	<i>Astrochelys radiata</i> <i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone elegans</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Kinixys erosa</i> <i>Malacochersus tornieri</i> <i>Stigmochelys pardalis</i> <i>Testudo graeca</i> <i>Testudo hermanni</i>
Animais Brasil - Alagoas	31.466.768/0001-89	AM em vigor/Situação Regular	AL	Maragogi	<i>Astrochelys radiata</i> <i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone sulcata</i>
Aroldo Borges Carneiro	-----	AM em vigor/Situação Regular	BA	Baixa Grande	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
Celso Martin Hernandez Junior - Criação Comercial	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	Maringá	<i>Chelonoidis carbonaria</i>
Centro Amazônico De Herpetologia - Herpetopet	11.310.168/0001-10	AM em vigor/Situação Regular	PA	Benevides	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
Clciceri Criação De Animais Eireli	32.698.590/0001-64	AM em vigor/Situação Regular	PR	Maringá	<i>Chelonoidis carbonaria</i>

Criadouro Alisson Lessa	55.456.407/0001-10	AM em vigor/Situação Regular	AL	Marechal Deodoro	<i>Astrochelys radiata</i> <i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Stigmochelys pardalis</i> <i>Testudo hermanni</i> <i>Testudo horsfieldii</i>
Criadouro Bicho Do Mato	-----	AM em vigor/Situação Regular	CE	Horizonte	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
		Δ M em			<i>Astrochelys radiata</i> <i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i>

Criadouro Caapuã	18.087.242/0001-20	vigor/Situação Regular	PR	São José dos Pinhais	<i>Geochelone elegans</i> <i>Geochelone platynota</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Kinixys belliana</i> <i>Manouria impressa</i> <i>Stigmochelys pardalis</i> <i>Testudo hermanni</i> <i>Testudo horsfieldii</i>
Criadouro Comercial de Fauna Silvestre Nativa e Exótica - Fazenda Haras Claro	-----	AM em vigor/Situação Regular	CE	Caucaia	<i>Chelonoidis carbonaria</i>  <i>Chelonoidis denticulata</i>
Criadouro Comercial Fazenda Trijunção	-----	AM prorrogada	BA	Jaborandi	<i>Chelonoidis carbonaria</i>
Criadouro Comercial Jorge Vogt Da Silva Lima - Criadouro Dominum Pets	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	São José dos Pinhais	<i>Astrochelys radiata</i>  <i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i> <i>Geochelone elegans</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Indotestudo elongata</i> <i>Indotestudo forstenii</i> <i>Stigmochelys pardalis</i> <i>Testudo graeca</i> <i>Testudo hermanni</i> <i>Testudo horsfieldii</i> <i>Testudo kleinmanni</i> <i>Testudo marginata</i>
Criadouro Comercial Noel Gonçalves Lemes	-----	AM em vigor/Situação Regular	GO	Quirinópolis	<i>Chelonoidis carbonaria</i>  <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i>
Criadouro Comercial Paradisvogel - André Harms Schuarts	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	Teixeira Soares	<i>Chelonoidis carbonaria</i>  <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>

Criadouro Comercial Sitio Tibagi	72.325.327/0002-25	AM em vigor/Situação Regular	CE	Guaramiranga	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
					<i>Astrochelys radiata</i>
Criadouro Comercial Torta - Cezar Michalski Ribeiro	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	Irati	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i> <i>Geochelone elegans</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Indotestudo elongata</i> <i>Indotestudo forstenii</i> <i>Stigmochelys pardalis</i> <i>Testudo graeca</i> <i>Testudo hermanni</i> <i>Testudo horsfieldii</i> <i>Testudo kleinmanni</i> <i>Testudo marginata</i>
Criadouro Exotic Pets	25.452.422/0001-29	AM em vigor/Situação Regular	PR	Colombo	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
Criadouro Graciosa	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	Antonina	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i>
Criadouro Imperial	40.253.138/0001-17	AM em vigor/Situação Regular	RJ	Rio de Janeiro	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
Criadouro Império Das Aves	44.174.665/0001-97	AM em vigor/Situação Regular	RJ	Barra do Piraí	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
Criadouro Passaredo	-----	AM em vigor/Situação Regular	RJ	Rio de Janeiro	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i>

Criatório Br	44.944.479/0001-90	AM em vigor/Situação Regular	PR	Santa Mônica	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Chelonoidis nigra</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone elegans</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Stigmochelys pardalis</i>
Criatório Comercial São Francisco	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	Maringá	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Testudo marginata</i>
Criatório Império Das Aves - Arrozal	28.050.795/0001-61	AM em vigor/Situação Regular	RJ	Piraí	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i>
Criatório Maciozek	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	Palmas	<i>Chelonoidis carbonaria</i>
Criatório Reptário	44.615.999/0001-59	AM em vigor/Situação Regular	AL	Marechal Deodoro	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Stigmochelys pardalis</i> <i>Testudo hermanni</i> <i>Testudo horsfieldii</i>
Criatório Schwartz - Aves e Répteis	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	Campina Grande do Sul	<i>Chelonoidis carbonaria</i>
Estrada Riacho da Onça - Queimadas, Km 06	-----	AM prorrogada	BA	Queimadas	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
Helton Bremer 12348365723	37.384.279/0001-64	AM em vigor/Situação Regular	RJ	Nova Iguaçu	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>

Jabutis Riocon	01.456.816/0001-97	AM prorrogada	BA	Manoel Vitorino	<i>Chelonoidis carbonaria</i>
Jurassic Pets Brasil - Exóticos	-----	AM em vigor/Situação Regular	AL	Marechal Deodoro	<i>Astrochelys radiata</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Geochelone sulcata</i>
	50.672.894/0001-34	AM em vigor/Situação Regular	AL	Marechal Deodoro	<i>Astrochelys radiata</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Geochelone sulcata</i>
Jurassic Pets Brasil - Fauna Nativa	-----	AM em vigor/Situação Regular	AL	Marechal Deodoro	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>
Jurassic Pets Brasil - Nativos	50.672.894/0001-34	AM em vigor/Situação Regular	AL	Marechal Deodoro	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i>
Pet Serpentes & Companhia Ltda	24.318.484/0001-80	AM em vigor/Situação Regular	RJ	Duque de Caxias	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i>

					<i>Geochelone denticulata</i>
Recanto da Jiboia	34.108.953/0001-90	AM em vigor/Situação Regular	PR	Sarandi	<i>Astrochelys radiata</i> <i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone elegans</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Indotestudo elongata</i> <i>Stigmochelys pardalis</i> <i>Testudo hermanni</i> <i>Testudo horsfieldii</i> <i>Testudo marginata</i>
Recanto Selvagem	39.387.701/0001-60	AM em vigor/Situação Regular	RJ	Comendador Levy Gasparian	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i>
Reptário	28.437.856/0001-48	AM em vigor/Situação Regular	AL	Marechal Deodoro	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i> <i>Geochelone sulcata</i>
Reptilia	-----	AM em vigor/Situação Regular	PR	Pontal do Paraná	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Chelonoidis nigra</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i> <i>Geochelone elegans</i> <i>Geochelone sulcata</i> <i>Stigmochelys pardalis</i>
Reserva Malawi	36.547.185/0001-04	AM em vigor/Situação Regular	AL	Satuba	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis chilensis</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i> <i>Geochelone denticulata</i> <i>Geochelone sulcata</i>

Reserva Romanetto	39.792.617/0001-22	AM em vigor/Situação Regular	PR	Morretes	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i> <i>Geochelone carbonaria</i>
Sítio Verde	43.993.748/0001-45	AM prorrogada	PA	Santo Antônio do Tauá	<i>Chelonoidis carbonaria</i> <i>Chelonoidis denticulata</i>