ARTIGO ORIGINAL

Alimentação tradicional Xavante e suas transformações: implicações para a saúde e a soberania alimentar

Traditional Xavante diet and its transformations: implications for health and food sovereignty

Alimentación tradicional Xavante y sus transformaciones: implicaciones para la salud y la soberanía alimentaria

Pereira, Queli Lisiane Castro;[1] Lunardi, Rosaline Rocha[2]

RESUMO

Objetivo: analisar as transformações na alimentação tradicional Xavante e suas implicações para a saúde e a soberania alimentar. **Método:** estudo qualitativo, descritivo-exploratório e narrativo, com 19 mulheres agricultoras Xavante em Terra Indígena de Mato Grosso, Brasil. Os dados foram coletados em 2025 por rodas de conversa gravadas, com roteiro aberto, transcritos e submetidos à análise temática. **Resultados:** a alimentação tradicional (cará, milho, feijão e mandioca) permanece associada à força, à saúde e à identidade Xavante; as novas gerações, porém, rejeitam esses alimentos, com mudança do paladar influenciada pela alimentação escolar e produtos industrializados; percebem-se fraqueza e adoecimento associados à comida do waradzu (não indígena) e aumento de diabetes e obesidade; a ressignificação alimentar emergiu como mecanismo de adaptação cultural em contexto de assimetria. **Conclusões:** as transformações alimentares fragilizam a soberania alimentar, a saúde coletiva e a continuidade cultural, indicando a necessidade de fortalecer a agricultura tradicional e políticas culturalmente adequadas.
Descritores: Insegurança alimentar; Povos indígenas; Saúde de populações indígenas; Transição nutricional

ABSTRACT

***Objective**: to analyze the transformations in the traditional Xavante diet and their implications for health and food sovereignty. **Method**: a qualitative, descriptive-exploratory and narrative study with 19 Xavante women farmers in an Indigenous Territory in Mato Grosso, Brazil. Data were collected in 2025 through recorded conversation circles with an open-ended guide, fully transcribed and subjected to thematic analysis. **Results**: traditional foods (yam, maize, beans and cassava) remain associated with strength, health and Xavante identity; younger generations, however, reject these foods, with a change in taste influenced by school meals and industrialized products; participants perceive weakness and illness associated with waradzu (non-Indigenous) food, and an increase in diabetes and obesity; food resignification emerged as a mechanism of cultural adaptation in a context of asymmetry. **Conclusions**: dietary transformations weaken food sovereignty, collective health and cultural continuity, indicating the need to strengthen traditional agriculture and culturally appropriate policies.*
***Descriptors**: Food insecurity; Indigenous peoples; Health of indigenous peoples; Nutritional transition*

1 Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Barra das Garças, Mato Grosso (MT). Brasil (BR). E-mail: queli.pereira@ufmt.br ORCID: http://orcid.org/0000-0001-6965-4887
2 Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Barra das Garças, Mato Grosso (MT). Brasil (BR). E-mail rosaline.lunardi@ufmt.br ORCID: https://orcid.org/0000-0002-4801-962X

Como citar: Pereira QLC, Lunardi RR. Alimentação tradicional Xavante e suas transformações: implicações para a saúde e a soberania alimentar. J. nurs. health. 2026;16(3):e1631916. DOI: https://doi.org/10.15210/jonah.v16i3.31916

Este é um artigo de acesso aberto distribuído sob os termos da Licença *Creative Commons* CC BY NC. É permitido que outros distribuam, remixem, adaptem e criem a partir do seu trabalho, para fins não comerciais, desde que lhe atribuam o devido crédito pela criação original.

RESUMEN

Objetivo: *analizar las transformaciones en la alimentación tradicional Xavante y sus implicaciones para la salud y la soberanía alimentaria.* ***Método:*** *estudio cualitativo, descriptivo-exploratorio y narrativo, con 19 mujeres agricultoras Xavante en Tierra Indígena de Mato Grosso, Brasil. Los datos se recolectaron en 2025 mediante círculos de conversación grabados, con guía abierta, transcritos y sometidos a análisis temático.* ***Resultados:*** *la alimentación tradicional (ñame, maíz, frijol y mandioca) sigue asociada a fuerza, salud e identidad Xavante, pero las nuevas generaciones rechazan estos alimentos, con cambio del paladar influido por la alimentación escolar y productos industrializados; se perciben debilidad y enfermedad asociadas a la comida del waradzu (no indígena) y aumento de diabetes y obesidad; la resignificación alimentaria emergió como mecanismo de adaptación cultural en contexto asimétrico.* ***Conclusiones:*** *las transformaciones alimentarias debilitan la soberanía alimentaria, la salud colectiva y la continuidad cultural, lo que exige fortalecer la agricultura tradicional y políticas culturalmente adecuadas.*
Descriptores: *Inseguridad alimentaria; Pueblos indígenas; Salud de poblaciones indígenas; Transición nutricional*

INTRODUÇÃO

A substituição progressiva de dietas diversificadas e culturalmente referenciadas por alimentos industrializados e de baixo valor nutricional tem contribuído para a emergência de problemas como desnutrição, insegurança alimentar e, paradoxalmente, aumento de doenças crônicas não transmissíveis em populações indígenas.[1-4]

No Brasil, as populações indígenas vivenciaram, ao longo das últimas décadas, profundas transformações em seus modos de vida e em seus sistemas alimentares, movimento que também se observa em contextos internacionais[1,2.] A aproximação com a sociedade não indígena, as mudanças no uso do território e a introdução de alimentos industrializados alteraram padrões de consumo tradicionalmente baseados na caça, na pesca, na coleta e na agricultura de pequena escala,[3-5] com impactos sobre a saúde e a cultura desses povos, expressos em insegurança alimentar e perfis nutricionais desfavoráveis[6.]

Entre os povos indígenas brasileiros, os Xavante, autodenominados *A'uwẽ Uptabi* (povo verdadeiro), constituem um povo de língua Macro-Jê que habita Terras Indígenas no estado de Mato Grosso[7-8.] Sua cultura alimentar está historicamente ancorada na agricultura de subsistência, na caça, na pesca e na coleta, com destaque para o cultivo de variedades tradicionais como o cará, a mandioca, o milho Xavante e o feijão Xavante, alimentos de importante valor nutricional, simbólico e ritual para o grupo [9-12.]

A ruptura de práticas alimentares ancestrais afeta não apenas a saúde física, mas também dimensões culturais e sociais do bem-viver indígena.[5] Entre o povo Xavante, essas rupturas também são intergeracionais se, por um lado, os idosos expressam o desejo de manter ou acessar novamente alimentos tradicionais, há poucos indícios de que os mais jovens se interessem por esses alimentos.[6]

Nesse contexto, a transição nutricional e as alterações nos modos de vida de povos originários, entre eles o povo Xavante, estão associadas ao aumento expressivo de doenças crônicas não transmissíveis, com destaque para o diabetes mellitus tipo 2 e a hipertensão arterial sistêmica, condições relacionadas ao sedentarismo e ao novo padrão alimentar. Esse cenário é agravado por índices crescentes de sobrepeso, obesidade e dislipidemias entre adultos, enquanto a população infantil sofre com déficits nutricionais, manifestados em altos índices de baixo peso e baixa estatura.[6,10] A gravidade do quadro é reforçada pelo risco de complicações fatais do diabetes não controlado, que pode evoluir para infarto, derrame cerebral, cegueira e amputações, consolidando um perfil epidemiológico crítico para a comunidade.[10] Tais evidências reforçam a relevância de

compreender as transformações alimentares em curso e suas implicações para a saúde e a soberania alimentar dos povos indígenas.

Assim, objetiva-se analisar as transformações na alimentação tradicional Xavante e suas implicações para a saúde e a soberania alimentar, sob a ótica de mulheres agricultoras.

MATERIAIS E MÉTODO

Trata-se de um estudo qualitativo, de caráter exploratório e descritivo, que empregou a abordagem narrativa como método principal. A escolha da abordagem narrativa justifica-se pela capacidade de capturar as experiências vividas, os significados atribuídos e as percepções das participantes sobre suas práticas alimentares e as transformações em curso, permitindo uma compreensão aprofundada do fenômeno em seu contexto cultural e social.[12] No contexto deste estudo, as rodas de conversa constituíram o dispositivo de produção de narrativas coletivas, fundamentado na dialogicidade e na construção compartilhada de saberes[13,] em alinhamento com a cultura Xavante de transmissão oral de conhecimentos. As falas individuais emergidas foram tratadas como narrativas de experiência, abordagem particularmente adequada para documentar mudanças em sistemas alimentares de comunidades indígenas.[14-15] A perspectiva da pesquisa narrativa, que compreende a experiência humana como constitutivamente narrativa, as pessoas dão sentido ao que vivem ao contá-lo[16.] Neste estudo, o caráter narrativo reside na produção dos dados a partir de histórias de experiência contadas coletivamente nas rodas de conversa e na interpretação, orientada para os significados que as participantes atribuem às suas práticas alimentares. A análise do material narrativo foi realizada em sua dimensão temática, modalidade reconhecida da análise narrativa,[17] que se volta para o que é narrado. Assim, a análise temática fundamentada em Minayo[18] foi a técnica de organização e interpretação desse corpus narrativo, preservando a ancoragem das categorias nas experiências narradas pelas mulheres Xavante.

O estudo foi concebido, analisado e redigido por pesquisadoras da área da saúde coletiva, vinculadas ao Grupo de Estudos em Negligências em Saúde Indígena, Integralidade e Intersetorialidade (GENESIS), com formação em enfermagem, doutorado e experiência prévia em pesquisa qualitativa e em estudos com a comunidade indígena Xavante.

A produção de dados foi realizada por duas pesquisadoras não listadas como autoras deste manuscrito, que atuaram exclusivamente na coleta como facilitadoras das rodas de conversa. A primeira, enfermeira, doutora em saúde mental, foi responsável pela condução dialógica das rodas; a segunda, enfermeira e mestre em imunoparasitologia, pelos registros e observação da dinâmica do grupo. Nenhuma delas participou da transcrição das falas, da análise dos dados, da discussão dos resultados ou da redação do manuscrito. Embora não mantivessem vínculo institucional ou relação pessoal prévia com as agricultoras participantes, as pesquisadoras integravam o grupo cujas ações voltadas à segurança alimentar no território Xavante já eram conhecidas por lideranças locais e por parte das mulheres, circunstância que favoreceu a aproximação e a construção gradual de confiança.

A condição das pesquisadoras como externas e não indígenas foi reconhecida reflexivamente pela equipe como elemento potencialmente capaz de influenciar as interações e a disposição das participantes para compartilhar determinadas experiências. Esse aspecto foi considerado durante todo o processo de pesquisa, mediante o apoio das lideranças locais na apresentação do estudo e a adoção de uma postura de escuta respeitosa e não diretiva. Não havia pesquisadora indígena na equipe; quando necessário, agricultoras bilíngues contribuíram para favorecer a compreensão mútua e a livre expressão das participantes. A condução das rodas buscou estabelecer um espaço de diálogo transcultural e transdisciplinar, compreendido como uma fronteira permeável de encontro entre diferentes formas de conhecimento, preservando suas especificidades, na perspectiva da

interculturalidade crítica e da ecologia de saberes[19-20].As assimetrias de poder e as diferenças culturais e linguísticas foram consideradas na condução dos encontros, com atenção à criação de condições para que todas as mulheres pudessem se expressar e participar do diálogo.

A pesquisa foi realizada em Terra Indígena (TI) Xavante, no estado de Mato Grosso, contexto marcado pela coexistência de práticas socioculturais próprias e por diferentes formas de interação com a sociedade não indígena. Participaram do estudo 19 mulheres Xavante, de diferentes gerações e localidades, selecionadas intencionalmente em razão de sua experiência com práticas agrícolas e alimentares tradicionais. Foram adotados como critérios de inclusão: ser mulher Xavante, ter idade igual ou superior a 18 anos e possuir experiência atual ou pregressa como agricultora, com vivência em práticas agrícolas e alimentares tradicionais. Não foram estabelecidos critérios de exclusão. A diversidade geracional e territorial foi deliberadamente assegurada no recrutamento, com a inclusão de mulheres jovens, adultas e anciãs, para garantir profundidade às narrativas. A identificação das participantes ocorreu em articulação com as lideranças locais, que auxiliaram na apresentação da pesquisa e no convite às mulheres. Todas as convidadas aceitaram participar, sem recusas ou perdas. As participantes foram distribuídas em duas rodas de conversa, a primeira com 10 mulheres, a segunda com 9 mulheres, das localidades da TI de São Marcos.

As coletas foram realizadas no segundo semestre de 2025, no Instituto Flor de Ibez, aproveitando-se o período em que o grupo de agricultoras vindas das aldeias da TI faziam o curso de formação Marã Robdzuri (expressão no idioma A'uwẽ Xavante, que significa "plantar na floresta"), com duração média de duas horas cada. As rodas foram realizadas em formato circular, favorecendo a horizontalidade do diálogo, e além das pesquisadoras não havia outras pessoas presentes. As rodas foram conduzidas em ambiente bilíngue; as participantes dialogaram entre si em A'uwẽ, língua materna Xavante, e realizaram, em ato contínuo, a tradução das falas para o português, garantindo a compreensão pelas pesquisadoras. Todas eram bilíngues, e o uso da língua materna foi compreendido como expressão de identidade e pertencimento cultural. Na cultura Xavante, a hierarquia de idade estrutura as interações sociais e a fala, conferindo às mulheres mais velhas precedência na palavra[21-22]. Essa dinâmica foi reconhecida e respeitada na condução das rodas; as anciãs falaram primeiro, conforme o protocolo cultural, e, em seguida, as facilitadoras convidaram as adultas e as mais jovens, assegurando que todas as gerações fossem ouvidas sem desrespeitar a ordem etária. O padrão hierárquico de participação foi considerado expressão da organização social do grupo, e não obstáculo metodológico.

Um roteiro de perguntas abertas guiou as discussões, contemplando práticas alimentares tradicionais e seus significados; formas de obtenção, cultivo e preparo dos alimentos; transmissão intergeracional dos conhecimentos alimentares; mudanças percebidas na alimentação ao longo do tempo; e fatores associados a essas transformações. O roteiro foi submetido a teste piloto com 3 mulheres Xavante e ajustado pela equipe antes da coleta, com adequação da linguagem para melhor compreensão. As narrativas foram registradas por meio de gravação de áudio, com consentimento das participantes.

A pesquisa em TI impõe condições específicas às atividades de campo: distância, acesso, época de chuva, calendário comunitário e trâmites institucionais; lideranças, Fundação Nacional dos Povos Indígenas (FUNAI), omissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) as quais condicionam o tempo e o número de encontros possíveis. Assim, o número de rodas de conversa foi estabelecido previamente no desenho do estudo, não tendo sido adotado o critério de saturação teórica para determinar o encerramento da coleta. Considerou-se, entretanto, que o material produzido apresentou diversidade e densidade de narrativas suficientes para responder aos

objetivos propostos, contemplando diferentes experiências relacionadas ao fenômeno investigado. Não foram realizadas a devolutiva das transcrições nem a validação dos resultados pelas participantes, em razão das limitações logísticas para novos deslocamentos da equipe ao território. Essas condições são reconhecidas como limitações do estudo e foram consideradas na interpretação dos achados, respeitando-se os tempos, as dinâmicas comunitárias e as especificidades da pesquisa em contexto intercultural.

Os áudios foram transcritos na íntegra. A análise temática foi desenvolvida nas etapas de pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados.[18] A análise temática foi aplicada ao material narrativo, de modo que as categorias finais expressam os temas recorrentes nas histórias de experiência das participantes, em diálogo com o referencial da pesquisa narrativa adotado. Na pré-análise, o corpus foi organizado e submetido a leituras flutuantes para identificação de sentidos iniciais. Na exploração, as unidades de registro foram identificadas e codificadas de forma independente por duas pesquisadoras, que posteriormente confrontaram seus códigos; as divergências foram resolvidas por consenso. Os códigos foram agrupados por proximidade semântica em núcleos de sentido, progressivamente refinados até a definição das categorias temáticas finais. As categorias resultaram predominantemente de construção indutiva, emergindo dos dados, em diálogo com o referencial teórico e os objetivos do estudo. Não foi utilizado software para o gerenciamento e a análise dos dados, organizados pelas pesquisadoras em documentos de texto.[18]

Por se tratar de pesquisa envolvendo povo indígena, sua realização foi precedida pela anuência das lideranças Xavante e pelos procedimentos institucionais pertinentes, incluindo autorização da Fundação Nacional dos Povos Indígenas (FUNAI), ciência do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Xavante e da Secretaria de Saúde Indígena (SESAI), além da aprovação pelo sistema CEP/CONEP, sob o Certificado de Apresentação para Apreciação Ética nº 79771724.7.0000.5587 e parecer de aprovação nº 7.170.950, em conformidade com a Resolução nº 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde e com as normativas específicas para pesquisa com povos indígenas. As participantes receberam informações sobre objetivos, procedimentos, riscos, benefícios, anonimato, confidencialidade e direito de desistência, formalizando a participação mediante assinatura ou registro consentido do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O consentimento para a gravação de áudio foi solicitado de forma explícita e renovado oralmente no início de cada roda. O anonimato das participantes foi preservado mediante a substituição dos nomes por códigos alfanuméricos (P1 a P19) e a supressão, nos registros e na apresentação dos resultados, de informações que pudessem possibilitar sua identificação indireta. Considerando o caráter coletivo das rodas de conversa, as participantes foram previamente informadas de que não seria possível assegurar integralmente a confidencialidade das falas compartilhadas entre as integrantes do grupo. Como medida de proteção, o compromisso com a não divulgação das experiências e informações compartilhadas foi reforçado como cuidado ético no início e ao longo das duas rodas de conversa.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do estudo 19 mulheres agricultoras Xavante, com idades entre 19 e 56 anos, distribuídas em duas rodas de conversa (10 e 9 participantes), abrangendo jovens, adultas e anciãs das TI de São Marcos. A maioria das participantes era de mulheres adultas. A idade média estimada do grupo foi de aproximadamente 37 anos, e a moda, 34 anos, refletindo a predominância de mulheres em idade adulta.

A alimentação tradicional como pilar de saúde, força e identidade

As narrativas das mulheres Xavante associaram a alimentação tradicional à saúde, à força e à continuidade dos modos de vida. Entre os alimentos mencionados com maior recorrência estiveram o cará, a

mandioca, o milho Xavante e o feijão Xavante, além de abóbora, abacaxi, mamão, melancia e manga. As falas evidenciaram a importância atribuída a esses alimentos.

O cará, em particular, demonstrou ser amplamente apreciado, com destaque para a aceitação infantil:

> *As crianças gostam muito de cará. (P1)*

De modo semelhante, o milho Xavante foi apontado como ingrediente essencial para preparações específicas, como bolo e sopinhas, sendo valorizado por seu sabor e potencial nutritivo:

> *É importante. O milho de Xavante a gente faz bolo. E aquela sopinha para as crianças também é muito gostosa. É importante também, o milho não indígena é bom para a gente ralar para fazer o bolo. (P2)*

> *Os dois tipos de milho são importantes porque alimentam nossas crianças. (P3)*

Alimentos como o cará, o milho Xavante, o feijão Xavante e a mandioca possuem importância que transcende a mera nutrição, abrangendo dimensões de saúde física, identidade cultural e soberania alimentar.[11] No sistema alimentar Xavante, esses alimentos estão intrinsecamente ligados à identidade cultural, às práticas sociais, aos papéis de gênero e à percepção de saúde e bem-estar do povo Xavante.[9]

A literatura corrobora os achados empíricos: o cará, em suas diversas variedades Xavante, como *mooni`hoiré, buru'wo, pidzi, wö, patede, tomõsu*, representa parte fundamental da alimentação tradicional, sendo consumido assado com casca ou cozido em água, semelhante a inhames e batatas[9]. O milho Xavante (*No'dzö*/Milho A'uwẽ) é alimento tradicional referido como forte e saboroso, associado à força física e à saúde[9] e ocupa um importante espaço sociocultural[21] Os Xavante demonstram grande estima pela variação do milho, que apresenta grãos de diferentes cores e reflete sua diversidade cultural.[11] Embora seja base de preparações culinárias complexas, estima-se que o milho A'uwẽ componha atualmente apenas pequena fração de cerca de 20%, da dieta Xavante[22.]

Em relação ao feijão Xavante (Uhi) embora historicamente tenha função mais cerimonial do que vital para a subsistência diária,[9] hoje constitui um dos principais cultivares tradicionais da aldeia Etenhiritipá, integrando a base de sua produção agrícola de subsistência.[11] Seu consumo, que pode ocorrer na forma de farinha, cru quando verde ou assado quando maduro, tende a ser mais expressivo no período de transição entre as estações chuvosa e seca.[11,22]

Por fim, a mandioca (*Upá*) integra o manejo agrícola tradicional e de subsistência dos povos indígenas, com importância histórica na alimentação e no sistema produtivo[22.] É comum que as casas possuam mandioca plantada em seu entorno,[9] e, a partir do processamento tradicional, pode ser consumida crua, como farinha e beiju.

Para os Xavante, esses alimentos são vitais para sustentar sua existência, sua cultura e sua forma singular de estar no mundo; a alimentação não se restringe à satisfação de necessidades biológicas. São alimentos que fazem sentido na realidade Xavante e são fundamentais para sua sobrevivência social e cultural em meio a um cenário de rápidas transformações.[11]

Mudança do paladar, comida do *waradzu* e percepções de adoecimento

As narrativas também evidenciaram mudanças nas preferências alimentares entre as gerações. As mulheres relataram que alimentos e preparações anteriormente presentes no cotidiano deixaram de despertar o mesmo interesse entre crianças e jovens. O bolo preparado com milho Xavante apareceu como exemplo recorrente dessa transformação:

> *Aí eu fiz para os meus netos. Mas os netos, não gostaram não tem açúcar; não tem nada. Não tem gosto. (P3)*

> *Sim, só gosta de cidade, só quer o bolo da cidade. É assado na cinza, envolto pela folha grande. (P5)*

> *Aí não faz não [bolo de milho Xavante]. Eu não gosto, eu não faz mais. (P9)*

As falas indicam uma transformação que não se restringe à disponibilidade dos alimentos, alcançando também o gosto e as preferências construídas pelas novas gerações. A comparação entre o bolo tradicional e o "bolo da cidade" demonstra como preparações externas ao sistema alimentar tradicional passaram a ocupar espaço crescente nas preferências alimentares.

A transição alimentar e epidemiológica vivenciada pelo povo Xavante não se configura apenas como mudança de escolhas individuais, mas como resultado de profundos processos históricos e sociais, que modificaram as condições de produção e obtenção dos alimentos. A base alimentar tradicional, fundamentada na caça, pesca, coleta de frutos e tubérculos, aliada à agricultura de pequena escala, foi gradualmente substituída em decorrência da sedentarização forçada, da crescente restrição territorial e da proximidade com a sociedade não indígena.[23,24]

Iniciativas governamentais, a exemplo do Projeto Xavante, formalmente denominado Plano Integrado de Desenvolvimento da Nação Xavante, nos anos 1970, implementado pela FUNAI, visavam transformar os indígenas em produtores de arroz em larga escala e atuaram como potencializadores dessa transição, culminando em fracasso político e econômico. Inviável por exigir alto investimento em insumos, combustível e manutenção de máquinas, além de não ter implementado as melhorias prometidas em saúde e educação.[25]

Somam-se a esses fatores históricos os determinantes estruturais contemporâneos. A influência de programas de transferência de renda monetizou as relações de troca nas aldeias, facilitando a aquisição de alimentos ultraprocessados, enquanto o avanço do agronegócio no entorno das terras indígenas tem provocado a degradação dos recursos naturais e limitado severamente as práticas tradicionais de subsistência.[7]

Nesse cenário de vulnerabilidade, políticas públicas de alimentação podem operar sob lógica assistencialista quando não reconhecem a soberania alimentar indígena. O ambiente escolar, por meio de Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), atua como um agente da lógica não indígena (*waradzu*), substituindo os alimentos tradicionais por dietas monótonas baseadas em arroz e macarrão. Ao tratar as particularidades socioculturais Xavante como obstáculos administrativos a serem corrigidos, e não como diversidade a ser respeitada, a gestão deslegitima as práticas ancestrais, isso vem alterando aos poucos o paladar das novas gerações em detrimento do interesse pelos alimentos tradicionais.[25] Esse fenômeno reforça a análise de que cardápios escolares pouco sensíveis às especificidades culturais podem contribuir para a desvalorização dos alimentos tradicionais e fragilizar a soberania alimentar indígena[25].

Tais narrativas configuram um quadro de insegurança alimentar e perda de identidade cultural[11,22] Como consequência dessa ruptura, produtos industrializados como arroz, macarrão, óleo, açúcar, café, refrigerantes e álcool passaram a compor o cotidiano alimentar, alterando profundamente o padrão metabólico da população.[23]

As mudanças alimentares não foram percebidas apenas como transformação do paladar. Ao compararem a alimentação atual com aquela praticada anteriormente, as mulheres relacionaram o consumo da comida do waradzu à perda de força e ao adoecimento.

> *Antigamente não tinha doenças. Nos era mais forte. Mas nós que já estamos comendo waradzu. Nós estamos fracos, assim para comer. A gente tá adoecendo e perdendo. (P10)*

Essa percepção também apareceu de forma sintética em outra narrativa:

> *"Nós estamos fracos, adoecendo e perdendo." (P7)*

O relato sintetiza a inter-relação entre a dependência de alimentos industrializados, o adoecimento físico e a perda de autonomia, evidenciando que a

soberania alimentar é, para o povo Xavante, sinônimo de força e sobrevivência.

Para os indígenas, a transformação dietética está intrinsecamente conectada a uma concepção sociocultural do adoecimento.[23] Historicamente, a alimentação tradicional Xavante baseava-se em alimentos isentos de aditivos químicos, o que garantia higidez física e ausência de doenças crônicas.[10]

Estudos apontam taxas crescentes de sobrepeso e obesidade entre adultos Xavante,[6] além de aumento expressivo de doenças crônicas não transmissíveis, com destaque para diabetes *mellitus* tipo 2 e hipertensão.[10] A substituição do milho e do feijão A'uwẽ pelo arroz branco resulta na privação de importantes fontes de proteínas e ferro, essenciais para a saúde do grupo.[12]

Essa concepção de vulnerabilidade é amplamente corroborada pela literatura, que estabelece uma conexão direta entre a mudança dietética e a emergência de um novo perfil epidemiológico de morbidade[9,23,24.]

A transição nutricional observada entre os Xavante é resultante de determinantes estruturais que incluem a sedentarização forçada, a restrição territorial, a monetarização das relações sociais e a degradação ambiental provocada pelo avanço do agronegócio. Esses fatores criam um ambiente em que alimentos ultraprocessados se tornam mais acessíveis do que os alimentos tradicionais, intensificando a dependência de produtos externos.

A substituição progressiva de alimentos tradicionais por produtos industrializados e preparações com maior presença de açúcares e carboidratos refinados tem sido relacionada a alterações importantes no perfil nutricional e epidemiológico dessa população.[8,11] Estudos descrevem a coexistência de déficits nutricionais na infância com aumento de sobrepeso, obesidade, hipertensão arterial e diabetes entre adultos.[6,8,10] Nesse sentido, destaca-se a urgência de reduzir a dependência de alimentos introduzidos para mitigar esses severos impactos nutricionais.[22]

Essa transição epidemiológica é compreendida pelos próprios indígenas a partir de uma dicotomia sociocultural entre vitalidade e adoecimento. Na concepção Xavante, os alimentos tradicionais (comida A'uwẽ) são considerados comida forte, capazes de garantir a saúde e a força do corpo. Essa percepção dialoga com a literatura antropológica, que descreve a comida A'uwẽ como elemento estruturante da identidade e da vitalidade coletiva[11,9.]

Em contraste, a dieta baseada em alimentos introduzidos pelo contato com não indígenas, como arroz branco e açúcar, é vista como geradora de fraqueza, anemia e enfermidades.[9] Assim, a compreensão indígena do adoecimento não se limita ao campo biomédico, mas envolve dimensões simbólicas e socioculturais que articulam alimentação, corpo e território. As narrativas sintetizam a concepção êmica de saúde e doença, na qual o corpo, o território e a soberania alimentar são dimensões inseparáveis.

A literatura produzida por autores indígenas Xavante também registra a associação entre transformações alimentares e ocorrência de obesidade, diabetes e outras doenças crônicas.[10] A alimentação natural é apresentada como elemento relacionado à força dos A'uwẽ, enquanto doenças como hipertensão, problemas cardiovasculares e diabetes são reconhecidas como agravos cuja presença se intensificou após mudanças nos modos de vida e alimentação.

As narrativas e a literatura deixam evidente a relação entre transformação alimentar, perda de autonomia e adoecimento. A redução do consumo dos alimentos tradicionais ocorre simultaneamente à maior presença de alimentos externos e a mudanças nas condições sociais, territoriais e econômicas que sustentavam o sistema alimentar Xavante.

A retomada e o fortalecimento da produção de alimentos tradicionais podem representar não apenas estratégias nutricionais, mas também formas de ampliar a autonomia alimentar e proteger práticas culturais e de organização social. Trata-se de ato de resistência e

preservação cultural, um chamado prático para reverter a perda de autonomia, combater a insegurança alimentar e reafirmar a identidade do povo Xavante.

Ressignificação da alimentação: um mecanismo de adaptação cultural

Se, por um lado, as narrativas evidenciam rupturas no gosto e no interesse pelas preparações tradicionais, por outro, revelam um movimento ativo de atribuição de novos sentidos aos alimentos. Essa dupla face aparece nas falas das participantes:

> *Eu fiz o bolo de milho como aprendi com minha mãe e vó, mas as crianças não quiseram. Dizem que é sem açúcar, que não tem sabor. (P3)*

> *Para eles, o bolo da cidade é melhor (P5)*

> *Não faço mais o bolo antigo, o tradicional. Nem eu gosto muito (P9)*

Nas falas, o milho Xavante é ressignificado como símbolo de autenticidade e força em contraste com o "sem gosto", enquanto os alimentos industrializados, apesar de associados a doenças, podem paradoxalmente adquirir valor de status e prestígio em certos contextos sociais e rituais. Essa dualidade reflete a capacidade Xavante de negociar as complexidades do contato, na qual a "predileção" pela comida do waradzu coexiste com a consciência de seus malefícios.

Longe de uma adaptação passiva, a ressignificação é processo dinâmico e ativo pelo qual os Xavante atribuem novos significados a alimentos, práticas e objetos, integrando-os à própria cosmologia e ao sistema cultural.[9] Esse mecanismo permite que a cultura Xavante incorpore o novo, como a comida da cidade, sem necessariamente perder sua identidade, mas redefinindo-a constantemente.

Embora alimentos industrializados sejam associados a doenças, eles também adquirem valor simbólico, especialmente entre jovens, que os percebem como modernos ou mais saborosos. Essa ambivalência confirma a análise de que a ressignificação emerge como pilar essencial para a sobrevivência cultural, demonstrando que uma tradição estática é uma tradição morta, e que a vitalidade cultural reside na habilidade de selecionar, adaptar e redefinir o que faz sentido para o povo Xavante em um mundo em constante mudança.[9] No entanto, essa ressignificação ocorre em contexto de assimetria, no qual a introdução de novos alimentos não resulta de escolha livre, mas de limitações territoriais, econômicas e institucionais.

Consequentemente, o fenômeno da ressignificação alimentar apresenta um paradoxo inerente. Se, por um lado, a adoção de novos alimentos demonstra a capacidade de adaptação e resiliência cultural do povo Xavante, por outro, acarreta consequências biológicas severas, como o aumento da incidência de diabetes e obesidade. Essa tensão entre a resiliência cultural e a vulnerabilidade biológica evidencia a complexidade da transição nutricional em contextos indígenas.

A discussão evidencia, portanto, que a transição alimentar Xavante é simultaneamente nutricional, política e cultural[7]. A perda de acesso ao território, a dependência de alimentos industrializados e a fragilização das práticas agrícolas tradicionais configuram um processo de redução da soberania alimentar que impacta diretamente a saúde e a identidade do povo. Ao mesmo tempo, as narrativas das mulheres mostram que há resistência ativa; o cultivo do milho A'uwẽ, a valorização do cará e a preocupação com a saúde são expressões de um esforço contínuo de preservação cultural.

Assim, fortalecer a alimentação tradicional não representa um retorno ao passado, mas uma estratégia contemporânea de saúde, autonomia e continuidade cultural. As narrativas das mulheres Xavante revelam que a soberania alimentar é vivida como força, saúde e capacidade de decidir sobre o próprio futuro. Qualquer intervenção em saúde ou alimentação que ignore essa dimensão corre o risco de reproduzir a lógica assistencialista que contribuiu para o cenário atual. Há a necessidade urgente

de políticas públicas que valorizem os saberes tradicionais, apoiem a agricultura indígena e promovam ambientes alimentares que respeitem e fortaleçam a cultura A'uwẽ.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As narrativas das mulheres agricultoras Xavante evidenciam a intrínseca relação entre a alimentação tradicional, a identidade cultural e a vitalidade física, ao mesmo tempo em que expõem as severas consequências da transição nutricional em curso. A substituição gradual dos alimentos tradicionais por produtos industrializados, impulsionada por perdas territoriais e políticas públicas de cunho assistencialista, tem produzido um cenário de insegurança alimentar e vulnerabilidade epidemiológica, marcado pelo aumento expressivo de doenças crônicas não transmissíveis, como o diabetes e a hipertensão.

Os resultados indicam que, quando padrões alimentares externos passam a substituir as práticas tradicionais, muitas vezes enfraquecidas por ações institucionais e pela rotina escolar, ocorre um processo que tende a uniformizar culturalmente os modos de comer e viver do povo Xavante. Longe de serem meras escolhas individuais, a predileção aos alimentos da cidade pelas novas gerações e a consequente percepção de "fraqueza" física refletem um processo estrutural de ressignificação alimentar.

Diante desse quadro, torna-se imperativa a formulação de políticas públicas intersetoriais que superem o assistencialismo e reconheçam a diversidade sociocultural não como um obstáculo administrativo, mas como princípio orientador de qualquer intervenção em saúde indígena. A superação do assistencialismo exige ações intersetoriais que reconheçam o protagonismo das mulheres Xavante, apoiem a retomada dos cultivares tradicionais e fortaleçam a agricultura familiar em seus territórios. Mais do que fornecer alimentos, é preciso garantir condições para que os povos indígenas decidam sobre seus próprios sistemas alimentares.

Conclui-se que a defesa da soberania alimentar é um ato de resistência política e de preservação identitária. Compreender, respeitar e integrar as narrativas e os sistemas alimentares indígenas constitui o passo fundamental para reverter o adoecimento coletivo e assegurar a autonomia, a força e a saúde integral do povo Xavante.

AGRADECIMENTOS

À Maria Aparecida Sousa Oliveira Almeida e à Patricia Fernandes Massmann, responsáveis pela produção dos dados, pela dedicação e pela sensibilidade na condução das rodas de conversa junto às mulheres Xavante.

Ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) pelo financiamento da pesquisa, por meio do projeto a "Segurança alimentar Xavante nos ciclos de vida e condições de saúde prioritárias".

REFERÊNCIAS

1 Kuhnlein HV, Receveur O. Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. Annual Review of Nutrition. 1996;16:417-42. DOI: https://doi.org/10.1146/annurev.nu.16.070196.002221

2 Santos RV, Welch JR, Pontes AL, Garnelo L, Cardoso AM, Coimbra Jr CEA. Health of Indigenous Peoples in Brazil: inequities and the uneven trajectory of public policies. In: MacQueen DV (ORG). Oxford Research Encyclopedia of Global Public Health. New York: Oxford University Press; 2022. DOI: https://doi.org/10.1093/acrefore/9780190632366.013.33

3 Welch JR, Ferreira AA, Souza MCD, Coimbra Jr CEA. Food profiles of Indigenous households in Brazil: results of the First National Survey of Indigenous Peoples' Health and Nutrition. Ecology of Food and Nutrition. 2021;60(1):4-24. DOI: https://doi.org/10.1080/03670244.2020.1781105

4 Rosa DSX, Baptista JA, Rosa PC, et al. Triggers of food transition in Indigenous Peoples and Local Communities: a global scale review. Sustainability Science. 2026;21:793-812. DOI:

https://doi.org/10.1007/s11625-025-01763-y

5 Oliveira G, Freitas FO, Figueiredo R. Uma investigação literária sobre as transformações alimentares experienciadas pelos povos indígenas no território brasileiro. Revista FT. 2025;29:151. DOI: https://doi.org/10.69849/revistaft/ar10202510250045

6 Leite MS, Athila AR, Ferreira AA, Bresan D, Gonçalves RC, Gugelmin AS. Sociopolitical determinants of nutritional profiles and food insecurity among indigenous peoples in contemporary Brazil. Revista de Nutrição. 2024;37:e230117. DOI: https://doi.org/10.1590/1678-9865202437e230117

7 Welch JR, Coimbra Jr CEA. A'uwẽ (Xavante) views of food security in a context of monetarization of an indigenous economy in Central Brazil. PLoS One. 2022;17(2):e0264525. DOI: https://doi.org/10.1371/journal.pone.0264525

8 Górka K. Colonial shadows: a systematic review of the Xavante health transformation. *Int J Equity Health*. 2025;24:81. DOI: https://doi.org/10.1186/s12939-025-02430-5

9 Verona LDP. Comida A'uwẽ, comida waradzu e ressignificação: o sistema alimentar dos Xavante da aldeia Nossa Senhora de Guadalupe, Mato Grosso [dissertação]. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro; 2009.135 f. Disponível em: http://www.bdtd.uerj.br/handle/1/7328

10 Tsi'ruipi ZHO, de Faria AA, da Silva PR, Tolio EMM. Má alimentação e risco de diabetes na saúde indígena Xavante da Aldeia São Pedro-Abadzinhorõdzé. Revista Eletrônica Interdisciplinar. 2023;15(1):175-184. Disponível em: http://revista.univar.edu.br/rei/article/view/361/314

11 Santos MRA, Garavello MEPE. Xavante food practices, environmental challenges and food sovereignty. Global Journal of Human-Social Science. 2024;24(2):13-20. DOI: https://doi.org/10.34257/GJHSSCVOL24IS2PG13

12 Oliveira JS, Gama MER. Conversation Circle: a methodological instrument technological-training-collective in Education Research1. Revista Educação e Políticas em Debate. 2024;13(2):209-24. DOI: https://doi.org/10.14393/REPOD-v13n2a2024-71286

13 Ribeiro MNS, Diniz CX, Perdomo SB, Ribeiro JHS, Barbosa OG. Rodas de conversa como dispositivo de dialogicidade pedagógica para grupos em situação de vulnerabilidade em saúde. Contribuciones a las Ciencias Sociales. 2023;16(9):17017-29. DOI:

https://doi.org/10.55905/revconv.16n.9-190

14 Monterrubio-Solís C, Barreau A, Ibarra JT. Narrating changes, recalling memory: accumulation by dispossession in food systems of Indigenous communities at the extremes of Latin America. Ecology & Society. 2023;28(1):3. DOI: https://doi.org/10.5751/ES-13792-280103

15 Tavares IN. Wanhikynyi, ya're': tem comida! A produção de conhecimento sobre soberania alimentar e segurança alimentar e nutricional desde a perspectiva dos povos indígenas [tese]. Seropédica (RJ): Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro; 2025. Disponível em: https://rima.ufrrj.br/jspui/handle/20.500.14407/23288

16 Clandinin DJ, Connelly FM. Narrative inquiry: experience and story in qualitative research. San Francisco: Jossey-Bass; 2000.

17 Riessman CK. Narrative methods for the human sciences. Thousand Oaks: Sage; 2008.

18 Minayo MCS. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 15ª ed. São Paulo: Hucitec; 2025.

19 Nascimento EP dos S, Ferrão Candau VM. Conhecimento, ecologia de saberes e educação intercultural crítica: caminhos em construção. Periferia. 2024;16(1):e82523. Disponível em: https://www.e-

publicacoes.uerj.br/periferia/article/view/82523

20 MacLachlan J, Andersen A, Benoit AC, Nowgesic E, Nixon SA. Developing an accountability framework to support bridging Inuit worldviews and the critical paradigm in qualitative research. International Journal of Qualitative Methods. 2022;21:1-13. DOI: https://doi.org/10.1177/16094069221113114

21 Welch JR. A'uwẽ (Xavante) sacred food plants: maize and wild root vegetables. Anthropology of Consciousness. 2022;33:202-28. DOI: https://doi.org/10.1111/anoc.12152

22 Santos MRA, Garavello MEPE, Reichardt FV. Práticas alimentares Xavante: não soberania e insegurança alimentar. Guaju - Revista Brasileira de Desenvolvimento Territorial Sustentável. 2020;6(2):29-48. DOI: https://doi.org/10.5380/guaju.v6i2.76818

23 Fernandes ER. Alimentação, corporalidade e doença: regimes de subjetivação do outro a partir de um estudo entre os índios Xavante (Mato Grosso, Brasil). Tessituras. 2015;3(2):301-31. Disponível em: https://saudeindigena.fiocruz.br/handle/bvs/1050

24 Ferreira AA, Fernandes ER. As várias dimensões da alimentação: o caso Xavante. In: Braggio SLB, Sousa Filho SM, organizadores. Línguas e culturas Macro-Jê. Goiânia: Gráfica e Editora Vieira; 2009. p. 183-96.

25 Centro de Excelência contra a Fome. Alimentação escolar de comunidades tradicionais: o Programa Nacional de Alimentação Escolar indígena no Amazonas. Policy Brief nº 4. Brasília: Programa Mundial de Alimentos; 2021. Disponível em: https://centrodeexcelencia.org.br/wp-content/uploads/2021/10/PolicyBrief4-Indigena-PT.pdf

CONTRIBUIÇÃO DOS AUTORES

Autor 1: Conceituação; Metodologia; Investigação; Curadoria de dados; Análise formal; Visualização; Redação – elaboração do rascunho original; Redação – revisão e edição.

Autor 2: Conceituação; Metodologia; Administração do projeto; Supervisão; Investigação; Redação – elaboração do rascunho original; Redação – revisão e edição.

FINANCIAMENTO

Ministério da Agricultura e Pecuária.

CONFLITO DE INTERESSES

Os autores declaram não haver conflitos de interesses.

USO DE RECURSOS DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL (IA)

O Microsoft 365 Copilot, baseado no modelo GPT-5 Chat da Microsoft foi utilizado como ferramenta de apoio à correção ortográfica, formatação das referências e no apoio a tradução do título e resumo na língua inglesa. A ferramenta não foi empregada na coleta de dados, na realização de análises estatísticas ou na tomada de decisões científicas. Os autores assumem integral responsabilidade pelo conteúdo apresentado, pela interpretação dos resultados e pela versão final do manuscrito.

Recebido em: 16/07/2026
Aceito em: 21/10/2026
Publicado em: 16/11/2026