



A QUELONICULTURA COMO ALTERNATIVA PARA O CONSUMO DE QUELÔNIOS NA FLORESTA NACIONAL DE CAXIUANÃ, PARÁ- BRASIL

Maria Fabiele Silva Oliveira^{1*}, Maria Janielle dos Santos¹, Tiago Pereira Brito²

¹ Bolsistas do ProExt – Quelonicultura, discentes do curso de Tecnologia em Aquicultura do IFPA-Castanhal

² Docente do Instituto Federal do Pará, Campus Castanhal / NUPA - Norte 3 / GEPAq

* fabielesilva78@gmail.com

Palavras-chaves: Amazônia, proteína animal, quelonicultura.

A Floresta Nacional (FLONA) de Caixuanã foi criada pelo Decreto 239/1961, tendo como finalidade o uso sustentável dos recursos florestais, conforme estabelecido pelo Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza. Para se avaliar o consumo de carne e ovos de quelônios, foram realizadas 50 entrevistas com ribeirinhos da região. Em relação ao consumo de proteína de origem animal, os peixes tiveram a preferência da população, sendo consumidos por 94,0% dos entrevistados, sendo uma fonte protéica de fácil acesso pelos ribeirinhos. Quanto ao consumo de carne de quelônios, 94,0% dos entrevistados afirmaram consumir esse tipo de proteína (n=47), através da captura no próprio ambiente, seja apenas de uma ou até de seis espécies de quelônios. A grande maioria consumiu quatro espécies diferentes (36,17%) ou três espécies (25,53%). Os jabutis (*Chelonoidis* sp.) têm sido consumidos por 93,62% dos entrevistados, tracaajás (*Podocnemis unifilis*) por 82,98%, perema (*Rhinoclemmys punctularia*) por 68,09%, tartaruga-da-amazônia (*P. expansa*) por 46,81%, cabeçudo (*Peltocephalus dumerilianus*) por 17,02%, pitiú (*P. sextuberculata*) por 4,26% e muçã (*Kinosternon scorpioides*) por 2,13%. A carne foi considerada de bom sabor por 51,06% dos entrevistados e de excelente sabor por 48,94% deles. O consumo de ovos de quelônios também tem sido frequente na região, sendo consumido por 80,0% dos entrevistados (n=40), sendo que 35,0% consumiram ovos de uma única espécie, 35,0% de duas espécies, 20,0% de três espécies e 7,5% de quatro espécies, um dos entrevistados não soube informar a espécie a qual consumiu ovos (2,5%). Os ovos de tracaajá foram consumidos por 80,0% dos entrevistados, jabuti por 57,5%, tartaruga-da-amazônia por 27,5%, de perema por 12,5%, pitiú por 7,5%, cabeçudo por 5,0% e muçã por 2,5%. Os ovos foram considerados de bom sabor por 55,0% dos entrevistados, de excelente sabor por 30,0%, de regular sabor por 7,5% e de ruim sabor por 7,5%. O consumo de carne e ovos de quelônios pode estar relacionado a um processo histórico e cultural das comunidades amazônicas que utilizam os quelônios como alternativa protéica desde o período colonial. Uma alternativa para reduzir a captura desses animais no ambiente, seria atuação coletiva das instituições de pesquisa e ensino da região na tentativa de implementação de projetos aquícolas que possam subsidiar tanto a criação de peixes, quanto de quelônios, os quais foram também muito apreciados e consumidos pelos ribeirinhos. A quelonicultura trata-se da criação de quelônios em ambientes restritos, sendo permitida pela legislação em vigor, tanto para criação da tartaruga-da-amazônia, quanto de tracaajás, os quais podem ser fornecidos pelo IBAMA. O ICMBio responsável por gerenciar a FLONA de Caixuanã tem realizado o monitoramento e manejos de ninhos de quelônios na região de forma a garantir a conservação de suas populações naturais. Através desse monitoramento é possível estimar a quantidade de ninhos, ovos por postura e a taxa reprodutiva das espécies, podendo ser reservados pequenos lotes de filhotes nascidos para serem destinados a criação pelos ribeirinhos interessados, reduzindo assim a captura desses indivíduos no ambiente natural.

Apoio técnico: ProExt – Quelonicultura, financiado por SESu/IFES – DIFES do Ministério da Educação.