

## **Análisis Nutricional Del Cocido De Carne Distribuido En Las Festividades A San Joaquín En El Quilombo De Curiaú De Fuera, En Macapá-Ap**

Marilda Leite Pereira<sup>1</sup>, Ricardo Soares Nogueira<sup>2</sup>,  
Stefany Caroline Pantoja Amorim<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Maestría en Educación en el Campo por la UFRRJ. Profesora EBT del Instituto Federal de Amapá – Campus Macapá y Pesquisadora del GPRHUM. Correo

<sup>2</sup>Maestría en Teología, Especialista en Docencia del Magisterio Superior y Licenciado en Filosofía. Profesor de Enseñanza Básica, Técnica y Tecnológica del Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Amapá – Campus Macapá. Líder del Grupo de Pesquisa en Religiosidades Aplicadas a las Humanidades – GPRHUM.

Correo electrónico:

<sup>3</sup>Discente del Curso Técnico en Alimentos del Instituto Federal de Amapá – Campus Macapá y miembro estudiante del GPRHUM. Correo:

Corresponding Author: Marilda Leite Pereira

---

**RESUMEN:** Analizando las propiedades nutritivas presentes en los temperos, legumbres, verduras y proteínas presentes en el cocido de carne bovina o bubalina servido a los festeros de San Joaquín en Curiaú de Fuera, esta Pesquisa Aplicada está fundamentada en autores estudiados en el Curso Técnico en Alimentos ofertado por IFAP, comprendiendo lecturas y análisis de la matriz específica dentro de la conjetura de la religiosidad popular vivenciada por las familias quilombolas estudiadas y que proporcionarían a los miembros del GPRHUM experiencia cultural 'in loco' mejorando el rendimiento de enseñanza mediana integrada e integral a través de las relaciones de los etnoconocimientos con conocimientos deductivos oriundos de la Filosofía y de la Teología.

**Palabras-claves:** martirologio, proteínas.

---

Date of Submission: 03-08-2019

Date of Acceptance: 19-08-2019

---

### **I. ¿CURIAÚ, QUÉ ENCANTO ES ESE?**

En la bellísima canción, cuya letra es de autoría de Miguel Jr., interpretada por Marcelo Dias, 'Filhos do Curiaú' nos lleva espiritualmente y poéticamente al Quilombo, eternizado con las palabras:

Existe un gran misterio  
Que nadie consiguió desvendar  
¿De dónde vino esa tierra?  
¿De dónde viene esa gente?  
Nadie sabe al cierto  
El origen del lindo lugar  
Tendrá sido un quilombo  
¿Huidos de una senzala?  
Estudiosos y curiosos  
Vienen a contemplar  
La caída-del-sol, a las bandas de acá  
Negro viejo, miren niños  
Que miren revoloteo  
Danza de las garzas en los cielos  
Trayendola alborada  
Negritud, libre de los lazos  
Venga "marabaixo"  
Alegre el futuro de tus...  
Hijos de Curiaú

En el Área de Protección Ambiental (A.P.A.) del Río Curiaú es una Unidad de Conservación (U.C.) de Uso Sustentable creada por la Ley N° 431, de 15 de septiembre de 1998, publicada en el Diario Oficial del Estado de Amapá N° 1891, de 15 de septiembre de 1998, poseyendo un área total de 21.676 hectáreas, teniendo como límites a leste el Río Amazonas, a oeste la antigua Estrada de Hierro de Amapá y al sur el área urbana del municipio de Macapá. En esta A.P.A. se encuentra el Quilombo de Curiaú, reconocido en 1999 por la Fundación Palmares como área de remanentes de descendientes afro-brasileños esclavizados para la construcción de la Fortaleza de San José de Macapá, mayor fortificación luso de todo el continente americano. Según la referida ley:

**Art. 2°.** El APA del Río Curiaú posee la siguiente delimitación geográfica, descrita con base en las hojas NA-22-Y-D-VI y NA-22-Z-C-IV, de escala 1: 100.000 del IBGE y respectivos marcos alocados por determinación geodésica en el datum WGS-84 y transposición para el datum SAD-69: Inicia en el Punto 01, localizado en la desembocadura del Río Curiaú, de coordenadas geográficas 00° 06' 13" N y 51° 00' 37" WGr; de ese punto sigue por línea recta, con azimut de 270°, recorriendo una distancia de aproximadamente 4,72 Km, hasta encontrar el Punto 02 (Marco - GEA 0183), de coordenadas geográficas 00° 06' 07" N y 51° 03' 18" WGr; de este punto, continúa siguiendo en línea recta, con azimut de 270°, recorriendo una distancia de cerca de 7,37 Km, hasta encontrar el Km 6,9 de la BR-210, donde está situado el Punto 03 (Marco - GEA 0176), de coordenadas geográficas 00° 05' 58" N y 51° 07' 17" WGr; de ese punto, sigue rumbo norte por la margen derecha de la BR-210, recorriendo una distancia de aproximadamente 1,92 Km, hasta encontrar el Punto 04, situado en el cruzamiento del Km 8,8 de la BR-210 con el Km 19,8 de la Estrada de Hierro del Amapá, de coordenadas geográficas 00° 06' 53" N y 51° 07' 46" WGr; de ese punto, sigue rumbo Norte, acompañando la margen derecha de la Estrada de Hierro del Amapá, recorriendo aproximadamente 17,37 Km, hasta encontrar la Estrada Vicinal del Km 25,0 de la BR-210, próximo al Km 33,8 de la Estrada de Hierro del Amapá, donde está situado el Punto 05 (Marco - GEA 0197), de coordenadas 00° 14' 17" N y 51° 05' 42" WGr; de ese punto sigue por la margen derecha de la Estrada Vicinal del Km 25,0 de la BR-210, siguiendo cerca de 10,7 Km, hasta encontrar el cruzamiento con la Estrada Estadual AP-070, donde está situado el Punto 06 (Marco - GEA 0163), de coordenadas geográficas 00° 13' 00" N y 51° 01' 06" WGr; de ese punto, sigue por la naciente principal del curso de agua denominado Igarapé del Fugitivo, recorriéndola margen derecha de ese curso de agua, hasta encontrar su desembocadura, donde está situado el Punto 07, de coordenadas geográficas 00° 09' 25" N y 50° 56' 54" WGr; de ese punto, sigue por la línea de la costa, en la dirección sudoeste, hasta encontrar la desembocadura del Río Curiaú, donde está situado el Punto 01, inicio de esa descripción, totalizando un área de 21.676 hectáreas y un perímetro de 47.342 Km.

Así, dentro de esta limitación territorial se encuentra la Comunidad de Curiaú de Fuera que durante el mes de agosto hacen fiestas a su patrono, San Joaquín de manera sincrética con el batuque y el "marabaixo", mezclando elementos del catolicismo popular con la hagiografía, profano y sagrado en la construcción de procesos de identidad genuinos y ricos de elementos tradicionales que forman su arquetipo divino, generando etnoconocimientos múltiples.

En otra oportunidad el Grupo de Pesquisa en Religiosidades Aplicadas a las Humanidades – GPRHUM tuvo oportunidad de pesquisar el Ciclo del "Marabaixo" en Macapá, lo que incluyó populares personas que viven en Curiaú concluyéndose que los resultados esperados en la formación discente fueran saludables porque la unilateralidad se quedó marcada con los resultados publicados con la participación de los estudiantes participantes del GPRHUM, como se nota a seguir:  
Según ALVES (Org.):

Se torna necesario y urgente desarrollar un proyecto educacional pautado en la diversidad étnica y cultural del Brasil y, más específicamente, del Amapá. Es de extrema importancia, por parte de los discentes, el reconocimiento de la cultura afro descendente como constituyente y formadora de la sociedad brasileña, sociedad en la cual los negros puedan reconocerse como sujetos históricos, valorizándose, por lo tanto, el pensamiento y las ideas de importantes intelectuales negros brasileños, la cultura y las religiones de matrices africanas. (Ídem, 2014, p. 56).

Precisamente en el mes de agosto, las festividades de San Joaquín son celebradas en el Curiaú de Fuera con muchas letanías y oraciones de la religiosidad, y es en este momento en que las mujeres de la comunidad preparan y sirven uncocido bien condimentado a los participantes de las festividades profanas. Es en este momento que el análisis técnico de los miembros del GPRHUM estudió la composición nutricional del cocido y los resultados en la salud de los participantes de las festividades.

El GPRHUM ya había publicado un estudio de caso en la misma comunidad quilombola referente al avena de maracuyá, donde se observó que: "del maracuyá del Curiaú se sabe que en un periodo de escasez de recursos financieros y alimentos, el descontentamiento entre los proveedores del lar era enorme, tanto que al contemplar el rumbo de la ciudad de Macapá, se referían a ella como "el lugar que Dios nos quiere bien", y que

tenían en la avena de maracuyá su fuente para combatir la subnutrición y añadir culturalmente las familias de la localidad” (SANTOS, 2016, p. 59).

SANTOS completa la pesquisa de campo al Curiaú de Fuera con sus materiales y métodos afirmando que:

Marcadas por el sincretismo religioso, conmemoraciones conjugan elementos profanos, tales como el Batuque y el Marabaixo, con rituales religiosos, como las letanías en latín, la Procesión y la Folia. Una muestra de ese sincretismo puede ser vista en la fiesta de San Joaquín, uno de los patronos de Curiaú. En esta fiesta, que ocurre a lo largo de los diez días entre el día 9 y 19 de agosto, las comunidades que forman el Área de Protección del Curiaú se reúnen para cantar las Letanías, cayendo, poco después, en el ritmo caliente de los tambores. Y hasta poco tiempo atrás, la comunidad conservaba en la pequeña iglesia dedicada al santo, un Altar para celebración de la Santa Misa en Versus Dei, caído en desuso por la aproximación con la ciudad y la segunda modernidad. (Idem, 2016, p. 60).

## II. ¡SAN JOAQUÍN, ROGUE POR NOSOTROS!

Joaquín, habitantes de Jerusalén, a quien le atribuyen devoción al Cristianismo y el Islamismo, nació por vuelta de 88 a.C. y falleció en el año 8 a. C. Identificado como Heli fue esposa de Ana, por lo tanto abuelo de Jesús Cristo y padre de la Virgen María. Muchos de los estudios que tenemos sobre San Joaquín son oriundos de la Patrística Oriental, como los filósofos Epifanio y Gregorio de Nisa, y de los Proto-Evangélicos, especialmente de San Tiago. Joaquín era descendente de la familia de David y próximo a San José. La tradición de los clérigos bolandistas afirma que San José y San Joaquín eran hermanos, como se puede leer en las publicaciones del Acta Sanctorum entre los años de 1643 a 1794.

Siendo el padre de la Virgen, Joaquín deja el castigo de la esterilidad y entra para Economía de la Salvación, conforme el Magisterio de los primeros siglos de la cristiandad al participar de la Historia de la Salvación con su hija Mirian (María, en latín), la dejando huérfana probablemente a los 12 años de edad. Joaquín debe tener tenido al menos más una hija, Salomé, conforme Jo. 19, 25.

La devoción a San Joaquín en la comunidad del Curiaú de Fuera remonta a la venida de las primeras familias, sabiéndose que los negros esclavizados en tierras tucujús vinieron del Maranhão, Pernambuco y Río de Janeiro en gran mayoría. A los pocos estas familias influenciadas por el sincretismo encontraron en el martirologio y en la hagiografía elementos culturales para afianzarse existencialmente, lo que fue hecho con bastante propiedad, dejándonos vasta riqueza de patrimonio inmaterial del pueblo amapaense.

## III. LLEVANTANDO LAS FUERZAS

En las festividades a San Joaquín se sirve el cocido de carne (algunos denominan de cocidón o caldo) para las festividades, que, según Cleane Mayara da Costa Ramos, discente del 2º año del Curso Técnico en Química del Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Amapá - Campus Macapá, es hecho con 150kg de carne bubalina o bovina, 5 cajas de colorante y pimienta comino, 20 a 30kg de legumbres y verduras, tales como zanahoria, coliflor, perejil, patata, ajo, pimienta, maxixe y calabaza, y 3 a 4 botellas de óleo. Este caldo posee el objetivo de fornecer más energía para los de la festividad.

Según Lira et al (2005) todos los cortes de búfalo presentan vasta concentración de humedad, proteínas, cenizas y bajas concentraciones de lípidos, cuando comparados a otros alimentos, y de colesterol. Luego, es perceptible que la carne bubalina es más saludable que la carne bovina, pues la misma posee más concentración nutricional que la carne bovina. Sin embargo, no es recomendado para de comer carne bovina pues la misma posee alta concentración de nutrientes extremadamente necesarios para el cuerpo humano. Por eso, los dos tipos de carne que pueden ser consumidos sin traer grandes maleficios para el consumidor, pero la carne bovina no debe ser consumida exageradamente pues posee elevada concentración de grasa saturada.

**Tabela 1.** Composição centesimal e calórica de carne de búfalo, em base úmida e seca.

Composição	Alcatra		Lombo Paulista		Chã de dentro	
	B.úmida*	B.seca**	B.úmida*	B.seca**	B.úmida*	B.seca**
Úmidade	74,95(±1,63)	—	76,36(±2,48)	—	75,90(±1,75)	—
Proteína	21,67(±1,75)	86,51 <sup>a</sup>	21,32(±1,96)	90,19 <sup>b</sup>	20,85(±1,29)	86,51 <sup>a</sup>
Lípidos	2,2(±0,81)	8,78 <sup>ab</sup>	1,83(±1,11)	7,74 <sup>b</sup>	2,18(±0,84)	9,05 <sup>a</sup>
Cinzas	1,14(±0,2)	4,55 <sup>a</sup>	1,08(±0,18)	4,57 <sup>a</sup>	1,2(±0,2)	4,98 <sup>a</sup>
Calorias (kcal)	106	—	102	—	103	—

\* Média de 20 amostras analisadas em triplicata, com desvio padrão entre parênteses.

\*\* Obtida através de cálculo

Valores na mesma linha com letras diferentes apresentam diferença significativa (p<0,05).

La cantidad de vegetales (legumbres) que constan en el caldo no son perjudiciales a los consumidores, pues ellos poseen alta concentración de nutrientes esenciales para el ser humano como se puede conferir en el recuadro abajo.

NURTRIENTE	QUANTIDADE	% VD*
Valor energético	708.2kcal=149	35%
Carboidratos	141,8g	47%
Proteínas	40,2g	54%
Gorduras saturadas	1,2g	5%
Gorduras poliinsaturadas	3,2g	-
Fibras solúveis	0,6g	-
Cálcio	658,0mg	66%

Sin embargo, la gran cantidad de óleo es extremadamente perjudicial al ser humano pues según Lopes et al “El consumo excesivo de azúcares y óleos es el principal causador de enfermedades relacionadas a la alimentación.”. Por eso, es perceptible que el consumo exagerado del óleo puede ocasionar enfermedades como obesidad, hipertensión, diabetes. Además del óleo, el caldo posee una gran concentración de temperos que, en virtud de ser en gran cantidad, pueden implicar en maleficios al consumidor, pero la pimienta comino posee elevada concentración de magnesio, calcio, potasio y vitaminas A y B.

Con eso, es perceptible que el caldo ofrecido en el marabaixo posee grandes concentraciones nutricionales que benefician la salud del consumidor, sin embargo la cantidad de óleo y temperos es excesiva y puede implicar en enfermedades para los de la festividad.

#### **IV. . RELATOS OCULARES DE LA PREPARACIÓN DEL COCIDO POR LA COMUNIDAD TRADICIONAL DE CURIAÚ**

La fiesta en homenaje a San Joaquín realizada en el Quilombo de Curiaú ocurre hace más de 100 años. En la fiesta hay varios momentos y varios rituales, aquí vamos nos detener en el alimento principal servido durante la festividad de San Joaquín que es el Caldo – es la carne de buey cocida - Nuestras entrevistadas son: doña Minerva Leite Pereira (Nena) y Maria de Jesus leite da Luz (Dadá). En este preparo para el almuerzo servido a la comunidad se queda evidente la agregación de valores como: solidaridad, compañerismo, todos están reunidos para un objetivo común. El cuidado y preservación con la naturaleza es notorio en el habla de doña Maria de Jesus al mencionar que la leña usada era de “muricicero” caído en el campo, o sea, utilizan un árbol que por naturaleza está muerta.

En entrevista realizada en el día 12 de diciembre de 2018, doña Minerva leite, que vive en la comunidad de Curiaú de Fuera, relata que el caldo que es servido durante las festividades de la Fiesta de San Joaquín tiene un ritual diferente de una fiesta “común”. Empieza cuando el coche que lleva el animal, generalmente bovino, se aproxima de la comunidad, el promesero suelta fuegos, en señal de alegría por pagar el milagro que San Joaquín realizó. Doña Minerva añade que antiguamente los bueyes de “San Joaquín” eran traídos a pies (de varios parajes, lugares) de las comunidades próximas de Curiaú, como Casa Grande, Ambé, Pedreira u otras. La comitiva llegaba con sus familias y con los animales y se quedaban hasta el final de la fiesta, se hospedando en la casa de amigos.

Antes del amanecer el buey era muerto por personas de la comunidad, siendo ese servicio hecho solamente por hombres adultos, los menores quedaban apreciando para aprender y en el futuro tener esa responsabilidad.



(Fuentes: Marilda Leite)





(Fuente: Marilda Leite)

Doña Minerva no se acuerda cuando la fiesta tuvo inicio, pero asegura que desde que se entiende como gente esa fiesta existe. Ella tiene 84 años y dice que su abuela ya hablaba de esa fiesta.

En una segunda entrevista realizada en el día 06 de enero de 2019, doña Maria de Jesus Leite da Luz relata que el cocido empieza por la mañana ‘temprano’, aun está oscuro, una buena cantidad de carne es puesta en una gran olla y sazonada con comino (*Cuminumcyminum*), urucú (*Bixaorellana*), ajo, achicoria (*Cichoriumintybus*) y ‘favaca’, (alfavaca – *Ocimumbasilicum*). Las mujeres lavaban la carne con limón. Últimamente afirma:

que la gente pone las verduras, Doña Dadá añade que el cocido era hecho solamente por mujeres, en la cocina en la hora de ponerla olla en el fuego la gente llamaba los hombres. Generalmente eran las más maduras que temperaban la carne, niños y muchachas menores no se quedaban en la cocina. Lavábamos la carne con limón, en aquella época no había vinagre. Las mujeres amarraban paño en la cabeza, hoy en día nosotras usamos esos gorros desechables. Nuestra comida nunca fue para el gas, siempre en la leña, que da un sabor diferente. La gente cortaba en trozos estos muriceros que estaban caídos en el campo y el machado la gente cortaba y traía para acá. Hacíamos eso mucho antes de la fiesta que era para cuando llegase el periodo de la fiesta la gente tuviese bastante leña seca para cocinar la comida. En la hora del almuerzo la gente sirve primero los festeros, ellos son muy importantes, después ponemos cuencas de comidas en una mesa bien cumplida, donde sirve para mucha gente, todo mundo de cualquier lugar puede comer a la voluntad ponemos también harina y arroz, cuando yo me entendí no tenía el arroz era solamente el caldo y la harina, Había gente que también pagaba promesa con harina. Ahora la gente compra la harina. Nosotros servimos la comida después del mediodía hasta la madrugada. No guardamos comida solamente salíamos de la cocina cuando servimos el último trozo de comida. Yo me siento satisfecha por hacer eso para el San Joaquín, la gente no recibe nada del hombre de la tierra, pero el Santo allá encima da la recompensa.

El GPRHUM pudo extraer de esta Pesquisa Aplicada más aprendizajes relacionados a armonía entre los conocimientos empíricos y la hechura de la ciencia, pues la presencia invisible de la cultura en Curiaú tiene sobrevivido mismo con el avance urbanístico de Macapá y las recientes amenazas a los pueblos quilombolas, indígenas y comunidades tradicionales por parte de los intereses económicos neoliberales del sector inmobiliario y del plantío de la soja en el Estado de Amapá en la última década. El Cocido en honor a San Joaquín presenta elementos perdidos por el núcleo urbano como confianza recíproca, amistad, el sentido de la familia y la fe. Estos elementos fueron visualizados en la hechura del trabajo, conciliando saberes otrora desapercibidos y apuntando experiencias positivas en la formación identitaria de todos los involucrados.

## REFERENCIAS

- [1]. ALVES, I. da Cruz; LOBATO, L. G. R; PEREIRA, M.L. & NOGUEIRA, R.S. **O ciclo do Marabaixo em Macapá e a Igreja Católica Romana: conflitos, ideologias e sincretismo religioso.** IN: Journal Bioenergy and Food Science, Macapá, v. 1, n.2: pp.53-57, Jul-Sept. 2014.
- [2]. CLEANE MAYARA DA COSTA RAMOS. Entrevista concedida a Stefany Amorim en 23 nov. 2018.
- [3]. DIAS, Marcelo. **Filhos do Curiaú.** Macapá: Blog Amazoniando, 2012. CD Amazônia Pop (3 min., 50 seg).

- [4]. GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ. **Criação da Área de Proteção Ambiental do Rio Curiaú** – Ley Estadual Nº 431, de 15 de septiembre de 1998.
- [5]. HADDAD, Marineia L. VENDRAMIM, José D. **Comparação de porcentagens observadas com casos extremos de 0 e 100%**. An. Soc. Entomol. Brasil 29(4): 835-837 (2000).
- [6]. MARIA DE JESUS LEITE DA LUZ. Entrevista concedida à Marilda Leite Pereira em 06 ene. 2019.
- [7]. MINERVA LEITE. Entrevista concedida à Marilda Leite Pereira em 12 dic. 2018.
- [8]. MEDEIROS, Sérgio Raposo de. **Valor nutricional da carne bovina e suas implicações para a saúde humana** /Sérgio Raposo de Medeiros — Campo Grande, MS : Embrapa Gado de Corte, 2008.
- [9]. **Tabela nutricional de salada de legumes a vapor.** Disponible en:<<https://www.tabelanutricional.com.br/salada-de-legumes-cozida-no-vapor>>
- [10]. LOPES et al. **Atividades de conscientização sobre o consumo equilibrado de açúcares, sais, óleos e gorduras.**
- [11]. LIRA, G. M. et al. **Composição centesimal, valor calórico, teor de colesterol e perfil de ácidos graxos da carne de búfalo (Bubalisbubalis) da cidade de São Luiz do Quitunde-AL.** RevInst Adolfo Lutz, 64(1):31-8, 2005.
- [12]. SANTOS, F. L. da S.; NOGUEIRA, R.S.; CARVALHO, S.C. & RODRIGUES, W. de A. **Mucajá do Curiaú: um relato sobre seu sabor na formação de uma economia identitária.** IN: JournalBioenergyandFood Science, v. 3, n. 1: pp.58-62, 2016.

IOSR Journal Of Humanities And Social Science (IOSR-JHSS) is UGC approved Journal with Sl. No. 5070, Journal no. 49323.

Marilda Leite Pereira " Análisis Nutricional Del Cocido De Carne Distribuído En Las Festividades A San Joaquín En El Quilombo De Curiaú De Fuera, En Macapá-Ap" IOSR Journal of Humanities and Social Science (IOSR-JHSS). vol. 24 no. 08, 2019, pp. 61-67.