

PODCAST: DESIGUALDADES CORPORIFICADAS DO ANTROPOCENO

EPISÓDIO 9:

“Vidas de lula: (Des)Fazendo ecologias oceânicas no Peru”

00:00:00 Laura Montesi: Desigualdades corporificadas do Antropoceno. Construindo competência em antropologia médica. Uma série de podcasts que analisam os impactos na saúde humana e não humana dessa época geológico política de profundas transformações.

00:00:21 Rebecca Irons: Bem-vindos a este episódio de Desigualdades Corporificadas do Antropoceno. Hoje, nós exploraremos as experiências de pescadores racializados no Antropoceno Azul. Para esse propósito, eu estou aqui hoje com Maximilian Viatori, professor e chefe do Departamento de Antropologia da Memorial University of Newfoundland. Maximilian conduziu pesquisas etnográficas e arquivísticas sobre a desigualdade, o neoliberalismo e a ecologia política no Equador, Canadá e Peru desde 2001. Ele é o autor de *One State Many Nations: Indigenous Rights Struggles in Ecuador*¹, que foi publicado por The School for Advanced Research Press em 2010, e autor principal de *Coastal Lives: Nature, capital and the struggle for Artisanal Fisheries in Peru*², publicado pela University of Arizona Press em 2019. Seu livro mais recente, *The Unequal Ocean: Living with Environmental Change Along the Peruvian Coast*³, foi publicado pela University of Arizona Press em abril de 2023.

Neste contexto, o Antropoceno azul se refere aos efeitos antropogênicos em comunidades costeiras e marítimas multiespécies. Há muito tempo o oceano é deixado de fora das conversas sobre desigualdades sociais, muitas vezes visto como muito vasto e incorruptível. No entanto, o desenvolvimento recente das humanidades azuis nos convida a repensar o oceano e as desigualdades corporificadas vivenciadas por aqueles que vivem e trabalham na água e perto dela. Eu sou Rebecca Irons, pesquisadora sênior do UCL Institute for Global Health. O Antropoceno azul é um foco chave de pesquisa para mim, e atualmente eu trabalho com comunidades pesqueiras e suas relações com leões marinhos no Peru. Então, eu estou muito animada para falar com Max hoje.

¹ “Um Estado, muitas nações: Lutas pelos direitos indígenas no Equador”. Viatori, M. (2010) *One State Many Nations: Indigenous Rights Struggles in Ecuador*. The School for Advanced Research Press.

² “Vidas costeiras: Natureza, capital e a luta pela pesca artesanal no Peru” Viatori, M; Bombiella, H. (2019) *Coastal Lives: Nature, capital and the struggle for Artisanal Fisheries in Peru*. University of Arizona Press.

³ “O oceano desigual: Vivendo com as mudanças ambientais no litoral peruano”. Viatori, M. (2023) *The Unequal Ocean: Living with Environmental Change Along the Peruvian Coast*. University of Arizona Press.

Olá Max, bem-vindo a esta sessão de podcast e obrigado por estar conosco hoje para o que tenho certeza que será uma conversa fascinante. Gostaria de saber se você poderia começar descrevendo para nós quem são os pescadores artesanais e como esse grupo é visto pela sociedade peruana mais ampla.

00:02:17 Maximillian Viatori: Olá, como vai? É um prazer estar aqui falando com você hoje. Muito obrigado pelo convite. Eu estou realmente animado para ter uma oportunidade de falar sobre o que está acontecendo no Peru, no litoral do Peru e também no aspecto amplo do Oceano Pacífico oriental.

No que diz a respeito de pescadores artesanais no Peru, há muitas maneiras diferentes, provavelmente, de pensar e definir pescadores artesanais. Historicamente, houve pescadores artesanais em todo o litoral do Peru. Foi realmente somente por volta da década de 70 que o governo peruano começou a definir pescadores artesanais como sendo um setor da pesca do país que era distinto da pesca industrial, que realmente cresceu nas décadas de 50, 60 e 70. Então, na verdade, existem algumas definições legais e regulatórias em torno de pescadores artesanais. Mas, sabe, na maior parte, eu tendo a pensar, e acho que dentro da sociedade peruana, pescadores artesanais são conceituados como pessoas que são pescadores de pequena escala. Eles estão usando principalmente meios não mecanizados para pescar, e estão usando pequenos barcos de madeira para capturar peixes que as pessoas vão comer. Então, essa é a pesca alimentar que é um aspecto tão significativo da sociedade peruana e também da dieta. Certo? Quero dizer, as pessoas no Peru comem per capita muito mais peixe do que qualquer outro país na América do Sul. Então, os pescadores artesanais são as pessoas que desempenham um papel realmente crítico na produção de alimentos e, sabe, na soberania alimentar, se você quiser pensar dessa forma, dentro da sociedade peruana. Eles são as pessoas que pescam os peixes que as pessoas no Peru comem. Enquanto a frota industrial, que são principalmente esses grandes barcos de metal, eles estão capturando anchovas, anchovas peruanas para processamento como farinha de peixe, que é então exportada em grande parte pelo mundo todo, principalmente para ração animal, certo.

Então, os pescadores artesanais são as pessoas que desempenham esse papel realmente crítico no fornecimento de alimentos, fornecendo peixes para as pessoas comerem no Peru. Mas há esse tipo de história interessante, tanto socialmente, mas também, sabe, de uma espécie de perspectiva de governo regulador também, em que enquanto as pessoas desempenham esse papel realmente crítico dentro da sociedade e economia peruanas, há também uma longa história de pescadores artesanais e comunidades de pesca artesanal sendo marginalizadas. E, como você estava dizendo,

sendo racializadas e classificadas como esses tipos de outros econômicos e sociais. Então, sabe, há um tipo de história realmente longa e interessante disso, especialmente em Lima, onde eu tenho feito a maior parte da minha pesquisa com pescadores artesanais dentro e ao redor da cidade e em algumas das comunidades fora da cidade durante a era colonial, no próprio litoral. E isso é, eu acho, realmente interessante quando pensamos sobre o Peru e pensamos sobre como raça e classe são especializadas de diferentes maneiras no Peru, e que, sabe, nós meio que pensamos, sabe, dentro das geografias de elite do Peru, de Lima e do litoral como sendo esse tipo de centro de poder e da branquitude e do espanhol, tipo de elitismo linguístico, todos esses tipos de coisas.

Mas quando você meio que, sabe, em contraste com as terras altas andinas, que sempre foram meio racializadas como sendo, sabe, indígenas, em contraste com a capital Lima, quando, sabe, nós meio que descemos um pouco mais para o litoral e descemos para Lima, há algumas nuances realmente interessantes nisso. E o litoral imediato em si é algo que sempre foi marginal para o tipo de centros de elite urbana (entre aspas) “influência do poder nacional”, todos esses tipos de coisas, porque Lima como uma cidade foi realmente construída no rio, e foi meio que construída um pouco longe do litoral. Então, há uma longa e interessante história de comunidades de pesca artesanal sendo meio que dentro da cidade, mas de muitas maneiras marginais a ela.

Então, as pessoas com quem eu trabalhei historicamente foram e isso foi conceituado de maneiras diferentes porque, como vocês sabem, a racialização no Peru é esse tipo de conjunto de contrastes sempre mutáveis, imaginados e projetados, certo? Ao contrário, sabe, de onde eu venho, os Estados Unidos, onde a racialização é algo que tem como premissa, essa ideologia de tipo pureza biológica, sabe, que realmente melhora mais através desses conjuntos de contrastes sobre geografia e linguagem e ocupação e comportamento corporal e status de classe. E todas essas coisas são configuradas de maneiras que, sabe, por meio desses tipos de contrastes sempre mutáveis. Você obtém categorias e identidades de, sabe, branquitude, negritude e mestiçagem. Sabe, mas é melhor traduzirmos isso em indigeneidade. E assim, ao longo da história do Peru e da história de Lima, os pescadores artesanais foram racializados como sendo indígenas no século XX como uma espécie de ser, sabe, associado a ideias de negritude e mestiçagem.

00:07:41 Rebecca: Então, isso é realmente interessante. Max, você mencionou aqui que a pesca industrial está fornecendo anchovas e principalmente para exportação, mas são os pescadores artesanais que estão de fato entregando esses peixes às mesas dos peruanos. E sabemos que o Peru está realmente dando grande importância à sua cultura gastronômica no momento. Então, eu só estou pensando, qual é o seu prato de peixe favorito no Peru?

00:08:01 Maximilian: É difícil dizer. Eu realmente gosto de comer peixe quando estou no Peru. E, claro, você sabe, eu acho que muitas pessoas pensam em ceviche. É esse tipo de salada de peixe cru. Não sei como descrevê-lo, como um prato clássico do Peru, mas o que eu sempre espero ansiosamente, especialmente no inverno, é pejerrey frito, que é como um peixe-rei do Pacífico. Existem esses tipos de peixes pequenos que muitas vezes são fritos inteiros, e as pessoas meio que os comem, ou os comem em um sanduíche. Eu adoro comer um sanduíche de frango frito. Esse tem que ser um dos meus favoritos.

00:08:38 Rebecca: Sim. Eu também. Eu gosto de pan de pejerrey⁴. Para mim, é causa, então uma boa causa de caranguejo⁵ seja provavelmente meu prato de peixe favorito.

Isso é realmente interessante, o que você disse, Max, sobre pescadores serem racializados. Gostaria de saber se, para nossos ouvintes que talvez não estejam tão familiarizados com o contexto peruano, você poderia elaborar um pouco mais sobre qual é o contexto peruano específico de racialização no litoral.

00:09:00 Maximilian: Sim, com certeza. Quero dizer, o Peru tem uma história muito interessante e complexa, e eu acho que provavelmente o contexto mais importante para pensar sobre o que está acontecendo no Peru agora tem a ver com as décadas de 70 e 80 e, sabe, a guerra civil que levou a esse grande número de, sabe, em muitos casos, povos indígenas empobrecidos das terras altas se mudando para Lima e mudando para a cidade.

E pelo menos para o meu trabalho, esse tem sido um contexto muito importante, porque essa migração interna realmente remodelou Lima. E, sabe, como vários outros antropólogos mostraram, ela realmente remodelou a maneira como as pessoas conceituam o espaço, a identidade e a raça dentro da cidade. Então, antes disso, realmente, sabe, meio que antes de meados do século XX, havia esse tipo de ideia dentro das geografias nacionais de elite de que Lima era o tipo de centro urbano, sabe, desse tipo de cultura derivada do espanhol, sabe, enquanto as terras altas eram, sabe, meio indígenas e, em grande parte, falantes de quéchua, empobrecidas e rurais. E como resultado dessas migrações, sabe, os antropólogos demonstraram que as elites essencialmente tiveram que retrabalhar esses tipos de relações espaciais.

⁴ Um sanduíche peruano preparado com pejerrey frito, empanado levemente com farinha de trigo, servido no pão, muitas vezes com cebola e salada.

⁵ A causa do caranguejo é um prato preparado com carne de caranguejo, podendo incluir outros ingredientes como batata, pimenta, suco de limão, maionese, ovos, abacate e azeitonas.

E então, sabe, dentro de Lima, tem havido muito mais discussão e preocupação sobre coisas como a informalidade e a formalidade em relação a, sabe, a economia de rua na qual uma grande parte de, sabe, em muitos casos, peruanos empobrecidos são empregados, mas também apenas em termos de coisas como assentamento e regulamentação. E assim, dentro disso, os pescadores artesanais, os pescadores são, sabe, ou têm sido cada vez mais racializados como sendo (entre aspas) “informais”. Tem havido esse tipo de foco neles como sendo, sabe, meio que associados a todas as qualidades negativas que estão enfiadas nessa, sabe, categoria de elite da informalidade. Então, eles são muitas vezes conceituados como burocrática e economicamente informais, sabe, como trabalhando nessa indústria que não é realmente regulamentada e como uma extensão disso, muitas vezes sendo (entre aspas) “administradores ambientais irresponsáveis” ou, sabe, em muitos casos em Lima – e isso é, claro, uma questão estrutural que as pessoas de lá podem controlar, sabe – eles estão trabalhando na pesca e tendo que lidar com esses ambientes altamente degradados em, sabe, áreas costeiras urbanas. Mas o fato de que eles estão lá e estão trabalhando nesses ambientes que todo mundo sabe que são ambientalmente degradados novamente, é meio que usado como uma maneira sutil de racializar as pessoas muitas vezes, e classificá-las sem uma linguagem abertamente classista e racista.

00:11:46 Rebecca: Obrigada. Isso é muito importante saber em termos de como os pescadores são tratados pelo público em geral no Peru e em Lima especificamente. Então, como você começou a abordar, viver e trabalhar em regiões costeiras pode aumentar a vulnerabilidade não apenas ao julgamento social, mas também às mudanças climáticas. Então, quais são alguns dos riscos e impactos ambientais que os pescadores artesanais vivenciam? E eu queria saber se você poderia falar um pouco mais sobre essa visão de que eles são talvez administradores ambientais irresponsáveis, como você mencionou?

00:12:19 Maximilian: Sim. Quero dizer, com certeza. E há vários aspectos diferentes disso que explorei no último livro. Sabe, eu acho que quando pensamos em maior vulnerabilidade, a mudança climática e o risco ambiental, acho que há muitas coisas diferentes com as quais os pescadores artesanais e as comunidades pesqueiras em geral estão lidando. Quando nós pensamos nisso em grande escala, uma das coisas que eu acho mais presciente em termos de pensar sobre o litoral peruano é o El Niño e, sabe, a mais ampla Oscilação Sul do El Niño. Sabe, temos essas mudanças regulares nas condições oceânicas e atmosféricas no Oceano Pacífico. E o Peru tem sido um lugar realmente crítico para estudar e entender isso e essas flutuações que acontecem.

Sabe, eu acho que muitas vezes, El Niños, que são o tipo de componente de aquecimento dessa oscilação mais ampla, tendem a acontecer uma ou duas vezes por década. E eles realmente apresentam alguns desafios significativos para, sabe, a indústria pesqueira em geral, mas também para os pescadores artesanais, porque quando tem esses períodos de aquecimento, eles tendem a ter maiores quantidades de certos tipos de peixes, e eles têm acesso a tipos de peixes que eles normalmente não têm, porque a água tende a ser fria nessa área costeira central do Peru. E então, o que acaba acontecendo muitas vezes é, economicamente, isso é realmente muito difícil para as comunidades pesqueiras porque há essencialmente peixe demais. E então, muitas vezes quando eu estive lá durante os ciclos de aquecimento do El Niño, tem essas situações em que os pescadores literalmente não conseguem vender os peixes que estão pescando. Eles têm que dá-los por quase nada. E então muitas vezes, uma vez que as condições mudam, há muita pouca pesca por um período de tempo relativamente longo. Sabe, alguns meses depois disso.

E a questão, claro, sabe, que as comunidades pesqueiras estão enfrentando agora é, sabe, que há evidências científicas crescentes de que, como resultado das mudanças climáticas, esses eventos El Niño estão ficando mais intensos, certo? Então, sabe, nós também temos, sabe, problemas de inundações. E, claro, durante o El Niño costeiro em 2017, particularmente no Norte, havia comunidades pesqueiras artesanais, sabe, projetos de cultivo de moluscos que foram totalmente destruídos e, economicamente, a infraestrutura foi danificada. As pessoas realmente tiveram que recomeçar, em termos de riscos ambientais. Quero dizer, muitos dos tipos de problemas mais locais que as pessoas estão enfrentando em Lima têm a ver com a poluição crescente de plástico, sabe, que é algo com que as comunidades costeiras, eu acho que em muitos lugares, mas especialmente em áreas urbanas com vários rios, estão realmente lutando e, sabe, Lima tem tido esse status contínuo, de ter algumas das praias mais poluídas. Lima tem tido esse status infeliz de ter algumas das praias mais poluídas da América do Sul, ano após ano. Então, há muita poluição e contaminação de plástico que estão afetando esses ecossistemas e teias alimentares. Mas, além disso, sabe, conforme a população de Lima cresce, também há problemas com bactérias coliformes e outros contaminantes na água, muitos dos quais são, sabe, piorados por oceanos cada vez mais quentes.

00:15:52 Rebecca: Sabemos que os ciclos do El Niño podem afetar os diferentes tipos de espécies que o povo pescador consegue pescar. Então, nessa nota, no seu livro *Unequal Oceans*, você explora o aumento da pesca de lula no Peru. Então, é realmente fascinante ler o quão adaptáveis o povo pescador e as pescarias podem ser ao ambiente em mudança. Você poderia nos contar um pouco mais sobre isso?



00:16:13 Maximillian: Sim, eu ficaria feliz em fazer. Eu me tornei um pouco de um nerd sobre lulas ao longo do trabalho neste livro. E eu acho que uma das coisas que, como um antropólogo sociocultural, tem sido tão divertido para mim, e ao fazer este trabalho, é ter a oportunidade de, sabe, pelo menos tentar aprender um pouco sobre coisas como, sabe, biologia marinha e oceanografia e clima, esse tipo de coisa. Lulas gigantes (*Dosidicus gigas*) são realmente interessantes.

E essa criatura que as pessoas essencialmente não comiam no Peru, ou realmente ao redor do mundo antes de 1990, e, sabe, como resultado de grandes mudanças nas ecologias do Oceano Pacífico e, particularmente, da pesca excessiva de populações de lulas próximo as áreas costeiras do Japão e da China, há essa mudança para procurar novas fontes de, sabe, frutos do mar, de proteína oceânica. E, sabe, começando por volta da década de 90, o governo peruano começou a analisar as possibilidades de uma pesca industrial para lulas voadoras gigantes lá, também conhecidas como lulas-de-Humboldt. Elas têm muitos nomes diferentes. Quero dizer, sempre um dos problemas com peixes e frutos do mar é, sabe, que são vendidos e, sabe, exportados sob todos os tipos de nomes diferentes. Então, elas são chamadas de lulas voadoras gigantes porque têm essas duas grandes barbatanas na lateral do manto. E então, enquanto deslizam pela água elas parecem que estão voando, porque aquelas duas nadadeiras estão meio que batendo para cima e para baixo, sabe, do jeito que as asas de um pássaro fariam.

Então, sabe, o Peru agora é responsável por... as lulas voadoras gigantes se tornaram uma indústria enorme. E elas são algo que foi reservado legalmente no Peru para pescadores artesanais. Isso é algo que os pescadores artesanais argumentaram com sucesso. A indústria realmente não estava interessada em lulas voadoras gigantes. Durante a década de 90, o governo peruano tentou encorajar barcos estrangeiros a se envolverem na pesca. E assim como todas, sabe, os tipos de águas com a melhoria de espécies, elas tendem a flutuar; elas tendem a subir e descer com o ciclo do El Niño. Então, houve um ciclo de baixa na década de 90 num momento em que isso estava se desenvolvendo, e muitos dos barcos estrangeiros que estavam envolvidos nisso saíram porque simplesmente não era lucrativo. E então, isso foi algo em que cada vez mais pescadores artesanais se envolveram porque, em muitos casos, os barcos que eles tinham, especialmente os barcos artesanais maiores, podiam ser adaptados para pescar espécies como o bonito (*Sarda chiliensis*), que é uma espécie de atum de oceano aberto, e podiam ser facilmente readaptados para pescar lulas. Sabe, a pesca de lula à noite usando luzes e iscas, e eles conseguiram usar mais ou menos o mesmo equipamento e começar a capturar essas lulas. E então, nos anos 2000, os pescadores artesanais começaram a argumentar por proteções especiais e basicamente disseram, se a indústria tem as anchovas peruanas, então nós deveríamos ter as lulas. E isso se tornou um aspecto cada vez mais significativo da pesca artesanal no Peru, tanto para

consumo doméstico, porque a lula voadora ainda é relativamente barata, mas também para exportação. Muitas vezes, sabe, a lula gigante é processada e exportada congelada, e então é comida em outros lugares como imitação de caranguejo ou lulinha frita, sabe, coisas assim. Então, isso se tornou um impulsionador econômico realmente importante para os pescadores artesanais, particularmente no Norte, mas realmente em todo o país.

00:19:39 Rebecca: É lula voadora gigante, chicharrón de pota⁶. É esse o produto?

00:19:45 Maximillian: Sim, isso mesmo, é pota. Então, muitas vezes há uma lulinha que, sabe, historicamente foi pescada e comida no Peru, Calama, que, sabe, geralmente como quando você come lula, sabe, na América do Norte ou, sabe, na Itália, na Europa Ocidental, é que a lulinha, a lula voadora gigante não era comida porque tinha um teor de amônia mais alto. Então, essencialmente, novas maneiras de processar a lula tiveram que ser desenvolvidas durante as décadas de 80 e 90 para torná-la palatável e para se livrar do tipo de gosto de peixe que vem junto com ela. Elas também são maiores, então a carne tende a ser mais dura.

Eles estão em todo lugar. É algo que você pode transformar em qualquer coisa. É como o cachorro-quente de frutos do mar. Quero dizer, você já viu, tipo, as lascas, certo? Elas saem delas onde é, tipo, essa espécie de proteína oceânica branca e indefinida. Sabe, eu acho que é como camarão, mas só que maior.

00:20:43 Rebecca: Sim. Eles me lembram da resposta peruana aos palitos de peixe. Sabe, aqueles produtos cremosos. Mas estou em Lima agora, então posso atestar que todo lugar que vou para comer frutos do mar oferece chicharrón de pota. Sabe, o menu de todo mundo e todo mundo come. Então, lulas gigantes são definitivamente um produto popular no Peru no momento.

00:21:05 Maximillian: Sim. E sabe, quando comecei a trabalhar lá há 12 anos, começou a se tornar, sabe, meio que via isso cada vez mais no ceviche também.

00:21:14 Rebecca: Parece que os pescadores artesanais têm uma relação muito interessante com a lula gigante. E a maneira como eles meio que assumiram essa parte da indústria é realmente fascinante e fala muito sobre sua capacidade de adaptação. Então, o que você acha disso, Max?

00:21:29 Maximillian: Sim, quero dizer, eu acho que se você olhar para a história da pesca artesanal, sabe, no século XX, na segunda metade do século XX e na primeira

⁶ Chicharrón de pota é um prato de lula gigante, empanado levemente com farinha de trigo e frito, e se caracteriza pela sua crocância.

parte do século XXI, acho que o que você vê é essa história contínua de pescadores artesanais tendo que se adaptar constantemente às mudanças na indústria pesqueira e às mudanças nas condições oceânicas. E, sabe, eu acho que isso é uma combinação de muitas dessas mudanças anteriores. Então, durante as décadas de 60 e 70, os pescadores artesanais foram em grande parte expulsos e excluídos do setor mais lucrativo da pesca. E isso é a anchova peruana, a indústria de farinha de peixe. E isso é algo que a indústria continuou a proteger, consolidar e monopolizar cada vez mais.

E então, tem todas essas outras mudanças climáticas, bem como, sabe, as mudanças na demanda, em termos de consumo e também as mudanças ambientais localizadas, a degradação como resultado da poluição urbana. E ao longo disso, a pesca artesanal, as pessoas constantemente tiveram que encontrar novas maneiras de ganhar a vida, encontrar novas maneiras de se adaptar às ecologias em constante mudança. E eu acho que dentro de discussões mais amplas sobre pesca no Peru, esse conhecimento e o profundo conhecimento que as pessoas têm que torna possível fazer essas adaptações está consistentemente negligenciado. E eu acho que isso é por causa, sabe, das maneiras pelas quais as pessoas são meio racializadas e são classificadas como, sabe, pessoas que não têm conhecimento importante e significativo sobre, sabe, os ambientes oceânicos e as ecologias nas quais estão envolvidos e engajados e com as quais ganham a vida todos os dias.

00:23:19 Rebecca: Parece que os pescadores artesanais são uma parte fundamental não apenas da indústria pesqueira peruana, mas também na resposta do Peru às mudanças climáticas e à intensificação do El Niño. Então, obrigado, Max, por uma discussão fascinante. Estou muito grato por falar com você hoje. Há mais alguma coisa que você gostaria de acrescentar antes de se despedir do nosso público?

00:23:41 Maximillian: Eu que agradeço, foi um prazer falar com você hoje, e eu acrescentaria que acho que é realmente crítico que a pesca artesanal seja apoiada e fomentada no Peru, porque num lugar que é caracterizado por flutuações climáticas e ambientais regulares e a pesca industrial que está tentando, sabe, cumprir cotas industriais ano após ano é ruim. Eu acho que vale a pena ressaltar que em termos de adaptação climática, sabe, a pesca artesanal que não tem somente esse tipo de abordagem de monocultura para a pesca é realmente importante para a adaptação. E eu espero que a pesca artesanal seja apoiada no Peru, porque eu acho que a pesca artesanal está melhor posicionada para lidar com as adaptações climáticas e as mudanças nas ecologias oceânicas que estão ocorrendo e continuarão a ocorrer como resultado das mudanças climáticas.

00:24:38 Rebecca: Obrigada. Da minha parte, gostaríamos de agradecer por ouvir e convidar você a continuar refletindo conosco nos episódios que virão. Essas outras



disciplinas e temas nos trarão novas perspectivas sobre os diferentes desafios colocados pelo Antropoceno e as desigualdades na saúde das populações humanas e não humanas.

00:24:58 Maximilian: Este episódio foi gravado virtualmente entre o Reino Unido e o Peru. Rebecca Irons conduziu a entrevista e escreveu o roteiro. Laura Montesi emprestou sua voz para os jingles e Juan Mayorga cuidou da edição de áudio e da pós-produção. Este podcast é uma colaboração internacional entre a University College London, no Reino Unido, a Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em Porto Alegre, Brasil, e o Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, em México.