RELAÇÕES SOCIAIS E FORRAGEIO EM MACACOS-PREGOS DO CERRADO (*CEBUS LIBIDINOSUS*) EM SITUAÇÃO DE SEMI-LIBERDADE

Túlio Costa Lousa (Acadêmico); Prof. Dr. Francisco Dyonísio Cardoso Mendes (Orientador). Psicologia. Universidade Católica de Goiás
Contato: tulio_clousa@yahoo.com.br

Macacos-prego disputam por fontes mais energéticas. O objetivo do presente trabalho foi averiguar se há maior agressão em fontes com maior quantidade de energia no alimento e qual a influência da qualidade do alimento. O experimento consistiu na apresentação de plataformas contendo Objetos (16), Alimento Novo (22) e Alimento Conhecido (23). Os alimentos variavam em vários parâmetros nutricionais, inclusive quantidade de glicídios e valor calórico. Cada sessão durava 10min e era iniciada quando um animal alcançava a distância de um metro da plataforma. A cada 30s anotavam-se a quantidade de animais a 10mts da plataforma e se esses portavam alimentos. Para todas as interações agonísticas observadas dentro da área experimental registrava-se a identidade, a direção e o “vencedor” da interação. Para considerar a quantidade de indivíduos no experimento, nós criamos uma “taxa de agonismo” onde dividimos a quantidade de agressões que ocorreram no experimento pelo somatório da quantidade de díades que podiam formar-se nas varreduras instantâneas (n^2-n), sendo n a quantidade de indivíduos. Amostramos um total de 49 interações agonísticas. Foram 49 interações observadas em 620 min (10,4 horas) de observação dos animais. As taxas de agonismo e as quantidades de glicídios nos alimentos tiveram uma correlação média ($r= 0,341$; $p= 0,009$). Os outros valores nutricionais analisados não correlacionaram com as taxas de agonismo. Somente quando comparamos as condições Alimento Novo e Objeto que encontramos uma diferença significativa em relação à “taxa de agonismo” ($U= 113$; $Z= -2,314$; $p=0,021$). É mais parcimonioso de nossa parte considerar que os animais explorem uma característica do alimento como os glicídios melhor do que a própria Kcal do alimento, que representa a energia que o alimento pode fornecer ao organismo que o consome. Primeiramente, porque os glicídios dão ao alimento características como gosto doce e cheiro (considerando os aparelhos sensoriais dos primatas, foi observado que o etanol pode ser uma dica olfativa para a quantidade de glicídios nos frutos), que são pistas acessíveis aos animais, já as Kcal não possuem pistas claras, já que são um produto de vários compostos, como proteínas e lipídios, além dos próprios glicídios que possuem várias características sensoriais.

Palavras chave: 1) Macaco-prego; 2) Forrageio; 3) Agressões.

Apoio: PIBIC/CNPq.