

**Conhecimentos tradicionais quilombolas, uso e caracterização da biodiversidade do cerrado Goiano****Quilombolas traditional knowledge, use and characterization of the biodiversity of the cerrado Goiano**

DOI:10.34117/bjdv6n6-399

Recebimento dos originais: 11/05/2020

Aceitação para publicação: 17/06/2020

**Caroline Ramos da Silva Souza**

Acadêmica em Nutrição da Faculdade de Nutrição (FANUT)

Instituição: Universidade Federal de Goiás (UFG)

E-mail: carol-rms@hotmail.com

**Estelamaris Tronco Monego**

Professora Titular (aposentada) da Universidade Federal de Goiás (UFG)

Instituição: Universidade Federal de Goiás (UFG)

E-mail: estelamaris.monego@gmail.com

**Raquel de Andrade Cardoso Santiago**

Professora Associada da Faculdade de Nutrição (FANUT)

Instituição: Universidade Federal de Goiás (UFG)

E-mail: racsantiago@gmail.com

**RESUMO**

A biodiversidade do Cerrado é pouco conhecida, negligenciada e subutilizada. Neste contexto, o estudo coletou dados sobre conhecimentos e uso de espécies nativas em comunidades quilombolas com a finalidade de elaborar um manual com informações técnicas. Foi desenvolvido em duas etapas: caracterização de comunidades tradicionais quilombolas e desenvolvimento do manual com 22 espécies nativas. Foram entrevistados 78 moradores de comunidades quilombolas que mostraram deter conhecimento acumulado quanto às espécies investigadas. Foi evidenciado mudanças no consumo das espécies nativas e reconhecida a importância da manutenção do consumo devido à relação com suas histórias e trajetórias. A construção do Manual de Espécies Nativas do Projeto Biodiversidade para a Alimentação e Nutrição – Região Centro-Oeste apoia o fortalecimento da sustentabilidade ambiental, consumo familiar e comercial das espécies nativas, priorizando e disponibilizando informações básicas para o extrativismo e manejo sustentável.

**Palavras-chave:** Biodiversidade; Cerrado; comunidades tradicionais; guia informativo.**ABSTRACT**

The Cerrado's biodiversity is little known, neglected and underused. In this context, the study collected data on knowledge and use of native species in quilombola communities in order to prepare a manual with technical information. It was developed in two stages: characterization of traditional quilombola communities and development of the manual with 22 native species. 78 inhabitants of quilombola communities were interviewed who showed that they had accumulated knowledge about the species investigated. Changes in consumption of native species were evidenced and the importance of maintaining consumption was recognized due to the relationship with their histories and trajectories. The construction of the Biodiversity for Food and Nutrition Project's Manual of

Native Species - Center-West Region supports the strengthening of environmental sustainability, family and commercial consumption of native species, prioritizing and making available basic information for extractivism and sustainable management.

**Keywords:** Biodiversity; Cerrado; traditional communities; informative guide.

## 1 INTRODUÇÃO

Com a homogeneização dos sistemas alimentares, as espécies nativas estão, gradativamente, sendo substituídas por espécies exóticas de valor nutricional limitado e semelhante (KHOURY *et al.*, 2014). Essa subutilização e desvalorização contribuem, indiretamente, para a perda da biodiversidade (CORADIN; CAMILLO, 2016) e auxiliam no surgimento da desnutrição, deficiência de micronutrientes (“fome oculta”) e sobrepeso ou obesidade (WILLETT *et al.*, 2019). A diversificação e integração da biodiversidade na alimentação, incluindo espécies nativas ricas em nutrientes, podem auxiliar na diminuição desse quadro e contribuir para sua preservação e uso sustentável (HUNTER *et al.*, 2019).

Nessa perspectiva, foi desenvolvido o projeto *Biodiversity for Food and Nutrition* (BFN), uma iniciativa internacional que promove o cultivo, a conservação e o uso sustentável da biodiversidade subutilizada, rica em nutrientes, fornecendo evidências para o planejamento e execução de programas e políticas públicas e conscientização da população (MMA, 2020a). Os principais atores sociais são os produtores, consumidores, pesquisadores, políticos e quatro países megadiversos: o Brasil, o Quênia, o Sri Lanka e a Turquia, financiados pelo *Global Environment Facility* (GEF) (HUNTER *et al.*, 2019).

No Brasil, o Cerrado é o segundo maior bioma, considerado um *hotspots* de biodiversidade e reconhecido como a savana mais rica do mundo. Abriga etnias quilombolas, indígenas, ribeirinhos, geraizeiros, babaqueiras, vazanteiros que sobrevivem de seus recursos naturais e detêm conhecimentos tradicionais do uso das espécies (MMA, 2020b). Porém, relatos dessas populações referem o desaparecimento dos conhecimentos sobre o uso e manejo dos recursos com as gerações mais antigas e o desinteresse dos mais jovens em adquiri-los (FAO, 2019).

Para a promoção da alimentação saudável é necessário o envolvimento com a herança sociocultural dos alimentos aliados à diversificação e valor nutricional dos produtos a serem consumidos (MS, 2015). A culinária e os costumes tradicionais representam uma importante ferramenta, evidenciando a interação entre história, cultura e alimentação dos povos desse bioma (CORADIN; CAMILLO, 2016). A junção da biodiversidade com a agricultura e nutrição responde às Diretrizes da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) além de cumprir ao preconizado pelos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) (PNUD, 2015; FAO, 2019; SANTIAGO;

CORADIN, 2019). Caminho esse, alcançado com a conservação e uso sustentável dos recursos; a produção de conhecimento e o acesso à informação.

Diante desse contexto, objetivou-se coletar dados sobre conhecimentos e uso de espécies nativas em comunidades quilombolas com a finalidade de elaborar um manual com informações técnicas sobre espécies nativas do Cerrado.

## **2 METODOLOGIA**

O delineamento do estudo foi descritivo com método de coleta qualitativo, integrando o projeto *Biodiversity for Food and Nutrition* (BFN): Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para a Melhoria da Nutrição e do Bem-Estar Humano (Região Centro-Oeste), aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Goiás (CoEP/UFG) sob o nº 795623. Foi desenvolvido em duas etapas: a primeira consistiu na caracterização de comunidades tradicionais quilombolas por meio de visitas *in loco* e de eventos realizados para discussão da temática quilombola, onde foram investigados os hábitos alimentares e de consumo de espécies nativas da região Centro-Oeste. A segunda etapa consistiu no desenvolvimento de um manual técnico com informações direcionadas a produtores, comunidades tradicionais, merendeiras, consumidores, redigido com base em informações científicas.

A população do estudo foi definida por conveniência e a coleta de dados ocorreu no período de outubro de 2014 a junho de 2017. Os entrevistados eram membros das comunidades, incluindo lideranças e moradores, de ambos os sexos e diferentes idades. As entrevistas foram orientadas por um formulário semiestruturado sobre a produção, utilização, consumo e aspectos culturais das espécies nativas do Cerrado. As perguntas norteadoras foram: “Existe uma relação entre o consumo de um fruto e eventos festivos na comunidade?”; “Sua família consome estes frutos?”; “Houve alguma mudança neste consumo ao longo do tempo (aumento ou diminuição?)”; “Você considera importante à produção desses frutos pela comunidade? Por quê?”. Em um segundo momento, uma roda de conversa foi organizada abordando a produção e o consumo de alimentos, modificação no padrão de consumo ao longo do tempo, formas de preparo e receitas tradicionais. A utilização destas ferramentas permitiu, primeiramente, a captação imediata das informações de maneira individual, seguida da participação coletiva, estabelecendo diálogos e interações (MOURA; LIMA, 2014). Permitiu ainda, uma maior flexibilização dos tópicos que surgiram espontaneamente durante o diálogo com a comunidade (ALBUQUERQUE *et al.*, 2010). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

A segunda etapa consistiu na elaboração de um manual sobre espécies nativas do Cerrado. A escolha envolveu critérios relacionados à conservação e promoção do uso de espécies nativas e foi

estabelecida pela Iniciativa Plantas para o Futuro que busca identificar, na flora brasileira, as espécies de uso atual ou potencial, promovendo e despertando na população a atenção quanto às possibilidades de uso (MMA, 2020c).

O estudo de revisão bibliográfica ocorreu no período de agosto de 2016 a setembro de 2017 utilizando bases de dados *Scielo, Lilacs, Medline, Pubmed, Capes* e literatura especializada. Foram selecionadas informações botânicas, de produção e de consumo de 22 espécies nativas do Cerrado. Para cada espécie foram apresentados: nome científico, nomes populares, distribuição geográfica no Brasil, características botânicas da planta, folha, flor, fruto e semente, época de floração e frutificação, boas práticas de coleta, higienização e manejo. Em etapa posterior à diagramação e impressão, foi promovida a divulgação junto a comunidades tradicionais e de agricultores familiares.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Ao final do estudo, 78 moradores de comunidades quilombolas haviam sido entrevistados e mostraram deter um conhecimento acumulado quanto às espécies investigadas. Os remanescentes das comunidades quilombolas são reconhecidos como Povos e Comunidades Tradicionais (PCT) e definidos como grupos étnico-raciais, segundo autorreconhecimento, que utilizam a alimentação e saberes como forma de condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica (INCRA, 2020).

No total, foram descritos 28 espécies nativas da região que são obtidos pelas comunidades por meio do extrativismo, quando no período de frutificação/produção e usualmente, não estão relacionados com preparações festivas. O modelo alimentar e a alimentação são ricos em tradição e fazem parte do patrimônio cultural de um povo (SANTIAGO *et al.*, 2012).

A realização de levantamentos de formas de preparação de alimentos tradicionais e a relação entre os conhecimentos tradicionais e o consumo de espécies nativas é uma temática abordada pelo projeto BFN, contribuindo para o desenvolvimento de ações e materiais educacionais (MMA, 2020b). As comunidades quilombolas são detentoras de um conhecimento adquirido ao longo de anos e gerações, desenvolvido por meio de um processo de observação, experimentação e manejo das espécies nativas, além de detalhado conhecimento ecológico tradicional (PRADO; MURRIETA, 2015). Os entrevistados relatam que os conhecimentos são transmitidos por via oral, produzidos individual ou coletivamente, sem uma origem precisa no tempo. Demonstrem, por meio da vivência, uma estreita relação com a natureza, dependendo de seus recursos naturais para a sua sobrevivência. Pawar (2003) ressalta que é importante conhecer as expressões culturais das comunidades quilombolas, e seus repertórios de mitos, ritos e conhecimentos herdados de ancestrais, passados oralmente e administrados coletivamente.

As entrevistas e rodas de conversa evidenciaram mudanças no consumo das espécies nativas, identificadas pelas comunidades e justificadas pela redução dos recursos naturais devido à devastação do Cerrado, diminuição da área agrícola e pelo desaparecimento do conhecimento sobre uso e manejo das espécies nativas com as gerações antigas. Ressaltam que, normalmente, são as crianças quem consomem as espécies nativas, porém em menor quantidade que antigamente. Beltrame *et al.* (2016), ao estudarem comunidades quilombolas do estado de Goiás, documentaram que a perda do consumo das espécies nativas está relacionada pelo entendimento de ser uma “comida da infância” ou “comida do passado”. Também foram citadas, as possibilidades de aquisição de alimentos em mercados, substituindo o consumo das espécies nativas. Ao estudarem famílias da comunidade quilombola em Abaetetuba - Pará, Nascimento e Guerra (2016) relatam mudanças em suas práticas alimentares, assim como Santos e Liboni (2019), através de uma revisão sistemática, constatam perda de valores tradicionais, incluindo as mudanças alimentares. Em contrapartida, ao estudarem os remanescentes de quilombo Kalunga - GO, Silva *et al.* (2015) também demonstram indícios de transição alimentar, porém ressaltam a capacidade de reorganização e ajustes dessas comunidades quando fornecidas condições de vida, trabalho e automanutenção respeitando os costumes e hábitos locais.

Muitos entrevistados relataram que reconhecem a importância da produção e a manutenção do consumo das espécies nativas, por fazerem parte da sua alimentação e memórias afetivas desde a infância; e principalmente por trazerem benefícios à saúde. Monego *et al.* (2010) estudaram famílias quilombolas no estado do Tocantins e os relatos demonstram a preocupação com a qualidade da alimentação e sua obtenção, ressaltando a insegurança alimentar dessas famílias. Gross *et al.*, (2005) relatam que, para muitas comunidades locais, as paisagens, espécies e ecossistemas específicos tem enorme importância cultural, razão pela qual é de grande impacto quando a biodiversidade, da qual dependem, é destruída ou quando seus conhecimentos tradicionais são apropriados por outras populações.

Os relatos informam que as espécies nativas consumidas *in natura* ou em preparações citadas pelas comunidades incluíram o caju-do-cerrado utilizado para o preparado de doces e sucos; a amêndoa do baru, para bolos e paçoca; a mangaba, para sucos e geleias; o pequi, preparado junto com arroz ou na produção de licor e o jatobá-do-cerrado, consumido batido com leite e no preparo de bolos, suspiros e bolachas.

As comunidades utilizam as potencialidades dos territórios tradicionais e fazem uso de práticas, saberes e tecnologias tradicionais (BRASIL, 2007). De acordo com Diegues (2008), as principais características do modo de vida das comunidades tradicionais garantem a conservação dos recursos naturais. Assim, as espécies nativas são consideradas importantes fontes de recursos e potencialidades e a sua utilização pode possibilitar o fortalecimento da conservação por meio do

manejo sustentável da biodiversidade, permitir a geração de renda e empregos e melhorar a qualidade de vida das comunidades tradicionais e produtores familiares (VIEIRA *et al.*, 2016).

A construção do Manual de Espécies Nativas do Projeto Biodiversidade para a Alimentação e Nutrição – Região Centro-Oeste descreveu 22 espécies nativas recomendadas pela Iniciativa Plantas para o Futuro e trabalhadas pelo projeto BFN (Tabela 1). Buscou estimular a manutenção do Cerrado por meio da conservação da biodiversidade, pelo uso nas atividades cotidianas pelas comunidades e produtores familiares, partindo do entendimento que a aquisição e ampliação no conhecimento dessas espécies facilitariam sua utilização.

Nessa perspectiva, o manual descreveu de forma didática e simples com ilustrações e textos que visaram estimular sua leitura e uso. Conceitualmente, um manual é um guia de instruções que serve para o estabelecimento de procedimentos de trabalho, sendo de grande importância para transmitir informação às pessoas, buscando aprimoramento em uma determinada situação (FERREIRA, 2010).

Aos frutos estudados, foram agregadas quatro hortaliças nativas, com grande potencial alimentar na Região Centro-Oeste: beldroega, jurubeba, major-gomes e ora-pro-nóbis. São espécies negligenciadas, pouco produzidas e consumidas, incluídas no conjunto denominado Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs). Suas qualidades incluem a grande potencialidade de exploração, consumo e adaptação ao ambiente local (VIEIRA *et al.*, 2016; RANIERI, 2017).

**Tabela 1.** Espécies nativas priorizadas da Região Centro-Oeste. Projeto Biodiversidade para a Alimentação e Nutrição, Região Centro-Oeste.

<b>Nome científico</b>	<b>Nome popular</b>
<i>Psidium guineense</i>	Araçá
<i>Annona crassiflora</i>	Araticum
<i>Dipteryx alata</i>	Baru
<i>Mauritia flexuosa</i>	Buriti
<i>Portulaca oleracea L</i>	Beldroega
<i>Eugenia dysenterica</i>	Cagaita
<i>Anacardium occidentale</i>	Caju-do-cerrado
<i>Sterculia striata</i>	Chichá
<i>Butia capitata</i>	Coquinho
<i>Campomanesia adamantium</i>	Guabiroba
<i>Syagrus oleracea</i>	Guariroba
<i>Hymenaea stigonocarpa</i>	Jatobá-do-cerrado
<i>Genipa Americana</i>	Jenipapo
<i>Solanum paniculatum</i>	Jurubeba
<i>Acrocomia aculeata</i>	Macaúba
<i>Talinum paniculatum</i>	Major-gomes
<i>Hancornia speciosa</i>	Mangaba
<i>Passiflora spp</i>	Maracujá-do-cerrado
<i>Byrsonima verbascifolia</i>	Murici
<i>Pereskia aculeata</i>	Ora-pro-nóbis
<i>Caryocar brasiliense</i>	Pequi
<i>Eugenia klotzschiana</i>	Pêra-do-cerrado

Na elaboração do manual, cada espécie foi incluída por meio da descrição dos nomes populares mais importantes, nome científico padronizado de acordo com a Flora do Brasil (2017), a distribuição geográfica no Brasil, manejo e coleta, descrição das características botânicas e principais usos. Também incluiu uma tabela com as épocas de floração, pico de floração, frutificação e pico de frutificação (SANTIAGO; SANTOS, 2016).

Visando contribuir com as condições seguras de coleta, armazenamento, higienização, sanitização e comercialização, o manual incluiu as boas práticas de coleta e manejo, onde foram destacadas informações sobre a época de frutificação e coleta, a identificação da maturação e os equipamentos, instrumentos de uso pessoal e cuidados necessários para a coleta. Foi ressaltado o plano de manejo do extrativismo sustentável, por meio de instruções de seleção e coleta das espécies nativas, de forma a permitir a continuidade da espécie e ainda o seu consumo pela fauna local. Dessa forma, compreende-se ser o extrativismo, desde que praticado de acordo com o plano de manejo adequado, uma forma de conservação da biodiversidade (AQUINO; OLIVEIRA, 2006).

As características botânicas foram descritas em tópicos: planta, folhas, flores, frutos e sementes. A descrição abordou o tamanho da planta, cores e texturas de seus componentes, diferenças físicas, principalmente dos frutos verdes e maduros, descrição da polpa e quantidades de sementes.

A diagramação do material foi cuidadosamente planejada para que a descrição botânica se enquadrasse ao lado das imagens, objetivando uma visualização prévia para auxiliar no momento de identificação, visto a diversidade de espécies e as diferenças entre uma mesma espécie a depender da região de ocorrência.

Segundo Coradin e Camillo (2016), a investigação e posterior divulgação das plantas nativas estimulam-se não só uma maior demanda, como a sensibilidade dos grupos sociais, oportunizando a utilização dos produtos da biodiversidade em diferentes segmentos, seja como um produto medicinal, aromático, ornamental ou alimentício. No presente manual foi dada ênfase aos principais usos das espécies incluídas, destacando-se o uso alimentício e possibilidades de processamento pelos próprios usuários do material, tais como em polpas, geleias, licores, sucos, doces, dentre outros. Também foram citados os usos artesanais, medicinais, ornamentais e utilitários, incluindo o uso da madeira do tronco e folhagem para construção.

Acreditamos ser esse manual, uma ferramenta de trabalho para auxílio das comunidades que buscam uma atividade produtiva a partir das espécies nativas. Além disso, entendemos que o mesmo promoveu a melhoria e ampliação do trabalho das comunidades já envolvidas com o uso sustentável das espécies nativas do Cerrado, especialmente aquelas que preconizam em seus territórios os meios de vida sustentável como elementos capazes de lhes garantir segurança alimentar e nutricional e geração de renda.

#### **4 CONCLUSÃO**

A utilização de espécies nativas tem sido gradativamente abandonada. As mudanças nos sistemas alimentares, com a simplificação e pouca diversificação afeta de diferentes formas as diversas comunidades. Populações quilombolas estão gradativamente abandonando o consumo de espécies nativas, influenciados pela pressão midiática e acesso facilitado a diferentes produtos processados, ultraprocessados e tecnologias industriais. Contudo, reconhecem a importância da utilização e manejo das espécies nativas e mostram resiliência à continuidade e manutenção da sua tradição, conhecimentos e saberes tradicionais.

A construção do Manual de Espécies Nativas do Projeto Biodiversidade para a Alimentação e Nutrição – Região Centro-Oeste contribuiu com o fortalecimento e valorização da cultura, bioma e trajetória das comunidades quilombolas. Destinado às comunidades tradicionais e produtores familiares das espécies nativas do Cerrado, apoia o fortalecimento da sustentabilidade ambiental e a



utilização comercial, priorizando e disponibilizando informações básicas para o extrativismo sustentável e manejo.

### AGRADECIMENTOS

As autoras agradecem à Universidade Federal de Goiás (UFG), ao Fundo Brasileiro para Biodiversidade (FUNBIO) e ao Ministério do Meio Ambiente (MMA) pelo apoio financeiro. Agradecemos à equipe do projeto Biodiversidade para Alimentação e Nutrição (BFN) pelo apoio técnico científico e às comunidades quilombolas pelas preciosas informações que compartilharam conosco.

### REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; ALENCAR, N. Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos. In: ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R.F.P.; ALENCAR, N. **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica e etnoecológica**. Recife: NUPEEA, p. 41-64, 2010.

AQUINO, F. G.; OLIVEIRA, M. C. **Reserva legal no bioma cerrado: uso e preservação**. Planatina, DF: Embrapa Cerrados, 2006, 25 p.

BRASIL. **Decreto n. 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF, 2007.

BELTRAME, D. M. O.; OLIVEIRA, C. N. S.; BORELLI, T.; SANTIAGO, R. A. C.; MONEGO, E. T.; ROSSO, V. V.; CORADIN, L.; HUNTER, D. Diversifying Institutional Food Procurement: Opportunities and Barriers for Integrating Biodiversity for Food and Nutrition in Brazil. **Raízes**, Fortaleza, v. 36, p. 55-69, 2016.

CORADIN, L.; CAMILLO, J. Introdução. IN: VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial – Plantas para o Futuro – Região Centro-Oeste**, 1. ed. Brasília, DF: MMA. Cap.1, p. 19-26, 2016.

DIEGUES, A. C. S. **O mito moderno da natureza intocada**. 6. ed. São Paulo: Hucitec/Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras/USP, 2008, 189 p.

FAO - Food and Agriculture Organization. The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture. **FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments**, Rome, J. Bélanger & D. Pilling eds., 2019, 572 p.

FERREIRA, A. B. H.. **Dicionário Aurélio da língua portuguesa**. Brasil: Positivo, ed. Digital, 2010, 2128 p.

FLORA DO BRASIL. **Flora do Brasil 2020 em construção**. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>>. Acesso: ago 2017.

GROSS, T.; JOHNSTON, S.; BARBER, C. V. **A Convenção sobre Diversidade Biológica: entendendo e influenciando o processo.** Instituto de Estudos Avançados da Universidade das Nações Unidas. Equator Initiative, 2005. 72p.

HUNTER, D., BORELLI, T., BELTRAME, D. M. O.; OLIVEIRA, C. N. S.; CORADIN, L.; WASIKE, V. W.; WASILWA, L.; MWAI, J. MANJELLA, A.; SAMARASIGHE, G. W. L.; MADHUJITH, T.; NADEESHANI, H. V. H.; TAN, A.; AY, S. T.; GUZELSOY, N. LAURIDSEN, N.; GEE, E. TARTANAC, F. The potential of neglected and underutilized species for improving diets and nutrition. **Planta**, v.250, p.709-729, 2019.

INCRA - INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. **Quilombolas.** Disponível em: <http://www.incra.gov.br/pt/quilombolas.html>. Acesso: 01 mai. 2020.

KHOURY, C. K.; BJORKMAN, A. D.; DEMPEWOLF, H.; RAMIREZ-VILLEGAS, J.; GUARINO, L.; JARVIS, A.; RIESEBERG, L. H.; STRUIK, P. C. Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security. **Proc. Natl. Acad. Sci. USA**, v. 1, p. 1-6, 2014.

aMMA – Ministério do Meio Ambiente. **O Bioma Cerrado.** Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biomas/cerrado>. Acesso em: 01 mai. 2020.

bMMA – Ministério do Meio Ambiente. **Biodiversidade para Alimentação e Nutrição.** Disponível em: <https://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/biodiversidade-para-alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-nutri%C3%A7%C3%A3o>. Acesso: 01 mai. 2020.

cMMA – Ministério do Meio Ambiente. **Plantas para o Futuro.** Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/plantas-para-o-futuro.html>. Acesso: 01 mai. 2020.

MONEGO, E. T.; PEIXOTO, M. R. G.; CORDEIRO, M. M.; COSTA, R. (In) Segurança alimentar em comunidades quilombolas do Tocantins. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 17, n. 1, p. 37-47, 2010.

MOURA, A. F.; LIMA, M. G. A reinvenção da roda: Roda de conversa: Um instrumento metodológico possível. **Revista Temas em Educação**, João Pessoa, v.23, n.1, p. 98-106, 2014.

MS – Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros.** 2ªed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484p.

NASCIMENTO, E. C.; GUERRA, G. A. D. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.**, Belém, v. 11, n. 1, p. 225-241, 2016.

PAWAR, M. Resurrection of traditional communities in postmodern societies. **Futures**, Amsterdam, n. 35, p. 253-265, 2003.

PRADO, H. M.; MURRIETA, R. S. S. A etnoecologia em perspectiva: origens, interfaces e correntes atuais de um campo em ascensão. **Ambiente & Sociedade**, v.18, n.4, p. 139-60, 2015.

RANIERI, G. R. **Guia prático sobre PANCs**: plantas alimentícias não convencionais, 1 ed., São Paulo, SP: Instituto Kairós, 2017, 44 p.

SANTIAGO, R. A. C.; CORADIN, L. Sabores e Aromas do Brasil. IN: **Biodiversidade Brasileira: Sabores e Aromas**. 1. ed., Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente. Cáp. 1, p. 23 – 44, 2019.

SANTIAGO, R. A. C.; MONEGO, E. T.; ASSIS, J. N.; ZAGO, M. F. C. **Alimentação saudável na culinária regional**. 1ª. ed. Goiânia: Índice Editora, 2012. v.1., 130p.

SANTIAGO, R. A. C.; SANTOS, C. M. B. Calendário sazonal de fenofases das espécies alimentícias (frutíferas) priorizadas na Região Centro-Oeste. IN: VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial – Plantas para o Futuro – Região Centro-Oeste**, 1. ed. Brasília, DF: MMA. Cáp. 7, p. 1122, 2016.

SANTOS, M. E.; LIBONI, L. B. Biocomércio em comunidades tradicionais: uma revisão sistemática. **Guaju**, Matinhos, v.5, n.1, p 95-114, 2019.

SILVA, R. J.; GARAVELLO, M. E. P.; NAVAS, R.; NARDOTO, G. B.; MAXXI, E. A.; MARTINELLI, L. A. Transição agroalimentar em comunidades tradicionais rurais: o caso dos remanescentes de quilombo Kalunga – GO. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 22, n.1, p 529-607, 2015.

TOLEDO, A.; BURLINGAME, B. Biodiversity and nutrition: a common path toward global food security and sustainable development. **Journal of Food Composition and Analysis**, v. 19, p. 477–483, 2006.

VIEIRA, R. F.; COSTA-AGOSTINI, T. S.; SILVA, D. B.; SANO, S. M. FERREIRA, F. R. Espécies Alimentícias Nativas da Região Centro-Oeste. IN: VIEIRA, R. F.; CAMILLO, J.; CORADIN, L. **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial – Plantas para o Futuro – Região Centro-Oeste**, 1. ed., Brasília, DF: MMA. Cáp. 5, p. 109–118, 2016.

WILLET, W., ROCKSTRÖM, J., LOKEN, B., SPRINGMANN, M., LANG, T., VERMEULEN, S., GARNETT, T., TILMAN, D., DECLERCK, F., WOOD, A., JONELL, M., CLARK, M., GORDON, L. J., FANZO, J., HAWKES, C., ZURAYK, R., RIVERA, J. A., DE VRIES, W., MAJELE SIBANDA, L., ... MURRAY, C. J. L. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. **The Lancet**, v.393, n. 10170, p. 447–492, 2019.