



Alimentos da sociobiodiversidade das comunidades quilombolas da Chapada dos Veadeiros – Goiás – Brasil

Sociobiodiversity foods in quilombola communities in Chapada dos Veadeiros – Goiás – Brazil

MARTINS, Mylena Mendonça¹; PINTO, Diogo de Souza²; FURTADO, Ariandeny Silva de Souza³; SILVA, João Carlos Pires⁴; AIVES, Emanuel Araújo⁵

¹ Instituto Federal de Goiás – Bacharelado em Agronomia com ênfase em Agroecologia, email@mymartins17@gmail.com; ² Instituto Federal de Goiás – IFG – Cidade de Goiás diogo.pinto@ifg.edu.br; ³ Nutricionista SIASS - Instituto Federal de Goiás/Goiano, ariandeny.furtado@ifg.edu.br.

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

Eixo Temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo

Este relato é de um projeto construído com quatro comunidades quilombolas do estado de Goiás que vivem no território da Chapada dos Veadeiros - GO. Foi realizado através de oficinas de qualificação, com orientações técnicas para o desenvolvimento socioeconômico e pela comercialização de produtos alimentícios, oriundos da sociobiodiversidade do Cerrado. Partiu-se do Diagnóstico Participativo para compreender o cenário local e as alternativas de geração de renda com os recursos do Cerrado. No decorrer do projeto foram desenvolvidos produtos a base de baru, buriti, jatobá, pequi, açafraão e farinha de mandioca. Também foram realizadas orientações técnicas e assistência aos projetos dessas comunidades com base no desenvolvimento sustentável e na agroecologia.

Palavras-Chave: Extrativismo; Cerrado; Quilombo; Soberania Alimentar.

Contexto

As comunidades tradicionais quilombolas da Chapada dos Veadeiros guardam a nossa história, representam a nossa ancestralidade e possuem tradições seculares, ademais estão situadas em um território rico em biodiversidade que é o bioma Cerrado. Dessa forma, o trabalho com os frutos do Cerrado tem o propósito de valorizar o que as comunidades têm em seu quintal e beneficiar as matérias primas, transformando em novos produtos que possam ser comercializados gerando renda local. Esses frutos nativos possuem um alto valor nutricional e podem ser usados em diversas receitas, logo mostrar o potencial desses frutos ajuda também a preservar o Cerrado.

A região do nordeste do estado de Goiás possui o menor IDH (índice de desenvolvimento humano) e tem como fonte de renda principais o turismo e a agricultura. Neste território está o Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, que é um polo turístico de abrangência internacional.



Atualmente a comercialização dos produtos do cerrado é feita em feiras livres, onde são encontrados doces, farinhas e frutos em conserva e produtos in natura. O mercado de aproximação é outra forma de comercialização onde a venda é feita de porta em porta, ou na propriedade do agroextrativista, esta é uma estratégia de venda da comunidade quilombola (GARCIA, 2017). Existem alguns extrativistas e coletores que vendem para associações parceiras de beneficiamento e comercialização.

O consumo dos produtos de origem do cerrado se destacam em quatro aspectos principais: tradição, diversidade, sabor e sustentabilidade. O foco principal é mostrar que este produto é da sociobiodiversidade. O consumo dos produtos da sociobiodiversidade é a relação de se fazer consumo consciente, motivada por questões sociais e ambientais que busca produtos naturais que fogem dos sistemas alimentares convencionais (DINIZ e CERDAN, 2017). Os principais canais de comercialização de produtos são baseados nas tipologias de mercados da agricultura familiar, priorizando a agregação de valor ao produto. Além disso, tais frutas podem fornecer uma fonte de novos compostos bioativos com propriedades funcionais benéficas à saúde, o que deve estimular as indústrias farmacêutica e alimentícia para o desenvolvimento de novos produtos, promovendo o desenvolvimento sustentável de regiões com as características do Cerrado (SIQUEIRA et al, 2013).

Essas comunidades convivem diretamente com as invasões de terra e a exploração vinda do mercado externo como o agronegócio, exploração de minério e venda de madeira, tudo isso é um risco para a biodiversidade da região. O extrativismo é uma atividade comum na área porém existem pessoas que compram as matérias primas vindas do extrativismo por um preço bem abaixo do valor de mercado e vendem por um preço mais alto, não dando o devido valor a esses produtos.

Dessa forma é importante que as pessoas da própria comunidade utilizem e beneficiem essas matérias primas como os frutos do Cerrado, para que todo o lucro referente a comercialização fique na comunidade. É isso que o projeto buscou fazer, ensinar a utilizar os frutos do quintal transformando em produtos que possam ser comercializados e além da receita ensinado também a parte de armazenamento, rotulagem, validade, logística e venda desses produtos.

Descrição da Experiência

O trabalho foi executado no período de 02\08\2021 até 30\07\2022, e está vinculado ao projeto de extensão Quilombos Sustentáveis em Rede, do Instituto Federal de Goiás, Campus Uruaçu por meio do Núcleo de Pesquisa em Sustentabilidade, Tecnologia e Educação em parceria com o IFG - Câmpus Cidade de Goiás através do Núcleo de Agroecologia e Agroecossistemas (NEPAA). O trabalho com a comercialização e beneficiamento de frutos do Cerrado foi um dos eixos desse projeto.



Realizamos ciclo de oficinas nas comunidades quilombolas: Forte (São João D'Aliança), Moinho (Alto Paraíso), Engenho II (Cavalcante) e Diadema (Teresina de Goiás). Além dos moradores dos quilombos houve também a participação de pessoas assentadas, que vivem da agricultura familiar que participaram do projeto.

Cada ciclo foi composto por 3 oficinas de 8 horas nas áreas de processamento de alimentos. Essas oficinas foram realizadas em prol do desenvolvimento de um plano estratégico de produção e comercialização de produtos do cerrado. E para tanto, as oficinas foram realizadas com base em um Diagnóstico Rural Participativo (DRP), através da ferramenta Travessia visitando alguns quintais das comunidades, a fim de se compreender suas demandas e potencial de planejamento para o processamento e comercialização de produtos da comunidade.

Após as rodadas de oficinas, foi feito um monitoramento dos resultados do projeto nas comunidades com o objetivo de apoiar e consolidar os planos estratégicos de produção para geração de renda de cada povoado. Espera-se que o fortalecimento da produção dessas comunidades possa interferir no circuito turístico e comercial local. E além disso serem vinculados às cadeias produtivas em parceria com cooperativas e empresas, podendo, inclusive, serem incorporadas em processos de compras governamentais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Resultados

Com a realização das oficinas foi possível trazer para as mulheres que participaram das atividades uma expectativa para geração de renda com os alimentos do cerrado. A maioria das participantes já realiza a comercialização de alimentos em feiras ou em casa. Participar dessas atividades trouxe, além de uma qualificação técnica para a segurança alimentar e apresentação do produto uma alternativa para escoamento dos produtos do extrativismo. No momento estamos estudando as estratégias para comercialização visto que ainda é um desafio para as comunidades a estrutura física adequada e a logística. Assuntos que serão tratados nos desdobramentos do projeto.

Participar do projeto como estudante de Agronomia foi uma experiência inesperada e muito gratificante, pois eu não imaginava que eu poderia ter essa vivência dentro do curso. Quando recebi a proposta de colaborar no projeto, logo entendi que era uma oportunidade de atuar junto às comunidades tradicionais quilombolas e de trabalhar com extensão rural associada à agroecologia, colocando em prática conhecimentos adquiridos dentro da sala de aula e no laboratório de agroindústria.

Atuar em um projeto de extensão me mostrou o quanto é importante levar o conhecimento além da instituição acadêmica, ademais eu aprendi muito com as pessoas das comunidades, foi uma relação de troca muito boa que trouxe mais sentido para o meu curso. Outra parte dessa experiência foi conhecer mais sobre os



frutos do Cerrado e as possibilidades existentes de trabalhar com essa matéria prima, desenvolvendo novas receitas e produtos.

Além de todo o aprendizado e experiência adquiridos ao longo do projeto, conseguimos junto às comunidades desenvolver alguns produtos com os frutos do Cerrado que foram: paçoca de baru, molho de cagaita, molho de tamarindo, bolo e biscoito de jatobá e buriti. Com destaque para a paçoca de baru, que é um produto bastante aceito e passou a ser comercializado na Feira de Cavalcante pela Dona Divina do quilombo Engenho II.

Tivemos também alguns desdobramentos desse projeto, um deles é a Farofa do Cerrado que é um produto alimentício que será formulado com a participação das quatro comunidades em parceria do Instituto Federal Goiás (IFG). Este projeto foi contemplado com recursos financeiros para execução pela Chamada Pública FAPEG e TEIAS-Fundação Boticário 2022 (FAPEG, 2023).

A formulação das receitas será feita com frutos do cerrado como o pequi (*Caryocar brasiliense*), Baru (*Dipteryx alata*), Buriti (*Mauritia flexuosa*) e a Pimenta de macaco (*Piper aduncum*), agregando valor a farinha de mandioca que já é produzida nessas comunidades. O objetivo é gerar renda e valorizar as/aos quilombolas deste território, onde o turismo ambiental é cada vez mais intenso.

Figura 01: Roda de conversa com as mulheres do Quilombo do Forte.





Figuras 02 e 03: Visita aos quintais para diagnóstico e paçoca de baru desenvolvida.



Figuras 04 e 05: Resultado das oficinas: biscoito de buriti e farofa do cerrado.





Figura 06: Apresentação dos produtos da sociobiodiversidade do cerrado.



Agradecimentos

Agradecemos ao IFG pelos recursos financeiros do Edital PROEX de 2021 e 2022. Aos Núcleos de pesquisa do IFG e a Comissão de Promoção da Igualdade Racial, Associações Quilombolas e Prefeituras dos municípios envolvidos.

Referências bibliográficas

DINIZ, JANAÍNA DEANE DE ABREU SÁ; CLAIRE, CERDAN. Produtos da sociobiodiversidade e cadeias curtas: aproximação socioespacial para uma valorização cultural e econômica. Porto Alegre, Editora: UFRGS, 2017. p 259 - 280.

FAPEG. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Goiás. Disponível em: Farofa do Cerrado: Fruto de parceria entre Fundação Grupo Boticário e Fapeg – FAPEG – Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Goiás. Acessado em 12/07/2023.

GARCIA, Jessica. Valorização de produtos agroextrativistas do Cerrado: comercialização e construção de mercados da sociobiodiversidade. 2017. 123 f., il. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural) - Universidade de Brasília, Planaltina, 2017.

SIQUEIRA, Egle Machado de Almeida et al. As frutas do cerrado contêm maior teor de compostos bioativos e maior atividade antioxidante em relação à maçã vermelha deliciosa convencional. PloS um , v. 8, n. 8, pág. e72826, 2013.