



## O PAPEL DA COZINHA CRIATIVA NA PROMOÇÃO DE CADEIAS DA SOCIOBIODIVERSIDADE DO CERRADO

XIII CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS AGROFLORESTAIS, 13ª edição, de 26/08/2024 a 30/08/2024  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-112-7

**SILVA; Rhyllary Coelho e <sup>1</sup>, SODRÉ; Cleiciene Rodrigues da Silva<sup>2</sup>, SILVA; Ludimila Rogado da <sup>3</sup>, PEREIRA; Sandra Alves <sup>4</sup>, KNAKIEVICZ; Tanise <sup>5</sup>**

### RESUMO

#### i) Resumo

Os mercados de frutos e alimentos do Cerrado estão em crescimento e algumas espécies como jatobá, cajuzinho, mangaba e pequi possuem alto valor econômico agregado. Existe a necessidade da organização social agroextrativista para a melhoria da renda das comunidades tradicionais e a proteção da biodiversidade. O objetivo deste trabalho é relatar a experiência do projeto Cozinha Criativa na ampliação do conhecimento sobre a potencialidade os frutos do Cerrado e no fomento do empreendedorismo feminino, a partir da estruturação da cadeia de produtos da sociobiodiversidade. O projeto Cozinha Criativa está sendo realizado pelo coletivo Ybirá, com o apoio da Anglo American, em Niquelândia, Goiás, que realizou uma oficina de culinária utilizando frutos do Cerrado no Quilombo Muquém. A partir da capacitação, foram identificadas quatro mulheres que já comercializam produtos e que possuem interesse em comercializar alimentos que foram produzidos durante as oficinas. Os produtos da sociobiodiversidade do Cerrado que as mulheres da comunidade Quilombola do Muquém trabalham são o pequi e a mangaba, a partir do extrativismo. O coletivo se reunirá com as mulheres interessadas para organizar a rotulagem dos produtos, bem como apoiar na estruturação da cadeia dos produtos da sociobiodiversidade, para planejamento do escoamento dos produtos. Fortalecer as comunidades tradicionais e o extrativismo sustentável é uma peça fundamental na conservação do Cerrado.

As áreas de vegetação nativas remanescentes no Cerrado são fragmentos que abrigam grande biodiversidade de espécies importantes para as comunidades tradicionais, indígenas e quilombolas, bem como para outras comunidades rurais, como assentados da reforma agrária e agricultores familiares (Eloy et al., 2015). Várias espécies endêmicas do Cerrado são coletadas por estas comunidades, para consumo alimentar, fins medicinais e artesanatos (Vieira et al., 2016).

As espécies e frutos mais conhecidas e coletadas no Cerrado para fins alimentares são: araticum (*Annona crassifolia*), chamado na região norte de bruto, baru (*Dipteryx alata*), cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium occidentale*), jatobá-do-cerrado (*Hymenaea stigonocarpa*), mangaba (*Hancornia speciosa*) e pequi (*Caryocar brasiliense*). Os mercados de frutos e alimentos do Cerrado estão em crescimento e essas espécies possuem alto valor econômico agregado (Diniz et al., 2013).

A monotonia na dieta brasileira demonstra que de Norte a Sul, dez produtos representam mais de 45% do consumo alimentar da população (Ibirapitanga, 2020). Essa concentração alimentos ocasiona uma estrutura alimentar monótona e o empobrecimento nutricional e gustativo. Segundo os autores Kinupp & Lorenzi (2014), a substituição da rica diversidade alimentar fornecida pela flora brasileira por produtos industrializados e

<sup>1</sup> Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com

<sup>2</sup> Coletivo Ybirá, cleicienesodre@gmail.com

<sup>3</sup> Coletivo Ybirá, ludimilargado@gmail.com

<sup>4</sup> Coletivo Ybirá, pereirasandra774@gmail.com

<sup>5</sup> Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com

ultraprocessados é um fator contribuinte para essa insipidez alimentar. Pensar nas práticas alimentares e culturais, a partir da conservação da biodiversidade nativa para a construção de uma dieta mais saudável e sustentável, deveria ser pauta de Políticas Públicas para favorecer a sociedade e o meio ambiente.

A diversidade biológica protegida e produzida pelos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais tem tido historicamente um papel secundário nas cadeias econômicas e sua existência é cada vez mais pressionada pela expansão do agronegócio, havendo a necessidade da organização social agroextrativista para a melhoria da renda das populações e a proteção da biodiversidade (Pacheco, 2022).

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência do projeto Cozinha Criativa na ampliação do conhecimento sobre a potencialidade os frutos do Cerrado e no fomento do empreendedorismo feminino, a partir da estruturação da cadeia de produtos da sociobiodiversidade.

O projeto Cozinha Criativa está sendo realizado pelo coletivo Ybirá, composto por cinco mulheres, na cidade de Niquelândia, Goiás. O projeto conta com o apoio financeiro da Anglo American para a realização das atividades, possibilitando a gratuidade destas as participantes. Nos dias 22 e 23 de Junho de 2024, teve início o curso de “Boas práticas, processamento de frutos do Cerrado e seu potencial culinário”, com duração de 16h, que foi realizado no Quilombo do Muquém, no município de Niquelândia, Goiás. Durante o curso, foi apresentado o projeto, que além das capacitações, objetiva também realizar a aquisição de itens para o beneficiamento do Barú; produzir tabelas nutricionais e rótulos para comercialização de produtos das mulheres interessadas em produzir ou que já produzem alimentos utilizando frutos do Cerrado e estruturar um plano coletivo de gestão e trabalho.

Durante a capacitação, foi entregue uma cartilha contendo orientações de boas práticas e receitas com frutos do Cerrado, que também está disponível em formato virtual e tem sido amplamente divulgada nas redes sociais. Foram produzidos alimentos diversos a partir das receitas, sendo estes; angatu (queijo de Barú), coxinha de caju, picolé e sorvete de castanha de barú; biscoito de jatobá com coco e barú e brownie do cerrado (com castanha de barú e farinha de jatobá). A capacitação contou com 16 participantes, sendo estas mulheres e meninas que participaram ativamente na elaboração das receitas (Figura 1).

A partir da capacitação, foram identificadas quatro mulheres que já comercializam produtos e que possuem interesse em comercializar alimentos que foram produzidos durante as oficinas. O projeto está em andamento e haverá outra capacitação na cidade de Niquelândia, para alcançar outras comunidades quilombolas, agricultoras familiares e grupos que moram aos arredores da cidade. Desta forma, a próxima capacitação será realizada em Agosto, onde também serão identificadas mulheres que possuem interesse em participar do projeto.

## ii) Introdução

As áreas de vegetação nativas remanescentes no Cerrado são fragmentos que abrigam grande biodiversidade de espécies importantes para as comunidades tradicionais, indígenas e quilombolas, bem como para outras comunidades rurais, como assentados da reforma agrária e agricultores familiares (Eloy et al., 2015). Várias espécies endêmicas do Cerrado são coletadas por estas comunidades, para consumo alimentar, fins medicinais e artesanatos (Vieira et al., 2016).

As espécies e frutos mais conhecidas e coletadas no Cerrado para fins alimentares são: araticum (*Annona crassifolia*), chamado na região norte de bruto, barú (*Dipteryx alata*), cajuzinho-do-cerrado (*Anacardium occidentale*), jatobá-do-cerrado (*Hymenaea stigonocarpa*), mangaba (*Hancornia speciosa*) e pequi (*Caryocar brasilienses*). Os mercados de frutos e alimentos do Cerrado estão em crescimento e essas espécies possuem alto valor econômico agregado (Diniz et al., 2013).

A monotonia na dieta brasileira demonstra que de Norte a Sul, dez produtos representam mais de 45% do consumo alimentar da população (Ibirapitanga, 2020). Essa concentração alimentos ocasiona uma estrutura alimentar monótona e o empobrecimento nutricional e gustativo. Segundo os autores Kinupp & Lorenzi (2014), a substituição da rica diversidade alimentar fornecida pela flora brasileira por produtos industrializados e

<sup>1</sup> Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com

<sup>2</sup> Coletivo Ybirá, cleicienesodre@gmail.com

<sup>3</sup> Coletivo Ybirá, ludimilargodado@gmail.com

<sup>4</sup> Coletivo Ybirá, pereirasandra774@gmail.com

<sup>5</sup> Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com

ultraprocessados é um fator contribuinte para essa insipidez alimentar. Pensar nas práticas alimentares e culturais, a partir da conservação da biodiversidade nativa para a construção de uma dieta mais saudável e sustentável, deveria ser pauta de Políticas Públicas para favorecer a sociedade e o meio ambiente.

A diversidade biológica protegida e produzida pelos povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais tem tido historicamente um papel secundário nas cadeias econômicas e sua existência é cada vez mais pressionada pela expansão do agronegócio, havendo a necessidade da organização social agroextrativista para a melhoria da renda das populações e a proteção da biodiversidade (Pacheco, 2022).

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência do projeto Cozinha Criativa na ampliação do conhecimento sobre a potencialidade os frutos do Cerrado e no fomento do empreendedorismo feminino, a partir da estruturação da cadeia de produtos da sociobiodiversidade.

### iii) Metodologia

O projeto Cozinha Criativa está sendo realizado pelo coletivo Ybirá, composto por cinco mulheres, na cidade de Niquelândia, Goiás. O projeto conta com o apoio financeiro da Anglo American para a realização das atividades, possibilitando a gratuidade destas as participantes. Nos dias 22 e 23 de Junho de 2024, teve início o curso de “Boas práticas, processamento de frutos do Cerrado e seu potencial culinário”, com duração de 16h, que foi realizado no Quilombo do Muquém, no município de Niquelândia, Goiás.

Durante o curso, foi apresentado o projeto, que além das capacitações, objetiva também realizar a aquisição de itens para o beneficiamento do Barú; produzir tabelas nutricionais e rótulos para comercialização de produtos das mulheres interessadas em produzir ou que já produzem alimentos utilizando frutos do Cerrado e estruturar um plano coletivo de gestão e trabalho.

Durante a capacitação, foi entregue uma cartilha contendo orientações de boas práticas e receitas com frutos do Cerrado, que também está disponível em formato virtual e tem sido amplamente divulgada nas redes sociais. Foram produzidos alimentos diversos a partir das receitas, sendo estes; angatu (queijo de Barú), coxinha de caju, picolé e sorvete de castanha de barú; biscoito de jatobá com coco e barú e brownie do cerrado (com castanha de barú e farinha de jatobá). A capacitação contou com 16 participantes, sendo estas mulheres e meninas que participaram ativamente na elaboração das receitas (Figura 1).

**Figura 1.** Entrega de certificados e degustação de produtos do curso



<sup>1</sup> Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com

<sup>2</sup> Coletivo Ybirá, cleicienesodre@gmail.com

<sup>3</sup> Coletivo Ybirá, ludimilargado@gmail.com

<sup>4</sup> Coletivo Ybirá, perirassandra774@gmail.com

<sup>5</sup> Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com

#### iv) Resultados e Discussão

A partir da capacitação, foram identificadas quatro mulheres que já comercializam produtos e que possuem interesse em comercializar alimentos que foram produzidos durante as oficinas. O projeto está em andamento e haverá outra capacitação na cidade de Niquelândia, para alcançar outras comunidades quilombolas, agricultoras familiares e grupos que moram aos arredores da cidade. Desta forma, a próxima capacitação será realizada em Agosto, onde também serão identificadas mulheres que possuem interesse em participar do projeto.

O grupo se reunirá com as mulheres interessadas para organizar a rotulagem dos produtos, bem como apoiar na estruturação da cadeia dos produtos da sociobiodiversidade, para que sejam escoados em uma loja física da Cooperativa Agroecológica dos Produtores Familiares de Niquelândia/GO – COOPEAG, parceira do projeto. Também serão fornecidas embalagens para que as participantes possam iniciar a comercialização de seus produtos, bem como a estruturação do plano de gestão de trabalho coletivo.

Os produtos da sociobiodiversidade do Cerrado que as mulheres da comunidade Quilombola do Muquém trabalham são o pequi e a mangaba, a partir do extrativismo. Os dados do Mapbiomas (2022) demonstram que 40% do uso do solo de Niquelândia é coberto por vegetação de formação savânica do bioma Cerrado, seguido por 19% de pastagens. Dessa forma, fomentar atividades de extrativismo que são trabalhadas e ampliar a possibilidade de extrativismo de outros produtos da sociobiodiversidade, como Baru e Jatobá, são caminhos para fortalecer as comunidades, em especial as mulheres quilombolas, que trabalham com estas cadeias de produção.

A partir dos resultados parciais do projeto é possível compreender como a Cozinha Criativa é uma forma de integrar valores culturais e ambientais pelas comunidades tradicionais, dado que já conhecem os frutos do Cerrado. Assim, as atividades socioambientais que demonstram a geração de renda e de formação de cadeias de valores a partir dos frutos do Cerrado, se constituem como ferramentas para a valorização da biodiversidade.

O conhecimento da biodiversidade existente no Cerrado é um caminho necessário para valorização e preservação ambiental no bioma mais ameaçado do país. O Cerrado é a savana mais biodiversa do planeta e vem sendo devastada pelo avanço das monoculturas, expansão da agropecuária, desmatamento, poluição e extrativismo predatório da fauna e da flora (ISPN, 2020). Popularizar receitas com as plantas do Cerrado é uma forma de divulgar a riqueza existente neste bioma, para que haja conhecimento sobre a importância da preservação deste.

O livro sobre Alimentos Regionais Brasileiros (Brasil, 2015), demonstra o potencial nutritivo, medicinal e culinário dos frutos do Cerrado como Araticum, Cagaita, Jatobá e Pequi. Porém, ainda existem poucas informações nutricionais sobre estes produtos, havendo a necessidade de estudos e análises para compreender os nutrientes existentes nos produtos da sociobiodiversidade.

#### v) Conclusões

A valorização comercial de produtos da sociobiodiversidade tem sido reconhecida como uma alternativa para gerar renda para as comunidades e integrar a conservação da natureza, a partir de práticas extrativistas apropriadas. Os povos e comunidades tradicionais realizam o manejo da biodiversidade e asseguram diversas culturas alimentares e medicinas tradicionais. Assim, fortalecer as comunidades que mantêm o Cerrado em pé e fortalecer atividades geradoras de renda a partir do extrativismo sustentável é uma peça fundamental na

<sup>1</sup> Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, rhyllaryecologia@gmail.com

<sup>2</sup> Coletivo Ybirá, cleicienesodre@gmail.com

<sup>3</sup> Coletivo Ybirá, ludimilargado@gmail.com

<sup>4</sup> Coletivo Ybirá, pereirasandra774@gmail.com

<sup>5</sup> Coletivo Ybirá, knakievicz@gmail.com

conservação deste bioma.

## vi) Referências Bibliográficas

BRASIL – Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos Regionais Brasileiros**, 2ª. ed., Brasília, Ministério da Saúde, 2015.

Diniz, J. D. D. A. S., Barbosa-Silva, D., Souza, C., FIGUEIREDO, A. D. S., Wehrmann, M. D. F., & Da Costa, F. M. P. Agregação de valores a espécies do Cerrado como oportunidade de inserção da agricultura familiar em mercados diferenciados. Porto Alegre: **Via Sapiens**, 2013, p. 268-289.

Eloy, L., Aubertin, C., Toni, F., Lúcio, S. L. B., & Bosgiraud, M. (2015). On the margins of soy farms: traditional populations and selective environmental policies in the Brazilian Cerrado. **The Journal of Peasant Studies**, 43(2), 2015, 494–516.

IBIRAPITANGA. Disponível em: [https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro\\_%C6%92\\_14.10.2020.pdf](https://www.ibirapitanga.org.br/wp-content/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro_%C6%92_14.10.2020.pdf). Acesso em 26 jul 2024.

ISP. Disponível em: <https://ispn.org.br/biomas/cerrado/ameacas-ao-cerrado/>. Acesso em 26 jul 2024.

Kinupp, V. F; Lorenzi, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo-SP: **Instituto Plantarum de Estudos da Flora** 2014. P. 18 e 19.

MAPBIOMAS. Disponível em: <https://infosanbas.org.br/municipio/niquelandia-go/>. Acesso em 26 jul 2024.

Pacheco, M.E.L. Os povos do Cerrado: sociobiodiversidade e defesa da soberania alimentar. **Articulação Nacional de Agroecologia – ANA**, 2022.

VIEIRA, R.F., CAMILLO, J., CORADIN, L. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico ou potencial. Plantas para o futuro – região Centro-Oeste. Brasília: **Ministério do Meio Ambiente**, 2016, 1162p.

**PALAVRAS-CHAVE:** Sociobiodiversidade do Cerrado, Cozinha Criativa, Mulheres

<sup>1</sup> Universidade Federal de Goiás; Coletivo Ybirá, [rhylaryecologia@gmail.com](mailto:rhylaryecologia@gmail.com)

<sup>2</sup> Coletivo Ybirá, [cleicienesodre@gmail.com](mailto:cleicienesodre@gmail.com)

<sup>3</sup> Coletivo Ybirá, [ludimilargado@gmail.com](mailto:ludimilargado@gmail.com)

<sup>4</sup> Coletivo Ybirá, [pereirasandra774@gmail.com](mailto:pereirasandra774@gmail.com)

<sup>5</sup> Coletivo Ybirá, [knakievicz@gmail.com](mailto:knakievicz@gmail.com)