

**Panorama da cultura alimentar de
comunidades quilombolas do Cerrado brasileiro**

Overview of the food culture of
quilombola communities in the Brazilian Cerrado

Panorama de la cultura alimentaria de
comunidades quilombolas del Cerrado brasileño

Vinícius Marques de Paula

Universidade Federal do Ceará

<https://orcid.org/0009-0004-7839-1790>

Adriana Camurça Pontes Siqueira

Universidade Federal do Ceará

<https://orcid.org/0000-0002-2131-7598>

Raquel de Andrade Cardoso Santiago

Universidade Federal de Goiás

<https://orcid.org/0000-0002-6894-2008>

Resumo: O ato de comer ultrapassa a função biológica, configurando-se também como um fenômeno cultural, simbólico e identitário. A partir desse conceito, este artigo tem como objetivo analisar e descrever a cultura alimentar de comunidades quilombolas situadas no bioma Cerrado. A pesquisa foi desenvolvida a partir de uma revisão narrativa, que buscou identificar e interpretar criticamente estudos acadêmicos sobre o tema. O levantamento bibliográfico contemplou publicações disponíveis em bases científicas nacionais entre janeiro e março de 2024, empregando descritores combinados relacionados à cultura alimentar, quilombola e Cerrado, tanto em português quanto em inglês. Essa abordagem permitiu reunir diferentes perspectivas teóricas e reconhecer tendências e lacunas na produção acadêmica voltada a esse campo. Os resultados indicam que essas comunidades, organizadas majoritariamente em torno da auto-subsistência, detêm amplo conhecimento sobre a natureza, expressando práticas alimentares fortemente vinculadas aos territórios, às histórias locais e à biodiversidade. Observou-se um conjunto restrito de estudos voltados especificamente para comunidades quilombolas do Cerrado, com maior concentração de dados nos estados de Goiás, Mato Grosso, Tocantins e Minas Gerais. Além disso, identificou-se que fatores como a perda de território e a degradação ambiental têm influenciado negativamente a diversidade alimentar dessas populações. A cultura alimentar quilombola, portanto, representa não só um modo de vida, mas também um reflexo da sua resistência, que se manifesta na manutenção de saberes tradicionais e no uso sustentável de recursos naturais.

Palavras-chave: cultura alimentar; quilombola; biodiversidade; Cerrado.

Abstract: The act of eating goes beyond biological function, also constituting a cultural, symbolic, and identity-related phenomenon. Based on this concept, this article aims to analyze and describe the food culture of quilombola communities located in the Cerrado biome. The research was developed through a narrative review, aimed at identifying and critically interpreting academic studies on the subject. The bibliographic survey included publications available in national scientific databases between January and March 2024, using combined descriptors related to food culture, quilombola, and Cerrado, in both Portuguese and English. This approach made it possible to gather different theoretical perspectives and to identify trends and gaps in the academic production related to this field. The results indicate that these communities, organized mainly around self-subsistence, possess extensive knowledge about nature, expressing eating practices strongly linked to territories, local histories, and biodiversity. A limited set of studies focused specifically on quilombola communities in the Cerrado was observed, with a greater concentration of data from the states of Goiás, Mato Grosso, Tocantins, and Minas Gerais. In addition, it was identified that factors such as land loss and environmental degradation have negatively influenced the food diversity of these populations. Therefore, quilombola food culture represents not only a way of life but also a form of resistance, expressed through the preservation of traditional knowledge and the sustainable use of natural resources.

Keywords: food culture; quilombola; biodiversity; Cerrado.

Resumen: El acto de comer trasciende su función biológica, configurándose también como un fenómeno cultural, simbólico e identitario. A partir de este concepto, este artículo tiene como objetivo analizar y describir la cultura alimentaria de las comunidades quilombolas situadas en el bioma del Cerrado. La investigación se desarrolló mediante una revisión narrativa, orientada a identificar e interpretar críticamente los estudios académicos sobre el tema. El levantamiento bibliográfico incluyó publicaciones disponibles en bases científicas nacionales entre enero y marzo de 2024, empleando descriptores combinados relacionados con cultura alimentaria, quilombola y Cerrado, tanto en portugués como en inglés. Este enfoque permitió reunir diferentes perspectivas teóricas e identificar tendencias y vacíos en la producción académica relacionada con este campo. Los resultados indican que estas comunidades, organizadas principalmente en torno a la autosubsistencia, poseen un amplio conocimiento sobre la naturaleza, expresando prácticas alimentarias fuertemente vinculadas a los territorios, las historias locales y la biodiversidad. Se observó un conjunto limitado de estudios centrados específicamente en comunidades quilombolas del Cerrado, con mayor concentración de datos en los estados de Goiás, Mato Grosso, Tocantins y Minas Gerais. Además, se identificó que factores como la pérdida de territorio y la degradación ambiental han influido negativamente en la diversidad alimentaria de estas poblaciones. Por lo tanto, la cultura alimentaria quilombola representa no solo un modo de vida, sino también una forma de resistencia, expresada en la preservación de los saberes tradicionales y en el uso sostenible de los recursos naturales.

Palabras clave: cultura alimentaria; quilombolas; biodiversidad; Cerrado.

Introdução

Em primeiro lugar, é preciso compreender que o ato de comer está ligado à natureza e à cultura. Segundo Contreras e Gracia (2011):

Comer não é, e nunca foi, uma atividade meramente biológica. A comida é mais que uma coleção de nutrientes eleitos de acordo com uma racionalidade unicamente dietética (...). 'Comer' é um fenômeno social e cultural, enquanto 'nutrição' é um assunto fisiológico e de saúde (Contreras; Gracia, 2011, p. 123).

Para Montanari (2008, p.15), a ideia de comida remeter a uma necessidade natural é fundamentalmente inadequada, pois “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação e a reinterpretção da natureza”.

De acordo com Barcellos (2017, p.10), “comer é um ato fisiológico, antropológico e cultural, mas também é emocional e simbólico”. Ainda nesse contexto, Maciel (2004) confirma que:

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada "cultura material", a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. Vendo a alimentação humana como um ato cultural, é possível pensá-la como um "sistema simbólico" no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (Maciel, 2004. p.25).

Apesar do senso primário de naturalidade, de a alimentação ser um ato instintivo e essencial, ela também é uma construção histórica e cultural. O que se come, como, com quem, onde e quando, baseado em quais regras e conhecimentos, torna o conceito de comida muito mais elaborado do que a simples ingestão de ingredientes; implica nas percepções e aprendizados sociais que nos mostram que a aceitação cultural de um alimento é essencial para que ele seja consumido, que vai além da disponibilidade e do acesso. Essa riqueza cultural que envolve a comida, faz dela um aspecto fundamental na formação das identidades individuais e coletivas (Segura, 2012; Jaques, 2021). Nesse sentido, como observam Campelo e Siqueira (2025), o ato de comer constitui um sistema simbólico de escolhas e classificações que transforma o alimento em cultura, refletindo também questões políticas, ambientais e sociais contemporâneas.

Os hábitos alimentares também refletem relações sociais e disputas de poder, influenciando a identidade de um grupo em aspectos como status, gênero, etnia e faixa etária. A alimentação, como ato social, é bem representativa, e nos permite compreender a cultura de uma sociedade. As escolhas alimentares são feitas em interação constante com outros aspectos da vida cotidiana. Da mesma forma, mapear essas escolhas significa organizar parte da história e da estrutura social de um grupo. Nesse contexto, Santos (2012) explica que a comida carrega um universo simbólico que ultrapassa a cozinha e a mesa, mas começa nos roçados, mercados e pastos, sendo atravessada por múltiplas representações sociais ao longo de seu percurso. Nesse sentido, de acordo com Campelo e Siqueira (2025), o ato de comer constitui um sistema simbólico de escolhas e classificações que transforma o alimento em cultura, refletindo também questões políticas, ambientais e sociais contemporâneas.

A partir da compreensão de que comer ultrapassa o caráter nutricional, e está ligado à identidade alimentar de um povo, este artigo pretende descrever e apresentar uma perspectiva da cultura alimentar das comunidades tradicionais quilombolas localizadas na região do Cerrado brasileiro.

Metodologia

Este estudo adota uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório, com foco nos hábitos alimentares das comunidades tradicionais quilombolas localizadas em regiões do bioma Cerrado. Foi conduzida uma revisão narrativa sobre cultura alimentar quilombola, que, conforme explicam Rother (2007) e Cordeiro *et al.* (2007), constitui um tipo de estudo que voltado à análise e à interpretação crítica da literatura existente, sem seguir protocolos rígidos de busca ou critérios sistemáticos de seleção e avaliação das fontes. Esse formato permite articular diferentes perspectivas teóricas, sendo adequado a campos de conhecimento interdisciplinares. Entretanto, como destaca Rother (2007), a revisão narrativa não adota metodologias reprodutíveis, o que limita a possibilidade de generalização dos resultados e o controle de vieses. Assim, essa metodologia permite construir uma visão ampla e síntese teórica sobre determinado tema, mas não se propõe a mensurar evidências, comparar dados quantitativos ou alcançar abrangência completa das fontes disponíveis.

Com base nessa abordagem, foi realizado um levantamento bibliográfico nas bases de dados Periódicos CAPES e SciELO, entre janeiro e março de 2024, com o objetivo de reunir e analisar publicações que tratassem da cultura alimentar em comunidades quilombolas do Cerrado. A busca foi organizada em duas etapas, utilizando descritores controlados e operadores booleanos com o intuito de ampliar o alcance e a coerência dos resultados.

Na primeira etapa, aplicaram-se os termos “cultura alimentar” AND “quilombola” em título, resumo, palavras-chave, com o objetivo de reunir o repertório conceitual existente em artigos teóricos e de revisão, sem delimitação temporal. Na segunda, a estratégia foi ampliada diante do uso combinado dos descritores “food” OR “comida” AND “quilombola” AND “Cerrado”, buscando identificar estudos empíricos sobre práticas e culturas alimentares de comunidades quilombolas localizadas nesse bioma.

Foram incluídos trabalhos publicados em português e inglês, disponíveis integralmente nas bases consultadas. As referências foram organizadas e analisadas conforme as recorrências temáticas e abordagens teóricas predominantes na literatura.

Essa busca resultou em um número reduzido de 11 publicações com acesso aberto, diretamente relacionadas ao recorte geográfico proposto. Diante disso, foram incluídas referências complementares identificadas a partir das citações dos próprios trabalhos localizados, legislações, além de livros e compilações especializadas, totalizando 19 documentos. Para confirmar a localização geográfica das comunidades analisadas, recorreu-se ao mapa temático *Biomas do Brasil*, elaborado pelo IBGE e EMBRAPA - Solos (2004), disponível no Portal de Dados Abertos do Governo Federal, por meio da plataforma da Infraestrutura Nacional de Dados Espaciais (INDE).

A partir da seleção das fontes, foi possível identificar características das comunidades quilombolas do Cerrado, como formas próprias de organização social, relação simbiótica com o território e ameaças relacionadas à devastação ambiental. Também se observaram práticas agrícolas baseadas na diversidade de cultivos, no manejo sustentável dos recursos naturais e na valorização de espécies nativas. Além dos aspectos produtivos, a literatura destaca que a alimentação constitui expressão de identidade, memória e resistência cultural entre essas comunidades.

Resultados e Discussão

O reconhecimento das comunidades quilombolas, conforme previsto na legislação brasileira, bem como a apresentação de conceitos fundamentais pertinentes à temática sob uma perspectiva antropológico-cultural, introduzem esse levantamento. Em seguida, são discutidos os principais aspectos que caracterizam a cultura alimentar quilombola, conforme as abordagens predominantes identificadas nas fontes analisadas.

Comunidades Tradicionais Quilombolas

De acordo com o artigo 3º, do Decreto nº 6.040, de 07 de Fevereiro de 2007, os Povos e Comunidades Tradicionais se constituem como:

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Brasil, 2007, Art. 3º, § 1º).

Para efeito de reconhecimentos legais, a legislação brasileira estabelece ainda os remanescentes das comunidades dos quilombos como “grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida” (Brasil, 2003. Art. 2º).

A educadora e pesquisadora Glória Moura (2012) define como quilombos contemporâneos:

Comunidades negras rurais habitadas por descendentes de escravos que mantêm laços de parentesco. A maioria vive de culturas de

subsistência em terra doada/comprada/secularmente ocupada. Seus negros valorizam tradições culturais dos antepassados, religiosas (ou não), recriando-as. Possuem história comum, normas de pertencimento explícitas, consciência de sua identidade étnica. [...] Eles mantêm a cultura baseada em experiências de antepassados, com modificações substanciais em função das exigências de tempo e espaço de sua manutenção. Ao lado da policromia racial, há policromia cultural na formação comunitária, lugar onde a matriz africana originária fundiu-se com as matrizes portuguesa e indígena (Moura, 2012, p. 44; p. 107).

As comunidades quilombolas, enquanto formações sociais tradicionais, são geralmente organizadas sob formas de produção orientadas pela auto-subsistência, com baixa ou nenhuma acumulação de capital. Além disso, detêm amplo conhecimento sobre a natureza e preservam uma cultura rica, construída e transmitida ao longo de diversas gerações, ancorada em práticas e saberes transmitidos coletivamente (Corrêa; Silva, 2021; Maciel; Souza; Lima, 2016). Sua identidade é ligada ao pertencimento territorial e simbólico, fundamentado em valores, costumes e lutas comuns, que lhes conferem distinção frente a outros grupos sociais. Com base nisso, delineia-se um campo fértil para a análise das práticas alimentares dessas comunidades, pois possuem hábitos profundamente voltados à ancestralidade, organização social e afirmação identitária (Corrêa; Cardoso; Silva, 2020; Santos, 2012).

A Cultura Alimentar Quilombola

Para compreender a cultura alimentar de um povo, é necessário conhecer os alimentos que fazem parte de seus hábitos alimentares, os quais expressam vínculos com a história, o território e a coletividade. Maciel, Sousa e Lima (2016), definem os alimentos tradicionais como elementos centrais da identidade cultural desses grupos:

Os alimentos tradicionais são aqueles que possuem origens e raízes arraigadas na cultura alimentar desses povos. Tais produtos são considerados como matéria prima particular de cada grupo, porém assemelham-se desde o plantio ao preparo de um prato. Os alimentos são considerados tradicionais porque resistiram ao tempo, adquiriram histórias, foram repassados num encontro estabelecido entre laços familiares que revelaram o saber e a experiência (Maciel; Sousa; Lima, 2016, p. 68).

Em complemento a essa perspectiva, Nascimento e Castro (2022) destacam que a cultura alimentar se constitui como uma manifestação do modo de vida dos grupos, envolvendo sujeitos, história, gerações e o território em que estão inseridos.

No Cerrado, Barros (2020), documentou em fotografias, vestígios da riqueza alimentar do povo da Bocaina, no Mato Grosso, de onde tal grupo foi expulso por fazendeiros, e hoje se situa nas comunidades Pé de Galinha e Sete Barreiras, no município de Porto Estrela, no mesmo estado. O ensaio teve como objetivo registrar e descrever a cultura alimentar daquele povo, a partir de seus saberes e práticas alimentares, memórias culinárias e suas estratégias de resistência diante das dificuldades enfrentadas há quase 50 anos, após a perda de seu território, considerado por eles sagrado. O registro fotográfico desses saberes possibilitou uma compreensão ampliada de seus contextos produtivos, culturais e alimentares.

No âmbito da agrobiodiversidade, o pesquisador observou a presença de uma variedade significativa de cultivos, que revela domínio técnico e o vínculo histórico desses grupos com os recursos naturais do território:

[...]variedades de feijão, milho, banana, fava, cana-de-açúcar, mandioca, maracujá, limão, dentre outras. As variedades de mandioca registradas foram: joão-do-cerrado, embiruçu, seringueira, liberata, cacau e pão. As variedades de cana-de-açúcar são: roxinha, caninha-antiga, Maria-pelada e branca (Barros, 2020, p. 3).

Esse repertório agrícola demonstra não apenas o plantio de diferentes espécies, mas a valorização da diversidade de cultivares de uma mesma espécie, como evidenciado nas múltiplas variedades de mandioca e cana-de-açúcar (Barros, 2020).

Além da agrobiodiversidade, o ensaio também documentou técnicas tradicionais de manejo e preparo de alimentos, bem como de utensílios utilizados nesses processos. Outro destaque é a predominância de mulheres envolvidas nas preparações, sejam mães e filhas ou vizinhas, compartilhando ensinamentos e memórias por meio do fazer culinário. Elementos como o pilão de madeira e o fogão à lenha, recorrentes em todas as casas, revelam a permanência dessas experiências. Entre os homens, especialmente os mais velhos, destacou-se a habilidade manual na confecção de apás, utensílios produzidos com fibras de bambu e cipó, usados coletivamente para catar grãos, demonstrando saberes técnicos igualmente vinculados à vida comunitária (Barros, 2020).

Esse contexto articula-se com a afirmação de Borges *et al.* (2021) que ressaltam a cozinha quilombola como um espaço de sociabilidade, no qual o preparo dos alimentos está imerso em um saber compartilhado que concebe a comida como um ato social.

Nas mesmas comunidades de Porto Estrela, no Mato Grosso, Santos e Barros (2017) registraram 180 espécies de plantas alimentícias cultivadas nos quintais e roças. Dentre as

mais citadas, banana, mamão, mandioca, fruta-do-conde, manga, goiaba, limão-galego, laranja, cana-de-açúcar, caju, cebolinha, pimentas. Espécies nativas do Cerrado também foram constatadas, dentre outras: araçá, jatobá, guariroba, mangaba, pequi, cumbaru (ou baru) e bocaiúva, sendo a mais citada. Tal levantamento verificou que tanto nos quintais quanto nas roças, o sistema utilizado é de policultura, em que o conhecimento tradicional opera na otimização de espaço, na rotação de culturas com base nos ciclos de cada espécie e no plantio regido pelas fases da lua. Além disso, algumas espécies cultivadas como bananas, mandiocas, mamões, batatas e canas-de-açúcar estão estreitamente ligadas à história e à cultura dessas comunidades, compondo grande parte do cardápio típico, como sopa de mandioca com carne ou frango, banana frita, assada ou cozida em sopas, farinhas e beijus, doce de mamão, etc. Depois desses registros, os autores constataram que:

“o consumo não é uma simples ingestão de alimentos, mas também uma forma de prazer e expressão cultural, o que significa que as práticas agrícolas e a ‘cultura’ estão entrelaçadas, de modo que, na ausência de uma, a outra desaparece” (Santos; Barros, 2017, p. 230, tradução nossa).

Na investigação sobre os hábitos alimentares de quatro comunidades quilombolas rurais do nordeste goiano (Fazenda Canabrava, em Flores de Goiás; Baco Pari, em Posse; e Extrema e Levantado, no município de Iaciara), Gomes (2017) verificou a prevalência no cultivo de mandioca, feijão, milho e cana-de-açúcar, sendo os dois primeiros principalmente para a alimentação familiar e os dois últimos para alimentar os animais, que quando existentes, são majoritariamente para consumo próprio.

Datas comemorativas também são bastante relevantes para se registrar os hábitos alimentares dessas comunidades. Ainda no mesmo estudo, identificou-se como comidas festivas, o feijão-tropeiro, galinhada com e sem pequi, e carnes de frango, suína ou bovina, sendo esta a preferida. As formas de preparo são: cozidas, com farofa e eventualmente assadas, tendo arroz e macarrão como acompanhamentos. Quando presentes nesses banquetes, os vegetais são representados por refogados de abóbora ou chuchu, e as sobremesas, por alguma fruta, seja nativa ou não, ou por bolos, geralmente à base de mandioca e doces caseiros, como o de mamão ou leite. Todas essas receitas comumente são preparadas sobre um fogão à lenha, que além de não depender de energia elétrica e de gás, agiliza o cozimento, valoriza e caracteriza o sabor das comidas, e ainda se revela como um símbolo da centralidade e da identidade da cozinha quilombola rural (Gomes, 2017; Santos, 2012).

Características da cultura alimentar das comunidades quilombolas também podem se manifestar em pesquisas referentes aos produtos da sociobiodiversidade, os quais são potenciais desenvolvedores de comunidades tradicionais e fortalecedores de sua segurança alimentar e nutricional (Campos *et al.*, 2023), e são assegurados e instituídos pela Portaria nº 10, de 21 de julho de 2021, que os definem como:

bens e serviços (produtos finais, matérias-primas ou benefícios) gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse dos povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem (Brasil, 2021, Art 1º, parágrafo único).

No levantamento de Pinto *et al.* (2016) sobre os diversos usos do pequi (*Caryocar brasiliense* Cambess.) na comunidade quilombola de Pontinha, na região central de Minas Gerais, foi constatado que o fruto é utilizado para alimentação familiar, produção de sabão e óleo, em fins medicinais e para comercialização. No que se refere ao uso alimentício, os autores identificaram uma série de receitas usuais para a comunidade, em que o pequi é preparado cozido com sal, cozido com arroz e frango, batido com leite e açúcar, na forma de licor, e ainda, no consumo da castanha de variadas formas. Os indivíduos entrevistados também demonstraram sua habilidade de identificar as árvores que produzem pequis de maior qualidade (os mais doces e com mais polpa), próprios para alimentação, e de menor qualidade, mais amargos e rançosos, que são destinados para a produção de sabão. Os usos medicinais são referentes à infusão das folhas jovens e ao óleo da castanha. O estudo também aponta que essas comunidades são reconhecidas como fontes relevantes de conhecimento botânico, exercendo papel estratégico na conservação da biodiversidade brasileira. E que além da subsistência alimentar, a biodiversidade representa, para os quilombolas, um recurso fundamental para o cuidado com a saúde, a prática espiritual, a produção de utensílios, combustíveis, ornamentos e outras formas de geração de renda (Pinto *et al.*, 2016).

Ainda em relação ao cultivo de plantas e seus diversos usos, Almeida (2016) fez um levantamento no norte de Goiás, das espécies mais citadas por moradores das comunidades quilombolas Engenho II, Vão de Almas, Ema, Ribeirão e Diadema, no Território Kalunga, o mais extenso do Brasil e o maior em população quilombola de Goiás (IBGE, 2023), e registrou uma importante característica cultural:

Uma boa parte das plantas utilizadas é cultivada nos quintais das casas. Mudanças e sementes são trocadas entre vizinhos, amigos e parentes. As relações fortes e frágeis materializam-se na diversidade e pobreza de variedade de plantas presentes nos quintais. A sobrevivência familiar, conforme já foi dito, depende do que é cultivado nos quintais, fazendo que os Kalunga tenham certa preocupação com a conservação da biodiversidade local. O cultivado é, também, elemento de troca entre vizinhos, amigos e parentes para

ter mais variedades de frutas, legumes e verduras e plantas medicinais para a alimentação e casos de doenças (Almeida, 2016. p.12).

Tal estudo teve como objeto de análise os quintais Kalunga, identificados como espaços multifuncionais que integram cultivo agrícola, criação de animais e práticas culturais. Nesses quintais, foram registradas espécies como mandioca, feijão, cana, mamão, banana, milho, gergelim, cenoura, quiabo, mostarda, jiló, repolho, batata, alface, beterraba, pimenta, cebolinha, coentro, além da criação de porcos e galinhas, para consumo familiar. Esses dados dialogam com as observações de Ferreira e Franco (2015), ao descreverem que as principais atividades econômicas da comunidade Kalunga se concentram nas lavouras voltadas à subsistência, especialmente de milho, arroz e feijão, e em serviços relacionados ao turismo, como a guiação a cachoeiras da região.

Além da dimensão produtiva, os quintais (não exclusivamente os dos Kalunga) também se relacionam diretamente com questões de gênero. Em geral, estão sob responsabilidade das mulheres, enquanto aos homens cabem as atividades nos roçados, desde o preparo do solo até a colheita. Esses espaços configuram-se como locais de preservação e transmissão de saberes entre as gerações femininas, nos quais são cultivadas plantas alimentícias e medicinais, reafirmando o papel das mulheres como guardiãs dos conhecimentos tradicionais da comunidade (Almeida, 2016; Alvarenga; Silva, 2021; Gomes, 2017).

Nesse contexto, os quintais adquirem funções que vão além da produção de alimentos, sendo reconhecidos como espaços de significado cultural, simbólico, de saúde e segurança alimentar. No caso dos Kalunga, por exemplo, a biodiversidade cultivada nesses espaços reflete uma intensa relação entre as famílias e o território, o que torna pertinente reconhecer os quintais como parte concreta de sua identidade cultural (Almeida, 2010; 2016).

O vínculo das pessoas quilombolas com a biodiversidade também é demonstrado em um estudo com a Associação dos Remanescentes do Quilombo de Pombal, em Goiás, sobre a disponibilidade e o acesso às frutas da biodiversidade brasileira. A maioria dos moradores entrevistados afirmou que as consomem desde a infância, que acreditam serem nutritivas e saudáveis e que poderiam ser produzidas para fins de geração de renda. Por outro lado, foi verificado um declínio no consumo de frutas, especialmente pelos mais jovens, possivelmente pela ampla disponibilidade de outros tipos de alimentos mais convenientes e fáceis de se obter, como os processados (Beltrame *et al.*, 2016).

O distanciamento gradual do consumo de espécies nativas por comunidades quilombolas tem sido associado a transformações nos sistemas alimentares, marcadas pela crescente influência midiática, pelo acesso facilitado a produtos industrializados, e pela adoção de tecnologias externas à lógica tradicional. Tais mudanças têm promovido a simplificação e a baixa diversificação das dietas, afetando diretamente as práticas alimentares historicamente ligadas à biodiversidade local (Souza; Monego; Santiago, 2020). Isso foi confirmado pela

pesquisa de Borges *et al.* (2021) com o apoio de lideranças quilombolas do estado de Goiás, a qual investigou os hábitos alimentares dessas comunidades e seu consumo de frutos nativos do Cerrado. O estudo apontou que grande parte da alimentação atual restringe-se a itens básicos como arroz, feijão, carne, mandioca, milho e seus derivados, e que, embora frutos nativos como pequi, mangaba, baru, jatobá, cajuzinho e cagaita ainda sejam utilizados, seu consumo permanece limitado.

Além disso, a pesquisa destacou preocupações relacionadas à segurança alimentar e nutricional das comunidades, observando a redução do consumo de comidas tradicionais e o aumento da incorporação de alimentos de outras culturas. Entre as causas apontadas, estão a diminuição da disponibilidade dos frutos nativos, o desconhecimento sobre o aproveitamento dos recursos locais, o contato frequente com outras práticas culinárias, a falta de acesso à terra e a degradação do Cerrado. Esses elementos revelam uma instabilidade entre a permanência dos saberes tradicionais e os desafios impostos pelas transformações sociais, econômicas e ambientais contemporâneas (Borges *et al.*, 2021).

A limitação de acesso à terra e a devastação do bioma se mostram como fatores estruturais que comprometem a continuidade das práticas alimentares tradicionais nas comunidades quilombolas. Como afirmam Souza e Chaveiro (2019), essa questão está intimamente associada ao avanço do agronegócio no Cerrado, cuja lógica de produção voltada às *commodities* tem contribuído para a redução da agrobiodiversidade e da produção de alimentos por populações tradicionais, além de intensificar conflitos territoriais e ambientais. No estudo realizado na comunidade quilombola Morro de São João, no Tocantins, os autores constataram que, até meados dos anos 2000, antes da expansão das fronteiras agrícolas, era comum a criação extensiva de animais, a prática de roças de toco¹ organizadas em sistema de rodízio familiar e o uso sustentável dos recursos locais, como frutos do Cerrado, caça, pesca e água proveniente de nascentes e cacimbas. Esse modo de vida garantia a diversidade produtiva, regeneração florestal e segurança alimentar baseada em práticas tradicionais (Souza; Chaveiro, 2019).

De forma complementar, Almeida (2010) destaca que as ameaças sofridas pelas comunidades quilombolas não se limitam às transformações no uso da terra, mas também se relacionam a processos simbólicos e sociais que afetam a vivência nos territórios. No caso do território Kalunga, a autora aponta que pressões como a turistificação e a especulação fundiária impactam diretamente a organização social e a reprodução cultural da comunidade, desestabilizando os vínculos estabelecidos entre território, identidade e práticas tradicionais. Tais fatores agravam a vulnerabilidade das populações quilombolas diante das transformações ambientais e econômicas que incidem sobre o Cerrado.

Tais mudanças, mesmo que representem uma perda cultural significativa, devem ser analisadas numa perspectiva da dinâmica social. Como aponta Santos (2012), não se pode

¹ **Roça de toco** constitui um sistema agrícola tradicional caracterizado pela derrubada e queima da vegetação, mantendo-se os tocos das árvores no terreno. Esse sistema, de caráter itinerante, é recorrente em comunidades camponesas, indígenas e quilombolas, estando diretamente relacionado ao manejo sustentável dos recursos naturais e à segurança alimentar das famílias envolvidas.

esperar que todas as comunidades quilombolas preservem suas tradições. Esses grupos estão em constante processo de reconstrução e ressignificação de seus modos de vida, reelaborando suas práticas alimentares diante das pressões externas e internas. As transformações observadas não invalidam a identidade cultural quilombola, mas revelam diferentes níveis de adaptação ou resistência. As escolhas alimentares, nesse contexto, não apenas refletem questões materiais, mas também representam modos de compreender a si mesmos, suas relações com o passado e com o presente. A análise das práticas alimentares permite acessar, inclusive, os conflitos internos vivenciados por essas comunidades, que dizem respeito tanto às disputas em torno da memória coletiva quanto às formas de construção de uma identidade quilombola, muitas vezes recém-reivindicada e ainda em processo de consolidação (Santos, 2012).

Nesse cenário, vale reconhecer que a valorização das práticas alimentares quilombolas e o uso sustentável dos recursos do Cerrado também são pautas contempladas em políticas públicas nacionais. Entre elas, destacam-se o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (Portaria Interministerial MDA/MDS/MMA nº 239/2009), voltados ao fortalecimento das cadeias produtivas vinculadas às comunidades tradicionais. Da mesma forma, o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo/2024), decorrente do Decreto nº 7.794/2012, e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), pela Resolução CD/FNDE n.º 06/2020, que incentivam a inserção de alimentos da sociobiodiversidade e da agricultura familiar em sistemas públicos de abastecimento e alimentação. No contexto quilombola, o Programa Aquilomba Brasil (Decreto nº 11.447/2023) e o Decreto nº 4.887/2003 (já citado anteriormente) asseguram o reconhecimento e a regularização fundiária dessas comunidades, fundamentais para a manutenção de seus modos de vida e práticas alimentares. A existência desses instrumentos mostra a importância de sua implementação efetiva e integrada, de modo que possam contribuir concretamente para a preservação das identidades alimentares quilombolas e para a conservação da biodiversidade do Cerrado.

Diante das pressões estruturais enfrentadas pelas comunidades quilombolas, como a perda de territórios, tanto rurais quanto urbanos, a homogeneização alimentar, os conflitos identitários e a devastação do Cerrado, iniciativas de valorização e registro dos saberes alimentares tradicionais assumem papel estratégico na preservação da memória coletiva e no fortalecimento cultural desses grupos. É nesse contexto que se insere a obra organizada por Monego *et al.* (2019), intitulada “Cozinha Quilombola: sabor e resistência”, que funciona como um inventário cultural representativo da diversidade alimentar de 16 comunidades quilombolas do estado de Goiás. Idealizado como forma de reconhecimento e homenagem à cultura ancestral dessas populações, o livro reúne 57 receitas elaboradas em colaboração com os próprios integrantes, das quais 15 utilizam a mandioca e seus derivados, e 16 fazem uso de frutos do Cerrado, como pequi, baru, cajuzinho, coco-indaiá e jatobá.

Esse tipo de iniciativa reforça a importância da preservação dos conhecimentos tradicionais como forma de legitimação da cultura alimentar, vinculada aos modos de vida, à biodiversidade local e aos saberes transmitidos intergeracionalmente (Maciel; Sousa; Lima, 2016).

Encerrando este levantamento, o estudo de Gomes (2017) amplia a compreensão sobre a complexidade que envolve a cultura alimentar quilombola no contexto do Cerrado, evidenciando que essas práticas estão diretamente relacionadas à agricultura familiar, à conservação de sementes, à criação de animais, ao uso de ervas e raízes medicinais, à pesca e à culinária tradicional. A autora aponta que tais práticas vêm sendo impactadas por fatores ambientais, como a escassez de água e a crescente devastação do bioma, que dificultam ou inviabilizam a continuidade dos modos de vida tradicionais. A partir dessa análise, observa-se que a degradação ambiental interfere na disponibilidade de recursos naturais essenciais, afetando a segurança alimentar e nutricional das comunidades. Gomes (2017) também destaca que, embora o Cerrado possua elevada sociobiodiversidade e abrigue nascentes de grandes bacias hidrográficas, trata-se do bioma mais devastado do país, principalmente em razão da expansão agrícola e pecuária. Segundo a autora, esses processos impactam diretamente as comunidades tradicionais, contribuindo para a invisibilização de suas práticas culturais e para a negação de sua identidade étnico-racial, o que evidencia a necessidade de ampliar os estudos que investigam as formas de resistência e os impactos das transformações ambientais e territoriais sobre a cultura alimentar quilombola.

Considerações Finais

A cultura alimentar das comunidades quilombolas do Cerrado revela-se como um elemento essencial de identidade, resistência e manutenção dos saberes tradicionais.

Os estudos analisados demonstram que os alimentos tradicionais desses grupos estão ligados à história e à organização social das comunidades, sendo transmitidos ao longo das gerações, por meio de práticas agrícolas, culinárias e festivas. A persistência desses hábitos alimentares ao longo do tempo reforça a relevância da cultura alimentar quilombola não apenas como um aspecto nutricional, mas também como um fator de coesão social e fortalecimento da memória coletiva.

As pesquisas indicam que a segurança alimentar dessas comunidades, em tese, é garantida por meio de práticas de subsistência como a pesca artesanal, a caça, a criação de pequenos animais e a horticultura em seus quintais ou roçados. Além disso, em alguns casos, pela comercialização de produtos do extrativismo ou de seus plantios relacionados à agrobiodiversidade.

A relação das comunidades quilombolas com a biodiversidade é outro aspecto relevante. O cultivo de variedades de mandioca, cana-de-açúcar e outras plantas demonstra o conhecimento sobre as espécies e seus usos alimentícios, medicinais e econômicos. Os quintais e roçados configuram-se como espaços de preservação da agrobiodiversidade e também como locais de transmissão intergeracional de saberes, onde as mulheres desempenham papel central na manutenção das tradições alimentares e na segurança alimentar das famílias.

Além disso, a cultura alimentar quilombola está intrinsecamente ligada às práticas sociais e aos rituais coletivos. O uso do fogão à lenha, a produção artesanal de utensílios e a realização de festas e celebrações demonstram como a alimentação vai além da nutrição, constituindo-se em um ato social e simbólico. Comum em algumas comunidades, a troca de sementes e mudas entre vizinhos e parentes reforça laços comunitários e assegura a continuidade das espécies cultivadas ao longo do tempo, fortalecendo a identidade cultural desses grupos.

No entanto, há desafios relacionados à diversificação alimentar, como a baixa oferta de frutas e verduras em algumas localidades, apontando para a necessidade de estratégias que incentivem e possibilitem uma alimentação mais equilibrada dentro dos princípios da sustentabilidade e do respeito à sua identidade alimentar.

E ainda, outros os desafios contemporâneos, que incluem a influência crescente dos alimentos processados e ultraprocessados, a redução da disponibilidade e do consumo de frutas nativas do Cerrado e a perda de acesso a territórios tradicionais devido à expansão agropecuária. Tais fatores evidenciam a importância da implementação efetiva e articulada das políticas públicas já existentes, voltadas à valorização das cadeias de produção da sociobiodiversidade, à garantia do direito ao território e à preservação das práticas alimentares tradicionais.

O reconhecimento da cultura alimentar quilombola e sua inserção em políticas de segurança alimentar são medidas fundamentais para assegurar a continuidade dessas práticas ancestrais, promovendo sustentabilidade e autonomia para essas comunidades.

Por fim, ficou evidente, que o campo de estudos sobre a cultura alimentar das comunidades quilombolas ainda carece de registros e aprofundamento, especialmente aqueles que considerem as especificidades de diferentes estados ou biomas, o que torna fundamental a realização de pesquisas que contribuam para a preservação desses saberes tradicionais.

Constatou-se, ainda, que as fontes bibliográficas disponíveis são limitadas quanto ao detalhamento de receitas e modos de preparo tradicionais, concentrando-se principalmente na descrição de itens cultivados ou coletados. Tal lacuna evidencia a necessidade de ampliar as pesquisas para além do inventário de ingredientes, contemplando os saberes culinários em sua dimensão técnica, simbólica e sociocultural, como forma de contribuir para a preservação e valorização dessas tradições alimentares.

Referências

ALMEIDA, Maria Geralda de. Territórios de quilombolas: pelos vãos e serras dos Kalunga de Goiás - patrimônio e biodiversidade de sujeitos do Cerrado - DOI 10.5216/ag.v4i1.16682. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 4, n. 1, p. 36–63, 2010. DOI: 10.5216/ag.v4i1.16682. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/atelie/article/view/16682>. Acesso em: 5 jul. 2025

ALMEIDA, Maria Geralda de. Comunidades tradicionais quilombolas do nordeste de Goiás: quintais como expressões territoriais. **Confinos - Revista Franco-Brasileira de Geografia**, n. 29, p.1-17, dez. 2016. DOI: 10.4000/confinos.11392. Disponível em: <https://journals.openedition.org/confinos/11392>. Acesso em: 26 mar. 2024.

ALVARENGA, Rúbia Mara Ferreira de; SILVA, Angela Maria Cauty Santos da. A preservação da cultura quilombola intra e intergeracional. **Perspectivas em Diálogo: revista de educação e sociedade**, [S.L.], v. 8, n. 17, p. 131-154, 30 jun. 2021. Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. <http://dx.doi.org/10.55028/pdres.v8i17.12782>. Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/persdia/article/view/12782>. Acesso em: 31 mar. 2025.

BARCELLOS, Gustavo. **O banquete da psique**. Petrópolis: Vozes, 2017.

BARROS, Flávio Bezerra. Cultivar, compartilhar e comer: fragmentos da cultura alimentar quilombola da Bocaina (Mato Grosso). **Ethnoscientia - Brazilian Journal Of Ethnobiology And Ethnoecology**, [S.L.], v. 5, n. 1, p. 1-8, dez. 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.18542/ethnoscientia.v5i1.10313>. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/ethnoscientia/article/view/10313> Acesso em: 30 mar. 2024.

BELTRAME, D. M. de O. .; OLIVEIRA, C. N. S. .; BORELLI, T. .; SANTIAGO, R. de A. C.; MONEGO, E. T.; ROSSO, V. V. de .; CORADIN, L. .; HUNTER, D. Diversifying institutional food procurement: opportunities and barriers for integrating biodiversity for food and nutrition in Brazil. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, [S. l.], v. 36, n. 2, p. 55–72, 2016. DOI: 10.37370/raizes.2016.v36.459. Disponível em: <https://raizes.revistas.ufcg.edu.br/index.php/raizes/article/view/459>. Acesso em: 1 abr. 2025.

BORGES, Thaís Cristina; SILVA, Priscila Olin; SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso; MONEGO, Estelamaris Tronco. Food consumption and use of Cerrado fruits in quilombola communities in Goiás. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 28, n. 00, p. e021022, 2021. DOI: 10.20396/san.v28i00.8657920. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8657920>. Acesso em: 27 mar. 2024.

BRASIL. **Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003**. Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação de terras ocupadas por

remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o art. 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. Brasília, DF: Presidência da República, 21 nov. 2003. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2003/d4887.htm. Acesso em: 24 mar. 2024.

BRASIL. **Decreto nº 6040, de 07 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF: Presidência da República, 07 fev. 2007. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm. Acesso em: 24 mar. 2024.

BRASIL. **Portaria Interministerial MDA/MDS/MMA nº 239, de 21 de julho de 2009**. Estabelece orientações para a implementação do Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 jul. 2009. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/bioeconomia/acervo-historico/plano-nacional-para-a-promocao-dos-produtos-da-sociobiodiversidade-pnbsb/pct-portaria-interministerial-mda-mds-e-mma-no-239-de-21-de-julho-de-2009.pdf>. Acesso em: 04 nov. 2025

BRASIL. **Decreto nº 7.794, de 20 de agosto de 2012**. Institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica – PNAPO. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 ago. 2012. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/decreto/d7794.htm. Acesso em: 05 nov. 2025.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Resolução CD/FNDE n.º 06, de 8 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 maio 2020, Seção 1, p. 38. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 04 nov. 2025

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria Interministerial MAPA/MMA nº 10, de 21 de julho de 2021**. Institui lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 jul. 2021. Disponível em:

<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-interministerial-mapa/mma-n-10-de-21-de-julho-de-2021-333502918>. Acesso em 30 mar. 2024

BRASIL. **Decreto nº 11.447, de 21 de março de 2023**. Institui o Programa Aquilomba Brasil e seu Comitê Gestor. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 mar. 2023. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/d11447.htm

. Acesso em: 04 nov. 2025.

CAMPELO, Ana Paola Vasconcelos; SIQUEIRA, Adriana Camurça Pontes. Proposta de Patrimônio Alimentar no Mercado São Sebastião, em Fortaleza (CE): registrar para não desaparecer. **Ágora**, [S.L.], v. 26, n. 2, p. 122-148, 17 jan. 2025. Disponível em: <https://seer.unisc.br/index.php/agora/article/view/19600>. Acesso em: 10 nov. 2025.

CAMPOS, Raquel Pires *et al.* Sociobiodiversity Products: potential of sustainable agroextractivism in Mato Grosso do Sul. **Ambiente & Sociedade**, [S.L.], v. 26, p. 1-19, 24 nov. 2023. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1809-4422asoc0084r3vu2023l3oa>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/asoc/a/KtNx6wMcvSzwZPp669FRfrv/?lang=en#>. Acesso em: 26 mar. 2024.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CORDEIRO, Alexander Magno; OLIVEIRA, Glória Maria de; RENTERÍA, Juan Miguel; GUIMARÃES, Carlos Alberto. Revisão sistemática: uma revisão narrativa. **Revista do Colégio Brasileiro de Cirurgiões**, [S.L.], v. 34, n. 6, p. 428-431, dez. 2007. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rcbc/a/CC6NRNtP3dKLgLPwcmV6Gf/?lang=pt&utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 04 nov. 2025.

FERREIRA, Adegmar José; FRANCO, Rodolfo Nunes. Arranjos produtivos locais e propriedade intelectual: a possibilidade do uso da denominação de origem para o reconhecimento do gado curreleiro Kalunga. In: ALMEIDA, Maria Geralda (org.). **O território e a comunidade Kalunga: quilombolas em diversos olhares**. Goiânia: Gráfica UFG, 2015. p. 253-278.

GOMES, Flávia Mara Henriques. (R)existências no cerrado: cultura alimentar de comunidades quilombolas do goiás. In: VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária e IX Simpósio Nacional de Geografia Agrária, 2017, Curitiba. **Anais do SINGA**, 2017. p. 1-20.

Disponível em: https://singa2017.wordpress.com/wp-content/uploads/2017/12/gt02_1506896615_arquivo_flaviagomes_gt02_rexistenciasnocerradoculturaalimentardecomunidadesquilombolasdogoias.pdf . Acesso em: 07 jul. 2024.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2022: Quilombolas: primeiros resultados do universo: segunda apuração.** Rio de Janeiro, IBGE, 2023. 136pp.

IBGE; EMBRAPA – Solos. **Mapa temático – Biomas do Brasil.** Rio de Janeiro: IBGE, 2004. Escala 1:5.000.000. Disponível em: <https://visualizador.inde.gov.br/>. Acesso em: 2 jun. 2025.

JAUQUES, Max. **Comida no cotidiano.** São Paulo: Contexto, 2021. 1ª ed.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jun. 2004. Disponível em: <https://periodicos.fgv.br/reh/article/view/2217> Acesso em: 30 mar. 2024.

MACIEL, Thayres; SOUSA, Magno de; LIMA, Anna Érika. Comunidades Tradicionais: saberes e sabores dos indígenas de Aratuba aos quilombolas de Baturité - CE. **Conexões - Ciência e Tecnologia**, [S. l.], v. 10, n. 3, p. 63–70, 2016. DOI: 10.21439/conexoes.v10i3.869. Disponível em: <https://conexoes.ifce.edu.br/index.php/conexoes/article/view/869>. Acesso em: 26 mar. 2024.

MONEGO, Estelamaris Tronco; SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso; MARTINS, Selena Carvalho; ROSA, Lucilene dos Santos. **Cozinha Quilombola: Sabor e Resistência.** Goiânia: Cyr Gráfica, 2019.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

NASCIMENTO, Monique Teresa Amoras do; CASTRO, Nádile Juliane Costa de. Cultura alimentar da comunidade quilombola de Itacuruçá como ato de resistência. **Aceno - Revista de Antropologia do Centro-Oeste**, Cuiabá, v. 9, n. 21, p. 321-334, 31 dez. 2022.

DOI://dx.doi.org/10.48074/aceno.v9i21.14552. Disponível em: <https://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/aceno/article/view/14552> . Acesso em: 23 mar. 2024

PINTO, L. C. L. *et al.* Traditional knowledge and uses of the *Caryocar brasiliense* Cambess. (Pequi) by “quilombolas” of Minas Gerais, Brazil: subsidies for sustainable management. **Brazilian Journal Of Biology**, [S.L.], v. 76, n. 2, p. 511-519, 5 abr. 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1519-6984.22914>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjb/a/Y5VMnVX4vQZFgHb68ypQZ9m/?lang=en#>. Acesso em: 26 mar. 2024.

ROTHER, Edna Terezinha. Revisão sistemática X revisão narrativa. **Acta Paulista de Enfermagem**, [S.L.], v. 20, n. 2, p. 5-6, jun. 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ape/a/z7zZ4Z4GwYV6FR7S9FHTByr/?lang=pt>. Acesso em: 04 nov. 2025.

SANTOS, Alexandra. O sabor da história: práticas alimentares e identidade quilombola.. **Revista Intratextos**, [S.L.], v. 3, n. 1, p. 54-71, 2012. Universidade de Estado do Rio de Janeiro. <http://dx.doi.org/10.12957/intratextos.2012.3134>. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/intratextos/article/view/3134>. Acesso em: 31 mar. 2025.

SANTOS, Thais Aparecida Coelho dos; BARROS, Flávio Bezerra. Each person has a science of planting: plants cultivated by quilombola communities of Bocaina, Mato Grosso state, Brazil. **Hoehnea**, [S.L.], v. 44, n. 2, p. 211-235, abr. 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/2236-8906-37/2016>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/hoehnea/a/Qb7sQKL4xzNkNN5RHcYBpdG/?lang=en>. Acesso em: 28 mar. 2025.

SEGURA, Juana Camacho. Yolanda Mora: pionera de la antropología de la alimentación en Colombia. In: JARAMILLO, Yolanda Mora de. **Alimentación y cultura en el Amazonas**. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012. p. 232.

SOUZA, Lucas Barbosa e; CHAVEIRO, Eguimar Felício. Território, ambiente e modos de vida: conflitos entre o agronegócio e a comunidade quilombola de Morro de São João, Tocantins. **Sociedade & Natureza**, [S.L.], v. 31, n. 1, p. 1-26, 17 abr. 2019. EDUFU - Editora da Universidade Federal de Uberlândia. DOI: <http://dx.doi.org/10.14393/sn-v31n1-2019-42482>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sn/a/QF4CmkFCBTkYRGNK6J4Vwbw/?lang=pt>. Acesso em: 31 mar. 2025.

SOUZA, Caroline Ramos da Silva; MONEGO, Estelamaris Tronco; SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso. Conhecimentos tradicionais quilombolas, uso e caracterização da biodiversidade do cerrado goiano. *Brazilian Journal Of Development*, [S.L.], v. 6, n. 6, p. 35586-35597, 2020. **Brazilian Journal of Development**. DOI: <http://dx.doi.org/10.34117/bjdv6n6-192>. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/11342/9471>. Acesso em: 30 mar. 2024.

Sobre o/a (s) autor/a (s):

Vinícius Marques de Paula

Tecnólogo em Gastronomia pela PUC Goiás (2019) e bacharel em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Estadual de Goiás (2010). Especialista em Processos e Produtos Criativos pela Universidade Federal de Goiás (2018). Mestrando no Programa de Pós-graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, na linha de pesquisa em Gastronomia Social e Sustentabilidade. Na gastronomia, pesquisa sobre cultura da alimentação, comidas tradicionais e biodiversidade; atua como professor substituto no Instituto Federal de Goiás, no curso Técnico Integrado em Cozinha/Gastronomia (PROEJA) e nos cursos de capacitação do eixo de produção alimentícia do Colégio Tecnológico de Goiás Sebastião de Siqueira e do Programa Goiás Social. Recebeu o título Mérito Acadêmico "Summa Cum Laude" no curso de Gastronomia da PUC Goiás.

E-mail: viniciusmarques@live.com

Adriana Camurça Pontes Siqueira

Possui graduação em Nutrição pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas (1992), mestrado em Ciência da Nutrição (1998) pela Faculdade de Engenharia de Alimentos FEA-UNICAMP e doutorado em Alimentos e Nutrição (2009) pela Faculdade de Engenharia de Alimentos FEA-UNICAMP. Atualmente faz Pós-doutorado no Food Research Center - FoRC da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. É professora dos cursos de Bacharelado e Mestrado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará - UFC. Coordenadora do Grupo de Estudo e Pesquisa em Gastronomia Brasileira e do Projeto de Extensão Educação Alimentar e Nutricional para Todos. Pesquisas em biodiversidade brasileira, cozinha brasileira, obesidade, vegetarianismo, planejamento e consumo alimentar, atitudes de consumidor,

nutrição funcional e compostos bioativos, educação alimentar e nutricional, gastronomia e ciência e tecnologia de alimentos.

E-mail: adriana.nutrii@gmail.com

Raquel de Andrade Cardoso Santiago

Professora Associada (IV) da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (FANUT/UFG), desenvolve suas atividades com temas relacionados a biodiversidade brasileira, mudanças climáticas, saúde humana. É membro do comitê gestor da Planetary Health Alliance (PHA), do Saúde Planetária Brasil (SPBr - IEA/USP), do Brazilfoods e do Latinfoods. Atualmente está como coordenadora do Hub Latinoamericano de Saúde Planetária (PHA) e do Centro de Ciências Culinárias (FANUT/UFG). Na América Latina atua como parte da equipe do Lancet Countdown for Climate Change Latin America e do Global Climate and Health Alliance. Graduada em Nutrição pela Universidade Federal de Goiás (1994) e em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi (2015), Mestre em Ciências dos Alimentos (1998) e Doutora em Saúde Pública (2002) ambos pela Universidade de São Paulo, fez seu Pós- Doutorado em Ciência dos Alimentos pela Universidade de Londrina. Sua experiência abrange as áreas de Dietética, Ciência Culinária, Ciência dos Alimentos, Saúde Planetária, Desenvolvimento de produtos, Biodiversidade Brasileira, Uso de subprodutos para Alimentação e Nutrição.

E-mail: racsantiago@gmail.com