



***Livro dos Alimentos
da Feira Interinstitucional
Agroecológica no Bioma Cerrado:
Um Caminhar Colaborativo***



LIVRO DOS ALIMENTOS DA FEIRA INTERINSTITUCIONAL AGROECOLÓGICA NO BIOMA CERRADO: UM CAMINHAR COLABORATIVO



Laboratório de
Bioprospecção
Fitoquímica



GUERREIRAS DE CANUDOS



Rede de Mulheres Negras para Soberania e
Segurança Alimentar e Nutricional



CECANE-UFG



Laboratório de Estudos e Pesquisas
das Dinâmicas Territoriais



Sistemas Agroalimentares
e Educação na Ruralidade



Programa de Pós Graduação
**AGROECOLOGIA E
DESENVOLVIMENTO
TERRITORIAL**



IESA



Secretaria
de Estado
da Saúde



SOMOS TODOS
GOIÁS
GOVERNO DO ESTADO



Subsistema Integrado de
Atenção à Saúde do Servidor
IF GOIANO / IFG



UNIVERSIDADE
FEDERAL RURAL
DE PERNAMBUCO



UFG



INSTITUTO FEDERAL
Goiás



INSTITUTO FEDERAL
Goiano

© 2022 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano - IF Goiano

ISBN: 978-65-87469-33-1 (impresso)

978-65-87469-34-8 (e-book)

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução total ou parcial desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é da área técnica. O material estará disponível em formato virtual no sites institucionais: www.visa.goias.gov.br, www.ecomamor.com.br, www.ifg.edu.br/servidor - SIASS, www.sgc.goias.gov.br

Tiragem - 1ª Edição - 1.000 exemplares

Elaboração, distribuição e informações:

Equipe de Promoção da Saúde Unidade SIASS IF Goiano/ Goiás

IF Goiano/ Campus Urutaí

IFG/ Campus Cidade de Goiás

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas (SIBI) – Instituto Federal Goiano

M294

Livro dos alimentos da Feira Interinstitucional Agroecológica no Bioma Cerrado: um caminhar colaborativo / Ariandeny Silva de Souza Furtado et al. (organizadores). – 2. ed. Goiânia, GO: IF Goiano, 2022.
74 p., il.: color

ISBN: 978-65-87469-33-1 (impresso)

978-65-87469-34-8 (e-book)

Autores: Alzira Rodrigues; Antonieta Sousa Santos; Cléber de Oliveira; Elcimeire Maria Pereira; José Valdir Misnerovicz; Leoneide Pereira Batista; Roberto Feijão; Terezinha de Souza Vieira; Walquiria de Sousa.

Organizadores: Ariandeny Silva de Souza Furtado; Tania Maria Sarmiento da Silva; Lara Cristine Ferreira; Carlos de Melo e Silva Neto.

1. Agroecologia. 2. Soberania Familiar - Brasil. 3. Feira Agroecológica. 4. Agricultura Familiar. I. Furtado, Ariandeny Silva de Souza. II. Silva, Tania Maria Sarmiento. III. Ferreira, Lara cristine. IV. Silva Neto, Carlos de Melo. V. Instituto Federal Goiano.

CDU: 338.43:631.95

PROJETO: CERRADO E CULTURA – A ECONOMIA SOCIAL E CRIATIVA NA REPRODUÇÃO SOCIOECONÔMICA DE MULHERES QUILOMBOLAS E CAMPONESAS

Coordenação geral

Prof. Dr. Adriano Rodrigues de Oliveira (UFG)

Dra. Lara Cristine Gomes Ferreira (UFG)

Coordenação do núcleo territorial da Região Metropolitana de Goiânia (RMG)

Ariandeny Furtado (SIASS IF Goiano/IFG)

Stéfanny da Cruz Nóbrega (UFG)

ORGANIZAÇÃO

Agricultoras/es Familiares

Alzira Rodrigues

Mulheres Guerreiras de Canudos – Assentamento Canudos – Movimento de Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) – Palmeiras/GO

Antonieta Sousa Santos

Mulheres Guerreiras de Canudos – Assentamento Canudos – MST – Campestre/GO

Cléber de Oliveira

Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro

Elcimeire Maria Pereira

Mulheres Guerreiras de Canudos – Assentamento Canudos –MST – Palmeiras/GO

José Valdir Misnerovicz

Unidade Colmeia – Assentamento Canudos – MST – Palmeiras/GO

Leoneide Pereira Batista

Mulheres Guerreiras de Canudos – Assentamento Canudos –MST – Palmeiras/GO

Roberto Feijão

Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro

Terezinha de Souza Vieira

Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro

Valdir Barbosa

Assentamento Canudos – MST

Walquiria de Sousa

Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro

Grupo de Referência Interinstitucional de Execução da Feira Agroecológica (GRIEFA)

Ariandeny Silva de Souza Furtado – Nutricionista

Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor Público Federal do Instituto Federal Goiano e do Instituto Federal de Goiás (SIASS IF Goiano/IFG)

Dinalva Donizete Ribeiro

Docente - Escola de Agronomia – Universidade Federal de Goiás (UFG)

Marília Bohnen de Barros

Nutricionista – Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da UFG (CECANE/UFG)

Paula Christina de Abrantes Figueiredo

Médica - SIASS IF Goiano/IFG

Raíssa Picasso

Técnica em Assuntos Educacionais - Pró-Reitoria de Extensão e Cultura da UFG (PROEC/UFG)

Thaísa Anders

Docente – Faculdade de Nutrição da UFG (FANUT/UFG)

Equipe de Organização Descentralizada (EOD)

Denise Cândido Gonçalves

Nutricionista – Pró-Reitoria de Extensão do IFG (PROEX/IFG)

Gabriela Rodrigues de Lima Tejerina

Engenheira Florestal – Balaio Cerrado-Coletivo Independente

Ingyrd Garcia de Oliveira

Nutricionista - Docente da Faculdade União de Goyazes (FUG)

Marcos Vinicius Alves dos Santos

Nutricionista

Renata David de Moraes

Nutricionista - Pró-Reitoria de Extensão do IFG (PROEX/IFG)

Tainá Marchewicz

Nutricionista – CECANE/UFG

Tcherena de Amorim Brasil

Nutricionista – Núcleo de Atenção à Saúde do Servidor do IF Goiano (NASS/IF Goiano)

Geógrafas/os do Instituto de Estudos e Socioambientais da Universidade Federal de Goiás (IESA/UFG)

Adriano Rodrigues de Oliveira

Lara Cristine Ferreira

Stéfanny Nóbrega

Núcleo de Estudo em Agroecologia do IF Goiano (NEA/IF Goiano)

Bruno de Andrade Martins

Docente – Coordenador do NEA - Câmpus Avançado Hidrolândia

Milton Sérgio Dornelles

Docente – Coordenador do NEA - Câmpus Urutaí

Núcleo de Estudo e Pesquisa em Agroecologia do IFG – Câmpus Cidade de Goiás

Carlos de Melo e Silva Neto

Biólogo – Tecnólogo/IFG

Diogo de Souza Pinto

Docente/IFG

Núcleo de Estudo e Pesquisa em Agroecologia e Saúde da UFG (NEPEAS/UFG)

Fabiana Ribeiro Santana

Docente/UFG - Coordenadora do NEPEAS/UFG

Docentes do Programa de Pós Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Territorial da Universidade Federal Rural de Pernambuco (PPGADT/UFRPE)

Tania Maria Sarmiento da Silva

Wagner Lins Lira

Walter S. Evangelista Júnior

Oscar Mosquera

Júlia Figueredo Benzaquen

Instituto EcomAmor

Bárbara Lopes

Diretora de Invenções

Jordana Mendonça

Diretora Administrativa e de Relações Institucionais

REVISÃO

Ludmilla Carvalho Engenheira Agrônoma

Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA)

Moacir Amorim

Agricultor Familiar Pedagogo – MST – Guapó/GO

Jossier Boleão

Liderança do Movimento Camponês Popular do Estado de Goiás (MCP)

Prof. Dr. Sc. Joserlan N. Moreira

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Paraíba - IFPB

Prof. Dr. Jorge Luis Cavalcanti Ramos

Universidade Federal do Vale do São Francisco - UNIVASF

Dr. Celso Alexandre Souza de Alvear

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

PROJETO GRÁFICO

Guilherme Cardoso Furtado

Diagramador - DICOM/IF Goiano

Diretoria da Comunicação Social do IFG

LISTA DE ABREVIATURAS

CPT - Comissão Pastoral da Terra

DHAA – Direito Humano a Alimentação Adequada

EAN – Educação Alimentar e Nutricional

EOD – Equipe de Organização Descentralizada

FANUT – Faculdade de Nutrição

FAIV – Feira Interinstitucional Agroecológica Virtual

GO – Goiás

GRIEFA – Grupo de Referência Interinstitucional de Execução da Feira Agroecológica

IF Goiano – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano

IFES/GO - Ensino Superior do Estado de Goiás

IFG – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás

MAPA - Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

MCP – Movimento Camponês Popular

MST – Movimento de Trabalhadores Rurais Sem Terra

RAA – Rede Alimentar Alternativa

SAN – Segurança Alimentar e Nutricional

SENAR - Serviço Nacional de Aprendizagem Rural

SIASS – Subsistema Integrado de Atenção à Saúde do Servidor Público Federal

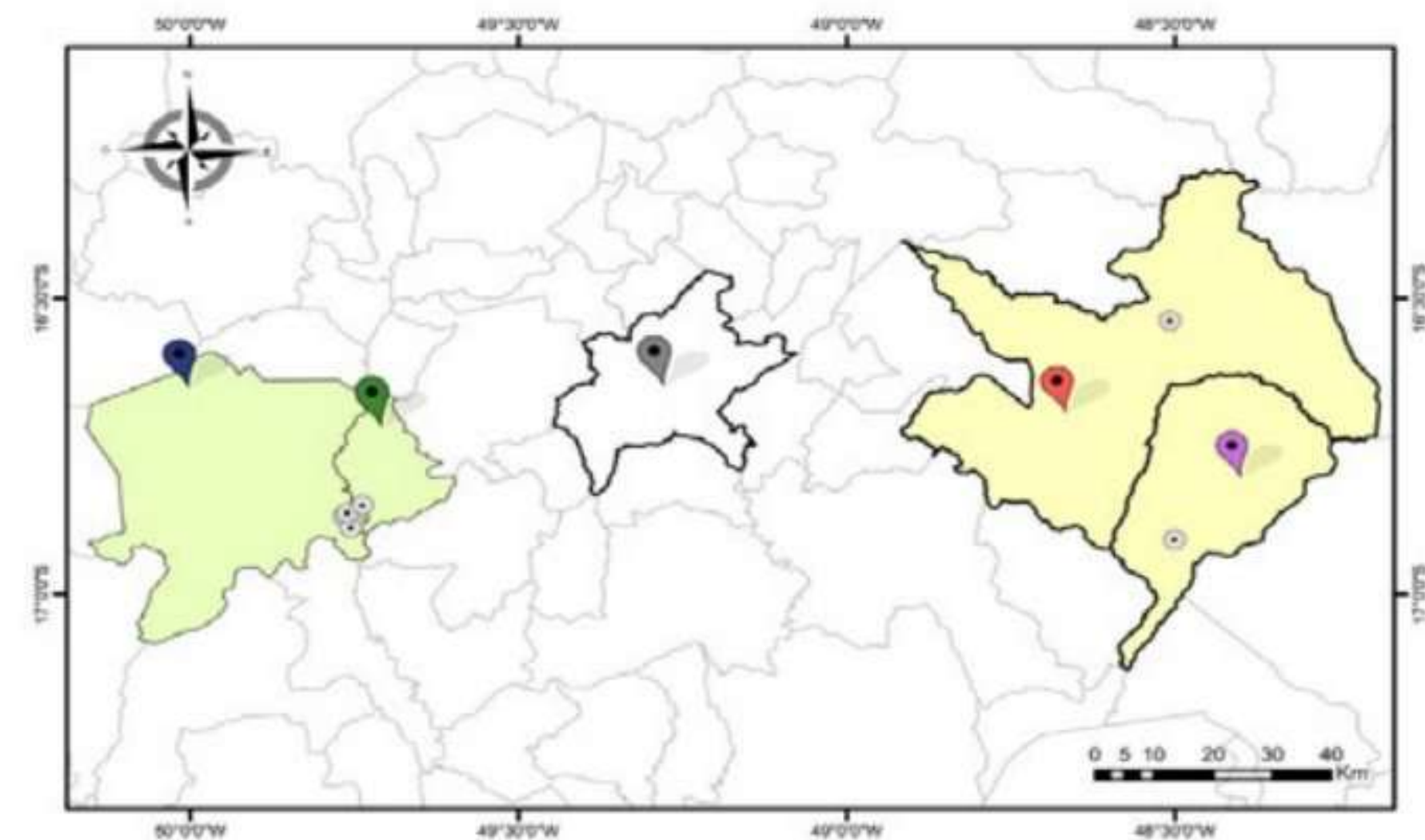
UFG – Universidade Federal de Goiás

APRESENTAÇÃO

O livro de Alimentos da Feira Interinstitucional Agroecológica no Bioma Cerrado parte do caminhar colaborativo com o Movimento de Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), Mulheres Guerreiras de Canudos do MST, Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro, Equipe de Organização Descentralizada (EOD), Grupo de Referência Interinstitucional de Execução da Feira Agroecológica (GRIEFA), *expertises* na produção do conhecimento agroecológico e as(os) consumidoras(es). Tem como objetivo apresentar as trocas de saberes que versam pelo potencial agrícola e as práticas ecológicas “da produção ao consumo” dos alimentos regionais ofertados na Feira Interinstitucional Agroecológica Virtual (FIAV) em 2021.

Este livro evidencia uma construção compartilhada e participativa “com o campo e a cidade”, que oportunizou a intersecção com o conhecimento científico e o saber popular no ensino-extensão-pesquisa pró Gestão Social (FURTADO et al., 2021a, 2021b) con-

LOCALIZAÇÃO DAS (OS) AGRICULTORAS (ES) PARTICIPANTES DA FEIRA INTERINSTITUCIONAL AGROECOLÓGICA



Legenda:

- ⊙ Agricultoras (es) participantes (ponto georreferenciado)
- 📍 Palmeiras de Goiás
- 📍 Campestre
- 📍 Silvânia
- 📍 Vianópolis
- 📍 Goiânia - Capital
- 🟩 Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra – Assentamento Canudos
- 🟡 Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro



Fonte: Coleta de Dados da Pesquisa.
Elaboração: Lara Cristine Gomes Ferreira (LABOTER / IESA / UFG)

templando a pluralidade da sociobiodiversidade (HLPE, 2017; LAMINE, 2008; DAROLT et al, 2016) nos territórios rurais do Estado de Goiás (municípios de Campestre, Palmeiras, Silvânia e Vianópolis). Este caminhar reafirma a FIAV como uma referência de promoção da alimentação saudável; uma estratégia pela soberania alimentar e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN); o consumo sociopolítico; o desenvolvimento territorial mais sustentável com inclusão socioprodutiva e geração de renda; conforme evidencia o camponês José Valdir, liderança do MST (Unidade Colmeia, Assentamento Canudos, Palmeiras/GO):

“

(...) e reafirmo: não é negócio, é projeto de vida!!! Há uma tarefa política a cumprir para o papel da alimentação saudável. Onde o alimento é mensageiro/porta voz. Ele fala por nós. Ele fala a nossa mensagem. A mensagem de repensar as práticas de produção e consumo de alimentos. E tudo é uma experimentação. A agroecologia é um projeto de vida. É um laboratório e quem manda é a natureza, a começar pelo solo! Não usamos veneno!!!

”



A alimentação assume papel crucial, principalmente, diante da pandemia do COVID-19, sendo urgente identificar estratégias de abastecimento alimentar, que respeitem os atos normativos em Serviços de Alimentação criados para a mitigação, controle e prevenção da pandemia, e conforme evidencia Gliessman (2020) que sejam convergentes com o viés ecossistêmico da agroecologia como ciência, práxis e movimento social.

Nesta perspectiva há urgência em fortalecer os Sistemas Alimentares Regionais, potencializar a transição agroecológica, as práticas ecológicas nos agroecossistemas pró sustentabilidade em seu viés social, ecológico, político, cultural e econômico (GLIESSMAN, 2020). Oportunizando a curto prazo, a variedade de alimentos nos Quintais Produtivos, o abastecimento do comércio local com o preço justo e acessível corroborando para o combate à fome e a Insegurança Alimentar e Nutricional.

A FIAV apresenta as características e consolida-se enquanto uma Rede Alimentar Alternativa (RAA). Acontece uma vez ao mês no Instituto Federal de Goiás (IFG), Instituto Federal Goiano (IF Goiano) e na Universidade Federal de Goiás (UFG) no município de Goiânia, em 2019 era presencial e a partir de 2020 foi adaptada ao formato virtual em decorrência do COVID-19, seguindo 12 etapas para a sua operacionalização.

- 1)** Mapeamento dos alimentos ecológicos pelas(os) Agricultoras(es) Familiares e encaminhamento da Lista de Alimentos para o GRIEFA, por edição da FIA.
- 2)** Unificação da Lista de Alimentos (por edição) e Cadastro de Alimentos Sazonais no site oficial da FIA (<http://feiraifesgo.cestaagroecologica.com.br/>).
- 3)** Elaboração da arte e divulgação, principalmente nas redes sociais oficiais das partícipes e no grupo de WhatsApp das(os) consumidoras(es);
- 4)** Realização do cadastro. Cadastro aprovado pelo GRIEFA, acesso a loja virtual para a definição do pedido, pagamento e escolha do horário e espaço da retirada dos pedidos pelo site oficial;
- 5)** Tabulação dos dados e sistematização da Lista de Alimentos por instituição e agricultor(a) familiar;
- 6)** Preparação dos alimentos pelas(os) agricultoras(es) familiares conforme Lista de Alimentos enviada.
- 7)** Deslocamento das(os) agricultoras(es) familiares para cada um dos espaços institucionais de modo a deixarem os alimentos no turno matutino.

- 8)** Em cada um dos espaços, um grupo (definido de forma colaborativa) é responsável pela organização e conferência de todos os alimentos e anotação das intercorrências (caso aconteçam) e auxílio na organização com as EOD e GRIEFA. Todo esse processo é sistematizado em formulários próprios;
- 9)** Distribuição dos alimentos das(dos) consumidoras(es) no turno vespertino, conforme cronograma de horários e espaços, escolhidos por cada consumidor(a).
- 10)** Envio das intercorrências para o Grupo de WhatsApp da Organização Geral da Feira pelas lideranças responsáveis em cada um dos espaços, para serem solucionadas por cada agricultor(a) familiar, sob a mediação da agricultora/coordenadora financeira, EOD, GRIEFA e demais agricultoras(es) familiares.
- 11)** Reunião de avaliação do GRIEFA, EOD e agricultoras(es) familiares;
- 12)** Organização financeira, prestação de contas e distribuição dos valores para cada agricultor(a) familiar.

SUMÁRIO

1. METODOLOGIA	16
2. FEIRA INTERINSTITUCIONAL AGROECOLÓGICA VIRTUAL, UMA REDE ALIMENTAR ALTERNATIVA!	17
3. UM CAMINHO PARA A SOBERANIA ALIMENTAR, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E AGROECOLOGIA	18
3.1 Soberania Alimentar	18
3.2 Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)	20
3.3 Agroecologia	24
4. A TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA NOS TERRITÓRIOS DAS(OS) AGRICULTORAS(ES) FAMILIARES: DESAFIOS E POSSIBILIDADES	33
5. QUINTAIS PRODUTIVOS	40
6. ALIMENTOS ECOLÓGICOS	41
6.1 In Natura	42
6.2 Minimamente Processados	44
6.3 Processados	46

7. BIOMA CERRADO	50
7.1 Principais Frutos do Cerrado na Feira Interinstitucional Agroecológica	52
8. SAZONALIDADE	62
8.1 Calendário Sazonal: Período Seco e Período Chuvoso	62
8.2 Quadro Sazonal Mensal	68
8.3 Figura dos Alimentos Representativos do Bioma Cerrado na Feira Interinstitucional Agroecológica por Município	70
8.4 Figura dos Alimentos Mais Comercializados na Feira Interinstitucional Agroecológica por Grupo de Agricultoras(es) Familiares	71
9. QUADRO: NOME POPULAR E CIENTÍFICO DOS ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS, OFERTADOS POR GRUPO DAS/ OS AGRICULTORAS/ES FAMILIARES, NA FEIRA INTERINSTITUCIONAL AGROECOLÓGICA, GOIÂNIA, GO, 2021	72
10. REFERÊNCIAS	74
11. CONTATOS	74



1. METODOLOGIA

No primeiro semestre de 2021 foi realizada a Coleta de Dados da pesquisa intitulada "o potencial do interinstitucional de uma feira agroecológica goiana", aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) sob o parecer consubstanciado nº 4.460.948; em 4 etapas: 1º etapa (planejamento): Diagnóstico Rápido Participativo Emancipador (DRPE) por entrevista semiestruturada e análise documental; 2º Etapa (ação): método Campesino a Campesino (CAC) e desenvolvimento das Fichas Agroecológicas; 3º etapa (observação): entrevista semiestruturada e a 4º etapa (reflexão): Sistematização de Experiências com a técnica do Rio do Tempo/Rio de Histórias; o mapeamento dos alimentos *in natura* sazonais pelo Círculo de Cultura e análise documental. Todas as etapas foram realizadas via WhatsApp exceto a última, que foi presencial em todos os territórios rurais. Ao finalizar as etapas houve a descrição das narrativas das/os agricultoras/es familiares e a culminância dos diários de campo pela técnica de Análise de Conteúdo.

2. FEIRA INTERINSTITUCIONAL AGROECOLÓGICA VIRTUAL, UMA REDE ALIMENTAR ALTERNATIVA!

As Redes Alimentares Alternativas (RAA) é um conceito destinado aos modelos divergentes do Sistema Agroalimentar Industrial que se caracterizam pelo viés colaborativo entre as(os) consumidoras(es) e agricultoras(es) familiares; sustentabilidade, estímulo aos mercados regionais; respeito às territorialidades; valorização de alimentos oriundos da agricultura de base ecológica; Circuitos Curtos de Comercialização; inclusão econômica de agricultoras(es) familiares diante a racionalidade socioambiental (FORSSELL et al., 2016).

As RAA conduzem a um posicionamento político contrário ao Sistema Agroalimentar Industrial e evidencia a necessidade do caminhar colaborativo para a transição agroecológica com ênfase em Sistemas Alimentares mais Sustentáveis com as(os) agricultoras(es) familiares (DAROLT et al., 2016) as diferentes instituições, na articulação do ensino-pesquisa-extensão, sociedade civil e os movimentos populares, de modo a potencializar as lutas pela soberania e a SAN "da produção ao consumo". A FIAV é uma RAA!!! (FURTADO et al., 2021b).



3. UM CAMINHO PARA A SOBERANIA ALIMENTAR, SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E AGROECOLOGIA

3.1 SOBERANIA ALIMENTAR

É um conceito definido pela Via Campesina que apresenta a soberania alimentar como o direito de definir "da produção ao consumo" os próprios Sistemas Alimentares com ênfase no acesso aos alimentos produzidos com práticas ecológicas de agricultoras(es) familiares, camponesas(es) e/ou comunidades tradicionais, que evidenciem a cultura e apresentam-se em oposição e como alternativa ao Sistema Agroalimentar Industrial priorizando os mercados locais, a geração de renda com inclusão produtiva, a sociobiodiversidade e os grupos marginalizados (VIA CAMPESINA, 2007). No contexto da FIAV se materializa na:

- Autonomia das(os) agricultoras(es) em definir todo o processo de produção dos alimentos com as práticas ecológicas e tecnologias sociais vivenciadas/aprendidas na própria cultura do território;
- Respeito e valorização do potencial agrícola dos territórios conforme o regionalismo e a sazonalidade;
- Definição dos preços e comercialização dos alimentos ecológicos de forma compartilhada e participativa com a comunidade institucional e as(os) agricultoras(es) familiares sendo justo e viável "para quem produz e consome";
- Venda direta dos alimentos "do(a) agricultor(a) familiar para a(o) consumidor(a)";

- Promoção da equidade racial e de gênero reafirmando o protagonismo das agricultoras familiares como referências do processo de produção e do GRIEFA, EOD na operacionalização da FIAV (FURTADO et al., 2021a, 2021b).



Fotos tiradas pelo Grupo de Referência Interinstitucional de Execução da Feira Agroecológica em diferentes edições de 2021 nas reitorias do IFG e IF Goiano e na Faculdade de Nutrição da UFG.

3.2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SAN)

Conforme a Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) a SAN compreende a alimentação enquanto um Direito Humano no qual todas as pessoas devem ter acesso regular, permanente em qualidade e quantidade a alimentos saudáveis produzidos de forma sustentável (BRASIL, 2006); evidenciando os diferentes signos e significados que perpassam a produção dos alimentos com seu viés ecológico e os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014).

Nesta perspectiva, foram realizadas atividades, materiais educativos, reportagens, oficinas e eventos alusivos à Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ensino-pesquisa-extensão na democratização da ciência e do saber popular pró sistemas alimentares e agriculturas mais sustentáveis, soberania alimentar, agroecologia e nas bandeiras de lutas dos movimentos populares (FURTADO et al., 2021a, 2021b).

A FIAV oportunizou o acesso aos alimentos ecológicos tanto as(os) terceirizadas(os), discentes, servidoras(es) e comunidade externa de diferentes condições socioeconômicas, sendo um ponto chave da SAN.



Método da Caminhada Transversal no território do Assentamento Canudos, Quintal Produtivo da matriarca do Grupo Guerreiras de Canudos, MST, Palmeiras/GO, Alzira Rodrigues da Costa.



Método Camponês a Camponês na conferência e organização da Feira Interinstitucional Agroecológica na reitoria do IFG pelas agricultoras familiares do Grupo Guerreiras de Canudos, MST, Palmeiras/GO, Elcimeire Maria Pereira e Leoneide Pereira Batista.



Café da manhã, lanche e almoço oferecidos ao GRIEFA durante visita técnica em Silvânia e Vianópolis pelo Grupo de Agricultoras(es) familiares da Estrada de Ferro e as Guerreiras de Canudos em Palmeiras.



Círculo da Cultura com a elaboração de almoço coletivo, na Unidade Colmeia, Assentamento Canudos, MST, Palmeiras/GO com o GRIEFA e o MST.



Identificação das técnicas gastronômicas e tecnologias sociais na visita técnica ao casal de Walquiria e Cleber do Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro, Silvânia/GO.



Técnica do Rio do Tempo com o casal do Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro, Terezinha de Souza Vieira e Roberto Feijão.

Culminância dos Resultados do Diagnóstico Rápido Participativo Emancipador (DRPE) em atividades de ensino-extensão-pesquisa:



Para saber mais de outras atividades e os materiais produzidos, acesse o site:
feiraifesgo.cestaagroecologica.com.br

Eventos:
feiraifesgo.cestaagroecologica.com.br/index.php/eventos

Produção do conhecimento científico:
feiraifesgo.cestaagroecologica.com.br/index.php/publicacoes-e-entrevistas

Reportagens e Entrevistas:
feiraifesgo.cestaagroecologica.com.br/index.php/reportagens-e-entrevistas

“

Esse projeto, ele foi muito bom, ele uniu pessoas, é um vínculo muito forte uns pelos outros e é muito bonito, eu acho que essa é a parte mais bonita do projeto, unir pessoas e conhecimentos.

”

Leoneide Pereira, Liderança do Grupo Guerreiras de Canudos, Assentamento Canudos, MST, Palmeiras/GO

3.3 AGROECOLOGIA

A FIAV é convergente à ciência da agroecologia por ser capaz de promover a:

Preservação da biodiversidade na utilização de princípios, técnicas e práticas ecológicas para gerenciar agroecossistemas mais sustentáveis (GLIESSMAN, 2015);

Atuação compartilhada e participativa no ensino-pesquisa-extensão com as metodologias horizontais e dialógicas que perpassam o saber popular e o conhecimento científico (GLIESSMAN et al., 2003; PALMIOLI et al., 2019);

Sustentabilidade na dimensão ética, social, ecológica, econômica, cultural, política;

Consumo sócio-político!!!

Antes de efetuar a compra o(a) consumidor(a) é necessário na confirmação do Termo de Anuência:

Eu declaro, que todas as informações cadastrais são verdadeiras, assumo minha responsabilidade enquanto consumidor/a cidadão na responsabilidade de arcar com o valor e a retirada do meu pedido (visto que a produção é sob demanda individual e a relação "produção e consumo" tece pela confiança e corresponsabilidade). Estou disposta/o ainda a colaborar de forma voluntária nas ações de extensão-ensino-pesquisa (conforme minha disponibilidade e aceite em cada uma das proposituras), pois a Feira Interinstitucional Agroecológica Virtual se constitui em um espaço de apoio ao desenvolvimento local a partir de práticas de base ecológica, de segurança alimentar e nutricional e, por fim, de promoção da saúde pois fomenta a oferta de alimentos saudáveis estando assim de acordo com orientações descritas no Guia Alimentar para a População Brasileira. Adota-se como entendimento sobre a produção de base ecológica a descrição apresentada na Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO) sendo esta considerada "como aquela que busca otimizar a integração entre capacidade produtiva, uso e conservação da biodiversidade e dos demais recursos naturais, equilíbrio ecológico, eficiência econômica e justiça social.

* Texto retirado do site oficial da Feira Interinstitucional Agroecológica, última parte do cadastro.



Servidora Ana Carolina de Oliveira Motta e servidor Felipe Costa Alves do IFG, registro da doação de vidros para as(os) agricultoras(es) familiares!!!



Fotos tiradas pelo GRIEFA e EOD das(os) consumidoras(es) Sônia Cleide e seu filho Daniel Andalakituche, Stela Horta, Emanuel Jeremias Ramalho da Silva e Alex de Lima ao retirarem os pedidos, seguindo as normas de biossegurança do COVID-19 e levando as Sacolas/Caixas Retornáveis.

“

Gratidão a todas(os) que proporcionam todo mês essa riqueza de alimentos agroecológicos.

”



Foto e relato da consumidora Gabriela Tejerina, Engenheira Florestal, doutoranda da UFG.



Omelete com recheio de Umbigo de Bananeira, receita compartilhada pela Elizabeth Furtado, aposentada do Ministério da Saúde, comunidade externa.

“

*(...) e nós tentamos
fazer a nossa parte,
obrigadinha a vocês.
Eu amo esses produtos!!!*

”

Mônica Graziella Bartholo, servidora do IFG.

“

*Fizemos um pedido coletivo (doces,
geleias e outros) para dar de presente.
Bora presentear as pessoas fortalecendo
a nova economia que a gente acredita.*

”

Lucas Machado, comunidade externa, Cidade de Goiás, Coop. Casa do Cerrado.

Aproveite e desfrute de mais trocas de saberes e depoimentos no link:

feiraifesgo.cestaagroecologica.com.br/index.php/troca-de-saberes-e-depoimentos



Desenvolvimento territorial mais sustentável com geração de renda e que problematize todas as formas de marginalização, preconceitos, dominação, discriminação que negam os Direitos Humanos;



Soberania Alimentar com ênfase nos Quintais Produtivos e na valorização da diversidade do potencial agrícola regional;



Manejo ecológico dos agroecossistemas na utilização de tecnologias sociais e no reconhecimento das experiências/conhecimentos culturais locais (GLIESSMAN, 2015);

“

Com paciência e tempo é possível arrancar toda a tiririca na mão. Essa maneira é a mais eficaz e não precisa usar nenhum agrotóxico.

Embaixo das mangueiras e outras frutíferas eu sempre faço a limpeza recolhendo as frutas que caíram, sendo uma forma de não atrair insetos, pragas, formigas...

”

Roberto Feijão componente do Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro, Vianópolis/GO

“

Hoje eu até estava lembrando de um herbicida para bater no mato da horta, a gente pega umas folhas de angico, uma quantidade boa de folhas de angico, você sabe o que é angico?

E põe em uma vasilha e coloca água, tampa e deixa passar uns 20 dias e destampa. Eu bati na horta e foi bom, fica um cheiro muito forte. Você coa em um pano e coloca por exemplo 1L para 10L de água e aí você pulveriza com a bomba ou outra coisa. É bastante folha, um tanto que você abraça. E dá para usar muitas vezes.

”

Antonieta de Souza Santos, matriarca do Guerreiras de Canudos, Assentamento Canudos, MST, Campestre/GO.

Cabe ressaltar que estas e as outras formas de manejo utilizadas convergem com as Fichas Agroecológicas desenvolvidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), disponíveis em:

www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/organicos/imagens-organicos-1/fichasagroecologicas.jpg/view



Racionalidade socioambiental com ênfase no viés sociopolítico de quem produz e consome;



Alimentação saudável na perspectiva da SAN na oferta de alimentos ecológicos como Rede Alimentar Alternativa (RAA) que potencializa Sistemas Alimentares mais sustentáveis (GLIESSMAN, 2015);



Circuito Curto de produção e consumo (GRISA et al., 2019) venda direta e atuação colaborativa com todas as pessoas envolvidas "da produção ao consumo" dos alimentos ecológicos (FURTADO et al., 2021a, 2021b).



Resumo do Fluxo de Caixa

(-) Saldo negativo de 15/05/21	1-
(-) Total a pagar para Agricultores	4.582
(-) Produtos não entregues 5ª edição	219
(-) Produtos não entregues 3ª edição (Além)	15
Total geral dos agricultores	4.352
(+) Recebi menos consumidores Dep. BB	4.356
(=) Saldo do caixa negativo (-)	13

Obs: 1 = Diferença de R\$ 150 das edições passadas realizadas em...

Sistematização da coordenadora financeira e agricultora familiar Terezinha de Souza Vieira, Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro, Vianópolis/GO.

pelos motivos do HILICO
 sei pouco estou mandando
 ferimento de boa vontade
 preciso o benefício
 desculpa obrigado

Recado elaborado como forma de justificar e dar uma alternativa a um alimento que não foi possível ser entregue, pela matriarca Antonieta Sousa Santos, Grupo Guerreiras de Canudos, Assentamento Canudos, MST, Campestre/GO.

4. A TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA NOS TERRITÓRIOS DAS(OS) AGRICULTORAS(ES) FAMILIARES: DESAFIOS E POSSIBILIDADES

A Transição Agroecológica subdivide-se em 3 níveis:

1º Redução do uso de insumos externos e danos ao meio ambiente;

2º Substituição de práticas convencionais por práticas alternativas mais sustentáveis;

3º Redesenho de Agroecossistemas (GLIESSMAN, 2015).

Todas(os) as(os) agricultoras(es) familiares da feira encontram-se em transição agroecológica, estudos realizados em áreas com maior desigualdade socioeconômica no Hemisfério Sul do Planeta: África, Madagascar e no Oceano Índico, no sudeste da Ásia e América Latina reafirmam a urgência de (re)pensar outras formas de produção – comércio – consumo de alimentos que contemplem a perspectiva sociopolítica e os princípios, técnicas e metodologias da ciência da agroecologia, sendo este o caminho para a soberania alimentar, desenvolvimento territorial e agriculturas mais sustentáveis (CÔTE et al., 2019).

É pelas trocas de saberes e vivências com os binômios "campo e a cidade" e "saber popular e conhecimento científico" que se torna possível compreender as dinâmicas, as tecnologias sociais, as soluções técnicas e organizacionais vigentes nos agroecossistemas nos diferentes territórios. Não há um modo de fazer que seja determinante e único e sim, há experiências que podem ser adaptadas. E só pela própria experiência e atuação colaborativa que é possível compreender as possibilidades e os desafios; sendo este o caminho para sistemas alimentares diversificados, resilientes e mais sustentáveis (FAO, 2018; GLIESSMAN, 2015).



Consórcio de couve, cebolinha e cheiro verde no Quintal Produtivo da agricultora familiar Elcimeire Maria Pereira, Grupo Guerreiras de Canudos, Assentamento Canudos, MST, Palmeiras/GO.



Consórcio de alface, cenoura e brócolis no Quintal Produtivo do agricultor familiar Cléber de Oliveira (componente do Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro).



Banana Pacovanl próximo ao curral, dada a umidade e a presença de esterco no solo, as Banana Pacovans crescem com mais facilidade. E Tecnologia Social inventada para oportunizar que o sinal do celular funcione melhor sendo intercaladas camadas de areia e brita no garrafão de plástico retornável. Foto tirada pelo Roberto Feijão componente do Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro, Vianópolis/GO, do seu Quintal Produtivo.

Nesta perspectiva e em âmbito da FIA o viés educativo é um ponto chave. As(os) agricultoras(es) familiares antes da participação na FIA foram qualificadas(os) para atuarem com os princípios da agroecologia e nas Boas Práticas em Serviços de Alimentação pelas instituições públicas e sociedade civil organizada que ofertaram cursos gratuitos e que apresentam entre os objetivos a inclusão produtiva com geração de renda, a assistência técnica e a educação popular nas comunidades rurais, sendo as Instituições Federais de Ensino Superior do Estado de Goiás (IFES/GO), o Movimento Camponês Popular (MCP), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), Comissão Pastoral da Terra (CPT) e o Movimento de Trabalhadores/as Rurais Sem Terra (MST).



Sistema semi aberto, aberto e horta em formato de mandala na plantação em consórcio das hortaliças e legumes no Quintal Produtivo do camponês José Valdir, Unidade Colmeia, MST, Assentamento Canudos, Palmeiras/GO.



Fotos tiradas durante o processo de produção da Manteiga de Leite, pela Terezinha de Souza Vieira, Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro, Vianópolis, GO.



“

Evita a entrada e nem senta (pousa) os bichinhos e principalmente carunchos. Mais fácil para ficar armazenado, pode ficar ali por um, dois anos e não perde.

”

Técnica de armazenamento de grãos e sementes em garrafas de plástico devidamente higienizadas e tampadas. Alzira Rodrigues da Costa, matriarca do Grupo Guerreiras de Canudos, Assentamento Canudos, MST, Palmeiras/GO.



Fotos tiradas no território da Dona Antonieta Sousa Santos por ela e seu filho mais velho Márcio Antônio dos Santos durante o processo de produção da Conserva de Bambu. Para iniciar há a colheita e limpeza do bambu sendo retirados apenas as partes moles. coloca no balde e lava com água; depois ela explica que são três dias para a conserva de Bambu ficar pronta, no primeiro dia você fervente ele derrama a água ai depois fervente de novo, ai deixa de molho e você vai trocando a água todos os dias. No terceiro dia que vai estar pronta para colocar no vidro esterilizado.

O principal aprendizado é a (re)existência em seguir/manter as práticas ecológicas visto que é unânime entre as(os) agricultoras(es) reafirmarem que a dificuldade é muito maior e incomparável quando anteriormente seguiam as técnicas da agricultura convencional. A dedicação tem que ser diária; a quantidade na produção dos alimentos é menor mas a qualidade é superior; precisa respeitar o tempo da natureza e faz-se necessário trabalho coletivo (dado o excesso de trabalho). E esta (re)existência é que confere a eficiência, diversidade biológica, auto-suficiência e resiliência preconizadas por Gliessman (2003, 2015) quando refere-se aos pontos-chaves da agroecologia.

“

Meu quintal é agroecológico, todos os nossos produtinhos são agroecológicos. Então, minha filha, tem que ser enxada mesmo, principalmente no lugar aonde as crianças vão brincar não deve botar veneno, esses venenos são terríveis. Tem que capinar devagarinho, pagar uma diária de uma pessoa para capinar.

”

Antonieta Sousa Santos, matriarca, Grupo Guerreiras de Canudos, Assentamento Canudos, MST, Campestre/GO.

Um desafio externo e que perpassa todos os territórios são os agrotóxicos aplicados nas monoculturas da soja, sorgo e/ou milho oriundos dos latifúndios que se localizam na mesma região geográfica, se tornam fator de risco para a saúde das(os) agricultoras(es) e da biodiversidade. O Plano Nacional da FAO/IFAD (2019) reforça o desafio das(os) agricultoras(es) familiares manterem as práticas mais sustentáveis diante das mudanças climáticas, degradação dos recursos naturais, biodiversidade, vulnerabilidade socioeconômica e ausência de políticas públicas (FAO and IFAD, 2019).

Há dois paradoxos, visto que mesmo diante das circunstâncias, 1) são responsáveis por 75% das unidades produtivas, maior geração de empregos na área rural, preservação da biodiversidade e a diversidade regional (GRISA et al., 2018) e 2) a fonte de renda de todas as famílias vem também das atividades agropecuárias e do trabalho das(os) agricultoras(es) familiares realizados no contexto do agronegócio (plantação, colheita e aplicação de agrotóxicos), pois a produção agrícola familiar não supre todos os gastos. Sendo a concentração fundiária, renda agropecuária e trabalho informal para o agronegócio, características Latino-Americanas da Agricultura Familiar (GRISA et al., 2019; BRASIL, 2017).



5. QUINTAIS PRODUTIVOS

Os Quintais Produtivos consolidam-se em sistemas de produção desenvolvidos no ambiente domiciliar por práticas ecológicas que contemplam as especificidades (saber popular, cultura, regionalismo, sazonalidade, tecnologias sociais, técnicas geracionais, entre outros) e o "modo de viver e produzir" de cada território. Oportunizam maior variedade e consumo de alimentos *in natura*, *plantas medicinais* e *criação de animais* (AMOROZZO et al., 2002; SILVA et al., 2016). São fundamentais para a preservação *da sociobiodiversidade* e a promoção da SAN das famílias que possuem a oportunidade de cultivá-los (MENDONÇA et al., 2003; LACERDA et al., 2008). É de lá que as(os) agricultoras(es) familiares cultivam os alimentos ecológicos que são ofertados na FIAV.

6. ALIMENTOS ECOLÓGICOS

São alimentos que no processo de produção evidenciam o viés ecológico e a perspectiva social dos princípios e métodos da agroecologia com ênfase na eficiência, diversidade, auto-suficiência, auto-regulação e resiliência que impulsionam a transição para agroecossistemas mais sustentáveis. Sendo a sustentabilidade compreendida em seu viés político, ecológico, econômico, ético, cultural e social (ALTIERI et al., 1999).

Neste contexto, a agricultura familiar mais sustentável torna-se referência, ao reafirmar as formas de viver e produzir com racionalidade socioambiental. O que impulsiona materializar os princípios e métodos da agroecologia na oferta e/ou consumo de alimentos saudáveis "do campo à cidade", de modo a, *assegurar um abastecimento de alimentos regular que garanta uma alimentação variada, adequada e com valor nutricional* (ALTIERI et al., 1999, p.104).



Almoço colaborativo realizado no Assentamento Canudos, Palmeiras/GO na residência da agricultora familiar Elcimeire Maria Pereira, com alimentos do Quintal Produtivo!

6.1 IN NATURA

São alimentos que ao serem retirados da natureza não sofreram nenhuma modificação (BRASIL, 2014 p. 29) estando prontos para o consumo imediato.

São a base da alimentação saudável!!!

Cléber de Oliveira (componente do Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro).



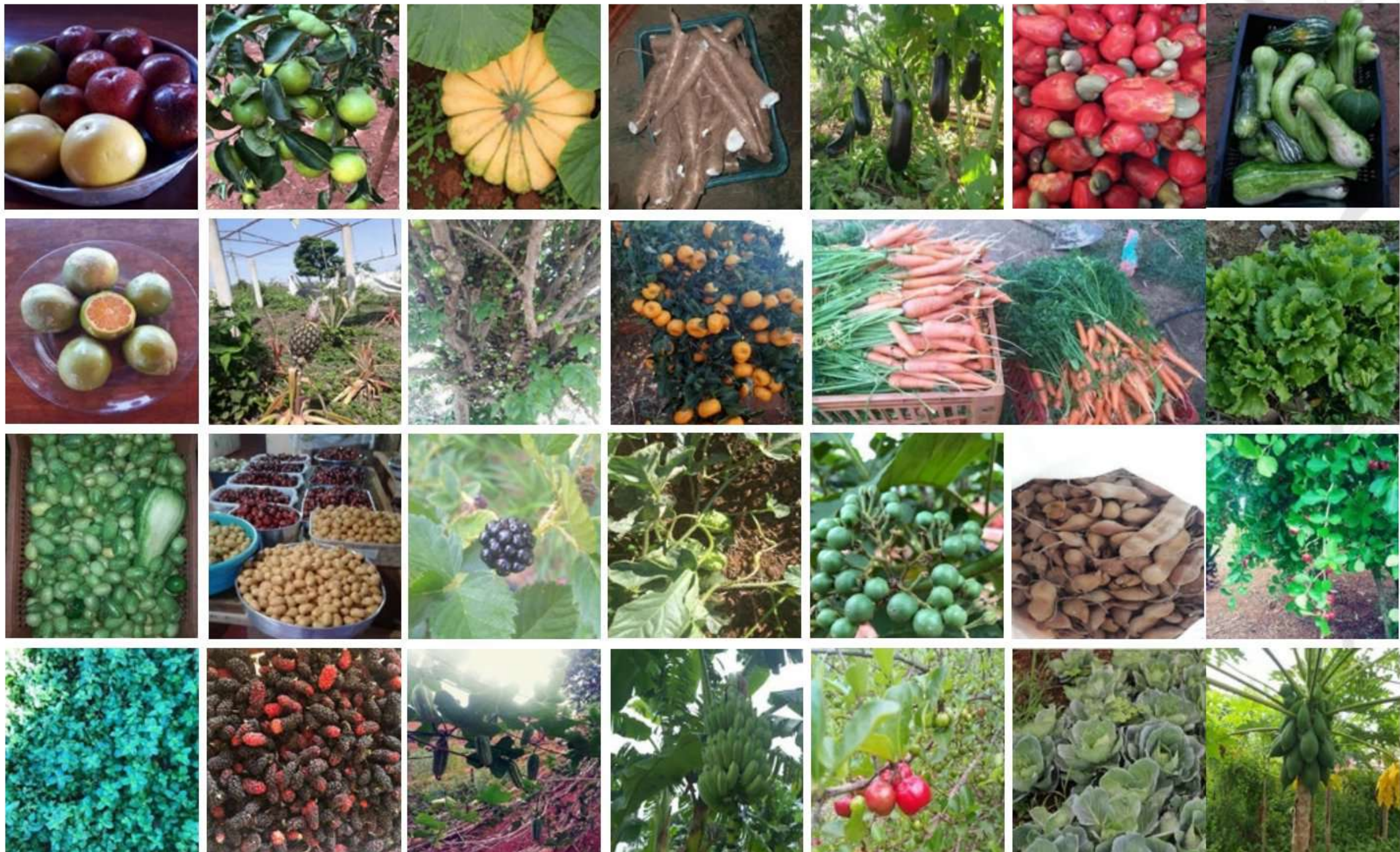
A terra aqui é boa, tudo que planta dá. A Feira Agroecológica foi uma porta que abriu e só tem vantagens, não usamos agrotóxicos, temos renda, trabalhamos menos e não há desperdício do que produzimos!!! Mesmo que dê mais trabalho e a produção seja menor, mas é outra vida!!!



Abacate avocado
Abacate comprido
Abóbora madura
Abobrinha brasileira
Abobrinha verde
Alface
Amendoim com casca
Amendoim sem casca
Banana Pacovan verde pacovan
Beterraba
Berinjela
Cajazinho
Cebolinha verde
Cenoura

Cheiro verde
Couve
Couve manteiga
Goiaba
Gueroba
Hibisco
Hortelã
Lima
Limão china
Limão galego
Limão taiti
Mandioca
Manjericão
Maracujá

Maracugina
Maxixe
Mel da Abelha Europa – Floradas de timbó e girassol
Ora-pro-nobis
Orégano
Ovos caipiras
Pepino
Rabanete
Rúcula
Taioba
Tamarindo
Umbigo de bananeira



Todas as fotos foram tiradas pelas(os) agricultoras(es) familiares que fazem parte da F|AV.

6.2 MINIMAMENTE PROCESSADOS

Correspondem a alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original (BRASIL, 2014 p.29).

Açafrão

Açafrão desidratado

Amendoim torrado

Banana Pacovan desidratada

Colorau

Ervas desidratadas - alfavaca, cidreira, hibisco, moringa, mentrasto, boldo, espinheira santa, alecrim, artemísia, carqueja

Farinha de jatobá

Farinha de mandioca

Feijão de corda

Feijão roxo

Folhas desidratadas – abacate, goiaba, amora, mamão, maracujá

Ginseng

Manga desidratada

Polvilho

“

Muitas pessoas não sabem para que servem as ervas e esse tanto de folhas desidratadas aqui do meu quintal... Tudo é muito bom para a saúde.

”

Antonieta de Sousa Santos, matriarca do Grupo Mulheres Guerreiras de Canudos - MST

Galinha caipira cortada e congelada
Leite pasteurizado (Vaca Girolanda)
Queijo ralado (Vaca Girolanda)
Suco natural (sem açúcar): Acerola,
amora, cajá-manga, limonada,
tamarindo

Polpa: pitanga, jabuticaba, caju, acerola,
acerola com mamão, acerola com
maracujá, goiaba, seriguela, tamarindo,
maracujá, manga com maracujá, cajá-
manga, amora, jenipapo, manga.

“

*A Jabuticaba e a Pitanga
são pés muito carregados
durante todo o ano "aqui tem
fruta, frutinha, flor" sempre!!!*

”

Roberto Feijão, componente do Grupo Agricultoras/es
Familiars da Estrada de Ferro



6.3 ALIMENTOS PROCESSADOS

Apresentam como matéria prima os alimentos *in natura* adicionados de ingredientes de uso culinário (principalmente sal, açúcar) (BRASIL, 2014).

Banana Pacovan chips com canela e açúcar
Banana Pacovan chips com sal
Banana Pacovan chips sem sal
Farinha de Banana Pacovan verde com casca
Farinha de Banana Pacovan verde sem casca
Farinha de mandioca temperada
Granola com baru, gergelim, aveia, mel, jatobá, linhaça
Paçoca de amendoim
Paçoca de baru com açúcar
Paçoca de baru sem açúcar
Paçoca de carne seca
Paçoca de gergelim com açúcar
Paçoca de gergelim sem açúcar
Pasta de pequi
Tempero completo

Queijo fresco de vaca mestiça (Holandesa e Jersey)
Queijo fresco temperado com pimenta e cheiro verde de vaca mestiça (Holandesa e Jersey)
Queijo ralado (Vaca Girolanda)
Requeijão
Conserva de bambu
Conserva de jurubeba
Conserva de mini pepino
Conserva de pimenta malagueta
Mané pelado pedaço
Pão de abóbora
Rosquinha de abóbora

Obs: Os únicos ingredientes adquiridos fora do Quintal Produtivo para a elaboração das quitandas são: farinha de trigo, óleo, fermento biológico, açúcar e sal.





Geleias

Geleias: com açúcar, sem açúcar ou com mel

Abacaxi

Abacaxi com pimenta bem picante

Acerola

Amora

Cagaita

Cajá-manga

Hibisco

Jabuticaba

Jabuticaba com amora

Tamarindo

Obs: todas as geleias são feitas com pectina das próprias frutas ou com acréscimo da pectina de maracujá ou laranja.

Passo a Passo para desenvolver a Pectina do Maracujá:

1. Selecionar bem os maracujás, não pode ter verruguinhas, a casca tem que ser lisinha.
2. Despolpar e descascar o maracujá;
3. Colocar maracujá inteiro em uma panela (antiaderente) cobre com água e deixa cozinhar até ficar molinho;
4. Passar em uma peneira até ficar homogêneo (ficar com a mesma cor e textura);
5. Embalar ainda quente, em vasilha com tampa e colocar no congelador. A pectina congelada é a que usamos para a geleias. Atenção, ela dura no máximo 3 dias!!!

Obs: depois de 3 dias a pectina perde a capacidade de gelatinar, mesmo congelada!!!

Leoneide Pereira,
Liderança do Grupo
Guerreiras de Canudos,
Assentamento Canudos,
MST, Palmeiras/GO.



O processo de extração artesanal da pectina utilizado pelas agricultoras vai ao encontro do descrito por Vilela et al (2011). Em que os frutos do maracujá após lavagem e sanitização foram descascados manualmente e separados a polpa e albedo com auxílio de uma colher. Realizou-se em seguida a maceração do albedo trocando a água durante 3 dias para se retirar o sabor amargo causado pela presença de naringina. Após esta etapa os albedos foram submetidos a um branqueamento em água a 100°C por 2 minutos na proporção de 1:1 de albedo e água para inativar possíveis enzimas e amaciar a polpa. Em seguida foram triturados em liquidificador industrial, passados em uma peneira de 0,6mm e armazenados em potes plásticos e conservados sob congelamento (-18°C) até o momento da elaboração dos doces.



Doces

- Banana Pacovan com açúcar
- Banana Pacovan sem açúcar
- Buriti
- Caju
- Casca de laranja cristal
- Frescurinha de laranja
- Frescurinha de mexerica
- Jenipapo
- Leite (Vaca Girolanda)
- Leite com cidra
- Leite com coco
- Limão siciliano
- Mamão
- Manga
- Melado de cana
- Mini rapadura tradicional
- Mini rapadura tradicional com amendoim
- Pé de moleque tradicional
- Rapadura tradicional



7. BIOMA CERRADO

É o segundo maior bioma do Brasil ocupando mais de 20% do território brasileiro (BORLAUG, 2002), possui aproximadamente 2 milhões de Km² está presente em São Paulo, Paraná, Goiás, Tocantins, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rondônia, Maranhão, Piauí, Pará, Minas Gerais, Bahia e Distrito Federal, abrange as bacias hidrográficas Tocantins-Araguaia, São Francisco e Platina (COLLI et al, 2002). É composto por formações florestais (mata ciliar, mata de galeria, mata seca e cerradão), savânicas (Cerrado, vereda, Parque de Cerrado e Palmeiral) e campestres (campo sujo, campo limpo e campo rupestre); mesmo sendo a mais diversificada savana tropical do mundo (KLINK et al., 2005).

O Dossiê sobre o Cerrado desenvolvido pela Universidade Federal de Brasília em 2019 evidencia que aproximadamente 60% do Cerrado sofreu devastação e/ou desmatamento em sua biodiversidade (MACHADO et al., 2004) reflexo das práticas da Agricultura Convencional com uso indiscriminado de fertilizantes e calcário, com destaque para a monocultura da soja e de pastagens plantadas, bem como as queimadas, que ocasionaram a

fragmentação de habitats, extinção da biodiversidade, invasão de espécies exóticas, erosão dos solos, poluição de aquíferos, degradação de ecossistemas, alterações nos regimes de queimadas, desequilíbrios no ciclo do carbono e possivelmente modificações climáticas regionais (KLINK et al., 2005, p.148).

Dossiê "O Cerrado está morrendo" disponível em: revistadarcy.unb.br/images/PDF/darcy21.pdf



Caminhada Transversal com a matriarca do Guerreiras de Canudos, Palmeiras/GO Dona Alzira Rodrigues em seu Quintal Produtivo com sua netinha e a nutricionista do GRIEFA Marília Bohnen de Barros.

Para reverter este contexto é urgente iniciativas que corroborem para a preservação dos ecossistemas nativos, das espécies exóticas e do solo, sendo as práticas que convergem com as práticas agrícolas mais sustentáveis, um caminho. Neste contexto, as(os) agricultoras(es) familiares são protagonistas pois transcendem a agricultura convencional, na utilização de arranjos comunitários eficientes de uso e manejo dos recursos naturais (AZEVEDO et al., 2009). E esta forma de produzir é determinante para a valorização da sociobiodiversidade, a variedade dos alimentos, o fortalecimento da identidade alimentar regional, soberania alimentar (HLPE, 2007) sendo as(os) agricultoras(es) familiares as guardiãs(ãos) e que merecem todo o nosso respeito e valorização.

Na FIAV as pessoas que fazem parte da rede de reciprocidade e confiança são estimuladas a compreender o Bioma Cerrado como patrimônio e referência para a SAN; além de ampliar o potencial produtivo e de consumo dos Frutos do Cerrado, que são matéria prima para alguns alimentos ecológicos ofertados.

7.1 PRINCIPAIS FRUTOS DO CERRADO NA FEIRA INTERINSTITUCIONAL AGROECOLÓGICA

Cagaita

Nome Científico: *Eugenia dysenterica* DC.

Família: *Myrtaceae*

Árvore: Cagaiteira

A cagaiteira é uma árvore frutífera que podemos aproveitar todas as suas partes sendo as folhas, frutos e casca com característica medicinal (atua no tratamento de diabetes, icterícia além de ter efeito laxativo). A espécie apresenta significativo valor econômico, a madeira é muito utilizada em carvoarias, lenha carvão além de ser uma planta ornamental (SILVA et al., 2008, 2016). A polinização é feita pelas mamangavas (PROENÇA, 2000 et al., 1994) e outras abelhas do cerrado.

Compostos Bioativos: Possui ácidos graxos poli-insaturados (principalmente na polpa) com maior teor de ácido linoleico (10,5%) e ácido linolênico (11,86%) (MARTINOTTO et al., 2008) e propriedades bioativas por ser antioxidante e ter carotenoides (MAIANI et al., 2009). Há quantidade significativa de Vitamina A, C e folatos (FRANCO, 1992).

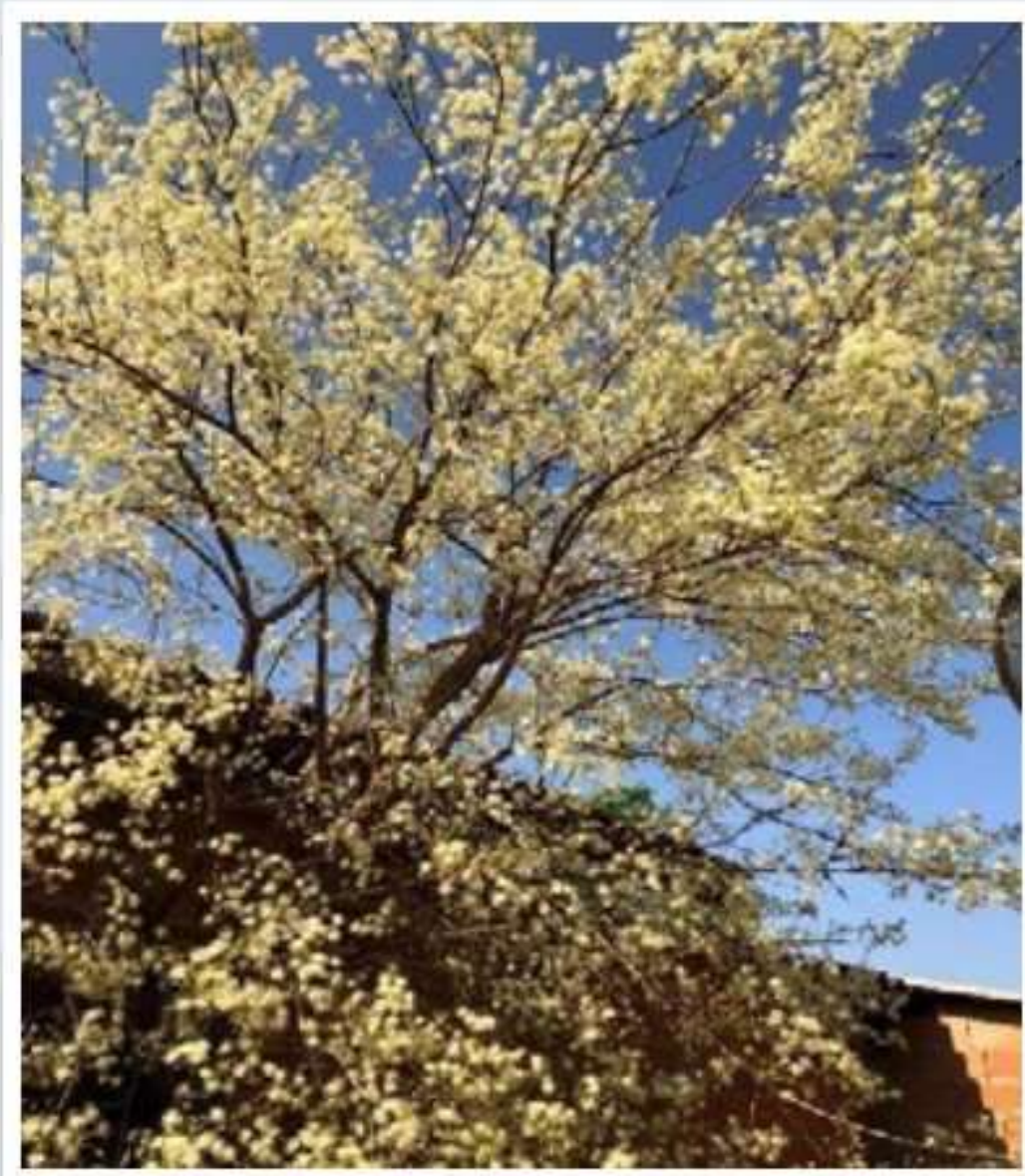
Dicas: na geleia é importante deixar uns pedacinhos de cagaita, para dar o tcham!!! Leoneide Pereira, Liderança do Grupo Guerreiras de Canudos, Palmeiras/GO

Época de frutificação: setembro e outubro.

Alimentos ofertados na feira: Geléia, polpa de Cagaita e *in natura*.

Curiosidade: 100g de cagaita equivale a 90% da recomendação de Vitamina C diária.

Valor Nutricional da Cagaita: www.cerratinga.org.br/wp-content/uploads/2003/05/cagaita-tabela-nutricional.pdf



Olha aí a minha florada do pé de cagaita.
Leoneide Pereira, Liderança do Grupo
Guerreiras de Canudos, Palmeiras/GO, em
outubro de 2021.



Fotos das Cagaitas do Quintal
Produtivo da Leoneide Pereira,
Liderança do Grupo Guerreiras de
Canudos, Palmeiras/GO.



Cagaiteira do Quintal Produtivo
da Elcimeire Maria Pereira, Grupo
Guerreiras de Canudos, Palmeiras/GO.

Buriti

Nome Científico: *Mauritia flexuosa* Lf

Família: *Arecaceae* (BRASIL, 2006)

Árvore: Palmeira

É um fruto da palmeira nativa da América Latina (SANTOS, 2005), oriundo das veredas é um indicador ecológico da presença de água na superfície, como também de solos mal drenados e encharcados. São freqüentemente associados com a existência de nascentes e poços d água (BRASIL, 2006, p. 105).

Apresentam os constituintes químicos carotenoides (RIBEIRO et al., 2010), ácidos graxos (NOBRE et al., 2018), flavonoides (KOOLEN et al., 2003), proteínas (CARNEIRO e CARNEIRO, 2011), além de fósforo, potássio, magnésio, cálcio, enxofre, vitaminas A, B, C e fibras (SAMPAIO, 2011) e tocoferóis (OLIVEIRA, 2017). A polpa e o óleo possuem propriedades medicinais como cicatrização de ferimentos e queimaduras, atividade antimicrobiana e antioxidante (NASCIMENTO-SILVA et al., 2020). As folhas servem para a cobertura de casas e são utilizadas como matéria prima de artesanatos como as camas, sofás, esteiras, bancos, caixas, jiraus, portas, paredes entre outros (BRASIL, 2006).

A partir do corte do estipe (tronco) do buriti, é possível obter uma seiva, que após fervida, pode ser transformada em um tipo de mel (denominado mel de buriti) ou açúcar (BRASIL, 2012; BRASIL, 2016). A partir da medula do estipe, obtém-se uma fécula amilácea, muito utilizada nas dietas dos quilombolas Kalungas (BRASIL, 2016).

Época de frutificação: setembro a fevereiro.

Principais utilidades culinárias: polpa e óleo.

Dica: é fundamental coletar os frutos maduros e que serão utilizados no mesmo dia, pois a polpa oxida rapidamente (fica escura) (SALES, 2016).

Alimentos ofertados na feira: Doce de Buriti.

Manual Tecnológico Aproveitamento Integral do Fruto e da Folha do Buriti:

ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2018/10/ManualTecnologicoBuriti.pdf

Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do buriti:

ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2018/10/BoasPraticasBuriti.pdf



Foto tirada pela Leoneide Pereira, Liderança do Grupo Guerreiras de Canudos, Palmeiras/GO, na vizinhança onde é realizada a atividade de extrativismo!!!

Pequi

Nome Científico: *Caryocar brasiliense* Camb.

Família: *Caryocaraceae* (BRASIL, 2006)

Árvore: Pequizeiro

É um fruto que possui compostos bioativos e antioxidantes, como fenólicos e carotenóides (RIBEIRO, 2011; LIMA et al, 2007), 60% da polpa apresenta teor elevado de lipídeos (ácidos graxos insaturados), fibras (OLIVEIRA, et al., 2010). O óleo da polpa tem uso medicinal contra bronquites, gripes, resfriados (BRASIL, 2016); possui propriedades anti-inflamatórias e cicatrizantes (BERTOLINO et al., 2019); já o chá das folhas equilibra o fluxo menstrual e tem potencial adstringente (OLIVEIRA, 2008); também serve de matéria prima para o desenvolvimento de cremes e sabonetes utilizados na indústria de cosméticos (PIANOVSKI et al., 2008), na fabricação de pinturas (ALMEIDA et al., 1998) e móveis (SILVA JÚNIOR, 2005). A polpa de pequi incrementa várias receitas como o arroz, galinhada, carne moída, pamonha e licor; já a amêndoa é usada em farofas, doces e paçocas (ALMEIDA et al., 1998).

Época de frutificação: entre novembro e fevereiro (LORENZI, 2002; BRASIL, 2012).

Alimentos ofertados na feira:

Pasta de Pequi

Lascas de Pequi Congelado

Manual Tecnológico Aproveitamento Integral do pequi:

<https://ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2018/03/ManualTecnologicoPequi.pdf>

Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi:

<https://ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2018/10/BoasPraticasPequi.pdf>



Fotos tiradas das Lascas de Pequi e Pequizeiro pela agricultora familiar Terezinha de Souza Vieira em seu Quintal Produtivo, Vianópolis/GO.

Baru

Nome Científico: *Dipteryx alata* Vog.

Família: *Fabaceae*

Árvore: Baruzeiro (BRASIL, 2006)

O baruzeiro está entre as 3 maiores famílias de Angiosperma, sendo utilizado principalmente para:

Recuperação de áreas degradadas;

Paisagismo e arborização urbana;

Indústria madeireira e química (OLIVEIRA e SIGRIST, 2008);

Produção de carvão a partir da casca;

Fator de Proteção à saúde (o óleo ajuda no tratamento do reumatismo);

No enriquecimento de receitas de panificados, biscoitos e doces (CARRAZZA e FIGUEIREDO, 2010);

Para a alimentação de animais por serem forrageiras, quando se encontram nos pastos.

Tem grande potencial econômico que está diretamente relacionado ao seu viés nutricional, a exportação para países europeus concentra mais da metade das sementes (BRASIL, 2021).

Tudo pode ser aproveitado "da madeira à semente" sem a necessidade de cortar o baruzeiro, a maioria das sementes são coletadas pela atividade de extrativismo (BRASIL, 2021).

As amêndoas do baru apresentam teor significativo de proteínas, lipídios, cálcio, ferro, magnésio, potássio, zinco, fitatos e taninos (SOUSA et al., 2011; SIQUEIRA et al., 2012) e as amêndoas in natura são ricas em carotenóides Siqueira et al. (2015) e compostos fenólicos (PINELI et al., 2015).

Fenologia (época): a floração (outubro-janeiro) e a frutificação (janeiro-março) ocorrem na estação chuvosa, e a maturação dos frutos (julho-outubro) na época da seca. (BRASIL, 2021; ALVES et al., 2017).

Curiosidade: o maior valor nutricional concentra-se no epicarpo e nas sementes (SOQUETTA et al., 2016). Só é encontrado na América do Sul sendo o Brasil o principal produtor!!! (BRASIL, 2021).

Alimentos ofertados na feira:

Baru cru

Baru torrado

Paçoca de baru com e sem açúcar

Manual Tecnológico Aproveitamento Integral do baru:

ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2018/10/ManualTecnologicoBaru.pdf



Fotos tiradas pela Leoneide Pereira, Liderança do Grupo Guerreiras de Canudos, MST, Assentamento Canudos, Palmeiras/GO

Jatobá do Cerrado

Nome Científico: *Hymenaea stigonocarpa* Mar.

Família: Leguminosae Fabaceae

Subfamília: *Caesalpinioideae*

Gênero: *Hymenaea* (BRASIL, 2006)

Árvore: Jatobazeiro

É uma leguminosa arbórea com muita utilidade gastronômica regional, sendo a farinha utilizada no enriquecimento das receitas de panificados, bolos, mingaus e biscoitos (ALMEIDA et al., 1998). É rico em fibras (SILVA et al., 2001). Apresenta característica medicinal (CIPRIANO et al., 2014) e seu extrato tem potencial antimicrobiano (SANTANA et al., 2015). A casca é muito utilizada na medicina popular para processos inflamatórios e cicatrização; em geral usa-se a casca curtida no álcool.

Época de frutificação: outubro a fevereiro (SILVA JÚNIOR, 2005).

Alimentos ofertados na feira:

Farinha de Jatobá do Cerrado

Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do jatobá:

<https://ispn.org.br/site/wp-content/uploads/2018/10/BoasPraticasJatoba.pdf>



Pé do Jatobá do Cerrado no Quintal Produtivo da Leoneide Pereira. Liderança do Grupo Guerreiras de Canudos, Assentamento Canudos, MST, Palmeiras/GO.

“

A floragem é em outubro e na seca é a época que ele já começa a cair (a partir de setembro, por aí assim) é tão tal que se você não coletar logo ele e se ele pegar uma chuva, ele não presta mais.

”

Leoneide Pereira, Liderança do Grupo Guerreiras de Canudos, Palmeiras/GO

8. SAZONALIDADE

8.1 CALENDÁRIO SAZONAL: PERÍODO SECO E PERÍODO CHUVOSO

O Cerrado divide-se em dois: período chuvoso, de outubro a março, e período seco, de abril a setembro (KLINK et al., 2005) o que evidencia o mesmo olhar da Dona Antonieta de Sousa Santos, matriarca do Grupo Mulheres Guerreiras de Canudos – MST que reafirma *os alimentos são da água e da sequeidão*.

Alimentos	Período Seco	Período Chuvoso
Abacate Avocado		x
Abacate comprido		x
Abacaxi		x
Abóbora Madura		x
Abobrinha Brasileira		x
Abobrinha Verde		x
Açafrão	x	
Acerola	x	x
Alface	x	x
Alecrim		

Alimentos	Período Seco	Período Chuvoso
Alfavaca		x
Almeirão		x
Amendoim		x
Amora		x
Artemisia		
Bambu		x
Banana Pacovan	x	x
Baru	x	
Beldroega		x
Beterraba	x	x
Berinjela	x	x
Boldo		
Buriti		x
Cagaita		x
Carqueja		
Cajá Manga		x
Caju		x
Cajazinho	x	x



Elcimeire Maria Pereira, Grupo
Mulheres Guerreiras de Canudos - MST.

Alimentos	Período Seco	Período Chuvoso
Cana		x
Cebolinha Verde		x
Cenoura	x	x
Cheiro Verde	x	x
Cidra		x
Cidreira		x
Coco		x
Colorau	x	x
Couve Manteiga	x	x
Espinheira Santa		x
Feijão de Corda	x	x
Feijão roxo	x	x
Gergelim		x
Ginseng		x
Goiaba		x
Gueroba		x
Hibisco		x
Hortelã		x

“

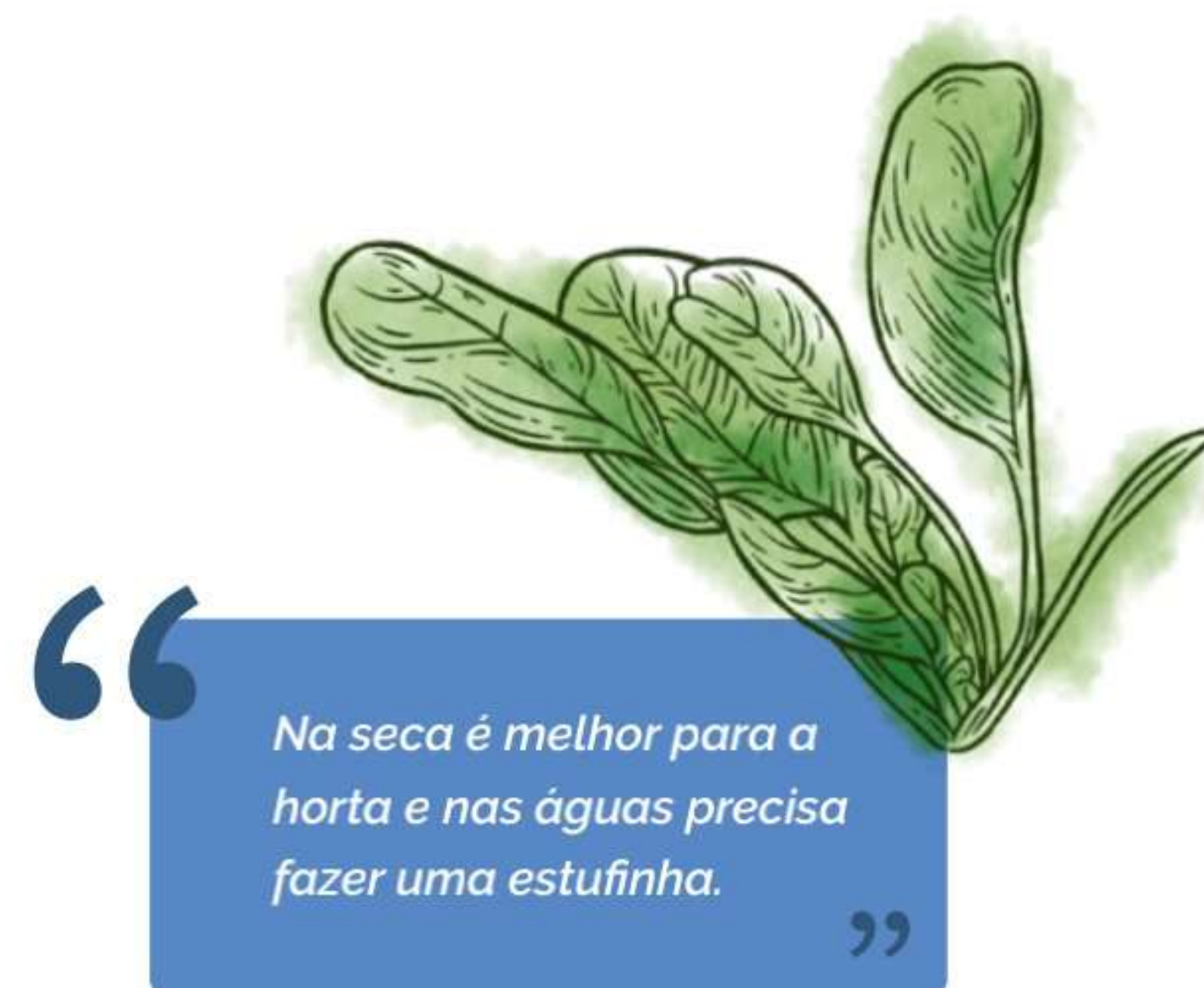
*Todas as frutas dão
depois de chover.*

”

Terezinha Vieira (coordenadora financeira da FIA e liderança do Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro).



Alimentos	Período Seco	Período Chuvoso
Insulina		x
Jabuticaba		x
Jamelão		x
Jatobá	x	x
Jenipapo	x	x
Jiló		x
Jurubeba	x	x
Laranja	x	
Laranja cristal		x
Lima	x	
Limão	x	
Limão China	x	
Limão Galego	x	
Limão siciliano	x	
Limão Taiti	x	
Mamão	x	x
Mandioca	x	x
Manga		x



Cléber de Oliveira (componente do Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro).

Alimentos	Período Seco	Período Chuvoso
Manjericão		x
Maracugina		x
Maracujá	x	x
Maxixe		x
Mexerica		x
Mentrasto		x
Mini Pepino	x	x
Morango		
Moringa		x
Ora-pro-nobis	x	x
Orégano		x
Pepino		x
Pequi		x
Pimenta Malagueta		x
Pitanga	x	x
Rabanete	x	
Rúcula		x
Seriguela		x

“
Toda produção irrigada dá na seca e nas águas.
 ”

Antonieta de Sousa Santos, matriarca do Grupo Mulheres Guerreiras de Canudos - MST.



Alimentos	Período Seco	Período Chuvoso
Taioba	x	x
Tamarindo		x
Umbigo de Bananeira	x	x
Umbu		x
Urucum		x
Zedoária		x

“

São muitas variáveis, manejo, microclima, tem culturas mais difíceis. A região é tropical e praticamente podemos produzir todo o tempo, tudo vai depender mais das técnicas de manejo. A maioria das culturas foram introduzidas e já estão adaptadas.

”

José Valdir Misnerovicz camponês da Unidade Colmeia, Assentamento Canudos – MST.

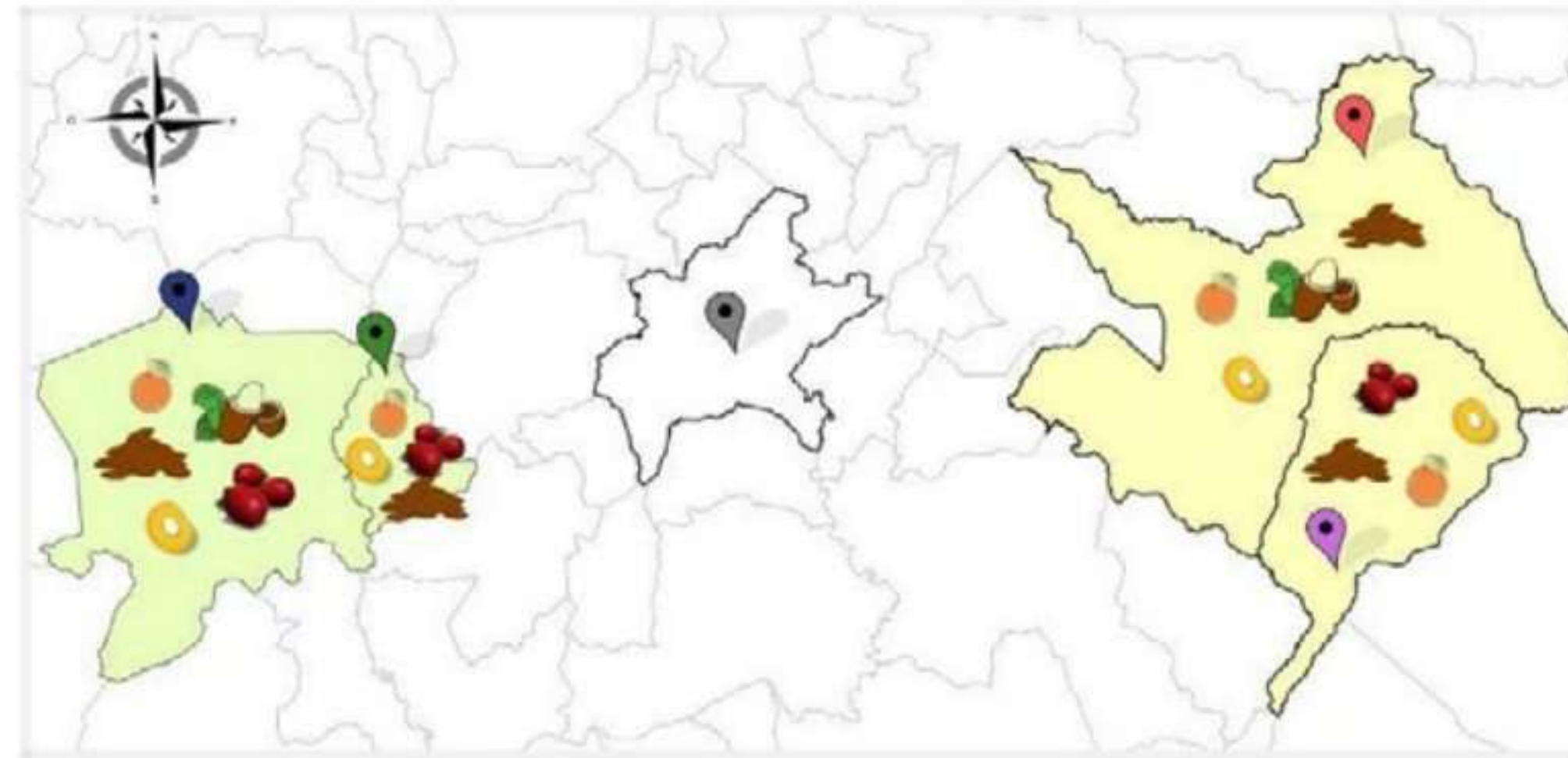


8.2 CALENDÁRIO SAZONAL MENSAL

Jan	Abacaxi	Acerola	Banana Pacovan	Alfavaca	Cajá	Manga (anão)	Cidreira	Feijão		
	Jurubeba	Mamão	Mandioca	Moringa	Pequi	Rúcula	Pitanga	Umbigo de Bananeira		
Fev	Abacate	Avocado	Abacaxi	Abobrinha	Abobrinha Verde	Alface	Alfavaca	Banana Pacovan		
	Cajá Manga (anão)	Cajazinho	Couve	Cidreira	Feijão	Goiaba Jurubeba	Mamão	Mandioca		
	Maracujá	Mini pepino	Moringa	Ora-pro-nobis	Pitanga	Rúcula	Umbigo de Bananeira			
Mar	Abacate	Abacaxi	Abóbora madura	Abobrinha	Abobrinha verde	Alfavaca	Alface	Banana Pacovan	Cajá Manga (anão)	
	Cajazinho	Cidreira	Cheiro verde	Couve	Feijão	Jenipapo	Jurubeba	Mamão	Mandioca	
	Moringa	Mini pepino	Ora-pro-nobis	Pitanga	Rúcula	Tamarindo	Umbigo de Bananeira			
Abr	Abacaxi	Abóbora madura	Abobrinha verde	Açafrão	Alface	Amendoim	Bambu	Banana Pacovan	Buriti	Cajá Manga (anão)
	Cajá Manga (tradicional)	Cidreira	Cana de Açúcar	Cheiro verde	Couve	Feijão	Jatobá	Jenipapo	Jurubeba	Limão Galego
	Limão Taiti	Mamão	Mandioca	Mini pepino	Ora-pro-nobis	Pitanga	Rúcula	Taioba	Umbigo de Bananeira	
Mai	Açafrão	Banana Pacovan	Cajá Manga (anão)	Cidreira	Couve	Feijão	Gueroba	Jatobá	Jenipapo	Jurubeba
	Lima	Limão China	Mamão	Mandioca	Mini pepino	Ora-pro-nobis	Pitanga	Rúcula	Taioba	Umbigo de Bananeira
Jun	Açafrão	Alface	Almeirão	Banana Pacovan	Baru	Berinjela	Beldroega	Cajá Manga (anão)		
	Cidreira	Cheiro verde	Couve	Feijão	Gueroba	Jatobá	Jenipapo	Jurubeba		
	Limão siciliano	Mamão	Mandioca	Maracujá	Pitanga	Rúcula	Umbigo de Bananeira			

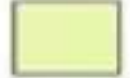

Jul	Açafrão	Banana Pacovan	Baru	Cajá Manga (anão)	Cidreira	Feijão	Gueroba	Jatobá	
	Jenipapo	Jurubeba	Limão	Mamão	Mandioca	Pitanga	Umbigo de Bananeira		
Ago	Açafrão	Banana Pacovan	Baru	Beldroega	Cajá Manga (anão)		Cebolinha verde	Cidreira	
	Cidra	Feijão	Gueroba	Gergelim	Jatobá	Jenipapo	Jurubeba	Limão	
	Mamão	Mandioca	Maracujina	Pitanga	Umbigo de Bananeira		Rúcula	Urucum	
Set	Açafrão	Alface	Amora	Banana Pacovan		Baru	Beterraba	Beldroega	Cenoura
	Cajá Manga (anão)		Cidreira	Cebolinha verde	Cidra	Cheiro Verde	Couve	Colorau	Feijão
	Gergelim	Jatobá	Jenipapo	Jurubeba	Laranja	Limão China	Mamão	Mandioca	Maracujá
	Maxixe	Mexerica	Pitanga	Rabanete	Rúcula	Tamarindo	Umbigo de Bananeira		Urucum
Out	Alface	Alfavaca	Amora	Banana Pacovan	Berinjela	Beldroega	Cajá Manga (anão)		Caju
	Cenoura	Cebolinha verde		Cidreira	Cidra	Cheiro Verde	Couve	Colorau	Feijão
	Gergelim	Jabuticaba	Jurubeba	Limão china	Mamão	Mandioca	Maracujá	Mini Pepino	Moringa
	Ora-pro-nobis	Rúcula	Pitanga	Seriguela	Tamarindo	Umbigo de Bananeira		Umbu	Urucum
Nov	Abacate	Abobrinha	Acerola	Alface	Alfavaca	Banana Pacovan	Cagaita	Cajá Manga (anão)	Cenoura
	Cheiro verde	Cebolinha verde	Cidreira	Couve	Feijão	Gergelim	Jabuticaba	Jurubeba	Mamão
	Mandioca	Moringa	Ora-pro-nobis	Pepino	Pitanga	Rúcula	Seriguela	Tamarindo	Umbigo de Bananeira
Dez	Abobrinha	Acerola	Alface	Alfavaca	Banana Pacovan	Cajá Manga (anão)		Cheiro verde	
	Cidreira	Couve	Feijão	Jiló	Gergelim	Jamelão	Jurubeba	Mamão	
	Mandioca	Moringa	Ora-pro-nobis	Pequi	Pitanga	Rúcula	Umbigo de Bananeira		

8.3 FIGURA DOS ALIMENTOS REPRESENTATIVOS DO BIOMA CERRADO NA FEIRA INTERINSTITUCIONAL AGROECOLÓGICA POR MUNICÍPIO



Legenda:

- | | |
|---|--|
|  Jatobá do Cerrado |  Palmeiras de Goiás |
|  Cagaíta |  Campestre |
|  Baru |  Silvânia |
|  Pequi |  Vianópolis |
|  Buriti |  Goiânia - Capital |

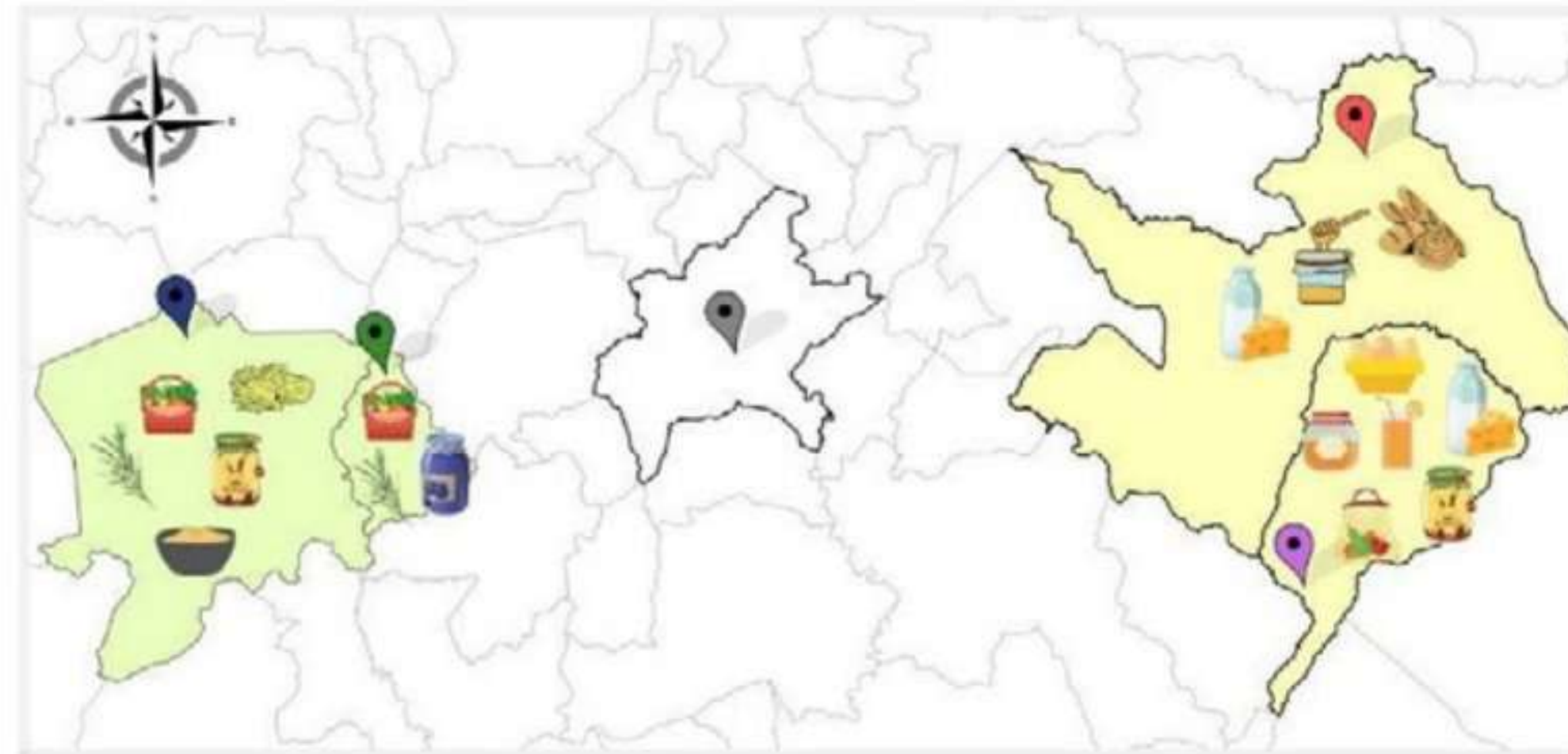
-  Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra - Assentamento Canudos
-  Grupo de Agricultoras(es) Familiares da Estrada de Ferro



Estado de Goiás

Fonte: Coleta de Dados da Pesquisa.
Elaboração: Lara Cristine Gomes Ferreira (LABOTER / IESA / UFG)

8.4 FIGURA DOS ALIMENTOS MAIS COMERCIALIZADOS NA FEIRA INTERINSTITUCIONAL AGROECOLÓGICA POR GRUPO DE AGRICULTORAS(ES) FAMILIARES



Legenda:



Fonte: Coleta de Dados da Pesquisa.
Elaboração: Lara Cristine Gomes Ferreira (LABOTER / IESA / UFG)

9. QUADRO

Nome Popular e Científico dos Alimentos *In Natura* e Minimamente Processados, ofertados por grupo das/os Agricultoras/es Familiares, na Feira Interinstitucional Agroecológica, Goiânia, GO, 2021

Legenda:

* Movimento de Trabalhadores Sem Terra (MST) e Mulheres Guerreiras de Canudos

** Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro

* Movimento de Trabalhadores Sem Terra (MST) e Mulheres Guerreiras de Canudos e Grupo de Agricultoras/es Familiares da Estrada de Ferro

Nome Popular	Nome Científico
Abacate Avocado*	<i>Persea americana</i> var. Hass e Fuerte
Abacate comprido*	<i>Persea americana</i> Miller
Abóbora madura*	<i>Cucurbita moschata</i>
Abobrinha Brasileira*	<i>Cucurbita pepo</i> L.
Açafrão (Cúrcuma) */**	<i>Curcuma longa</i> L.
Acerola**/*	<i>Malpighia emarginata</i> DC.
Alecrim*	<i>Salvia rosmarinus</i> Schleid.
Alface*/**	<i>Lactuca sativa</i> L.
Alfavaca*	<i>Ocimum gratissimum</i> L.
Amendoim*	<i>Arachis hypogaea</i> L.
Amora*	<i>Morus nigra</i> L.
Artemisia*	<i>Artemisia vulgaris</i> L.
Banana Pacovan*	<i>Musa paradisiaca</i> L.
Beterraba*	<i>Beta vulgaris</i> L.
Boldo*	<i>Plectranthus barbatus</i> Andrews
Berinjela*	<i>Solanum melongena</i> L.
Cajá-manga**	<i>Spondias dulcis</i> Parkinson
Cajazinho*	<i>Spondias mombin</i> L.
Caju*/**	<i>Anacardium occidentale</i> L.
Carqueja*	<i>Baccharis genistelloides</i> var. <i>trimera</i> (Less.) Baker
Cebolinha*	<i>Allium schoenoprasum</i>

Nome Popular	Nome Científico
Cebolinha e Coentro (Cheiro Verde)*	<i>Allium schoenoprasum</i> + <i>Coriandrum sativum</i> L.
Cebolinha e *	<i>Allium schoenoprasum</i> +
Cebolinha Verde*	<i>Allium schoenoprasum</i>
Cenoura*/**	<i>Daucus carota</i> L.
Erva Cidreira*	<i>Melissa officinalis</i> L.
Colorau (Urucum) - */**	<i>Bixa orellana</i> L.
Couve*/**	<i>Brassica oleracea</i> L.
Coentro*	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Espinheira Santa*	<i>Maytenus ilicifolia</i> Mart. ex Reissek
Feijão de Corda*	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp
Feijão Roxo**	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Goiaba Vermelha*	<i>Psidium guayava</i> L. var. <i>pomifera</i>
Hibisco*	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
Hortelã*	<i>Metha</i> spp.
Jabuticaba*/**	<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel
Jurubeba*	<i>Solanum paniculatum</i> L.
Lima*	<i>Citrus limettioides</i> Tanaka
Limão China*/**	<i>Citrus</i> sp.
Limão Galego*	<i>Citrus limon</i> (L.) Burman F.
Limão Taiti*/**	<i>Citrus</i> sp.

Nome Popular	Nome Científico
Mandioca*	<i>Manihot esculenta</i> Crantz
Manga*/**	<i>Mangifera indica</i> L.
Manjericão*	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Maracugina*	<i>Passiflora incarnata</i> L.
Maracujá*/**	<i>Passiflora edulis</i> Sims
Maxixe*	<i>Cucumis anguria</i> L.
Mentraso*	<i>Mentha suaveolens</i> Ehrh.
Moringa*	<i>Moringa oleifera</i> Lam.
Ora-pro-nobis*	<i>Pereskia aculeata</i> Mill.
Orégano*	<i>Origanum vulgare</i> L.*
Pequi*/**	<i>Caryocar brasiliense</i> Camb.
Pitanga**	<i>Eugenia uniflora</i> L.
Pepino*	<i>Cucumis sativus</i> Bittencourt
Rabanete*	<i>Raphanus sativus</i> L.
Rúcula*	<i>Eruca sativa</i> L.
Salsa	<i>Petroselinum crispum</i>
Seriguela**	<i>Spondias purpurea</i> L.
Taioba*	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott.
Tamarindo*/**	<i>Tamarindus indica</i> L.
Umbu*	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda L.
Zedoária *	<i>Curcuma zedoaria</i> (Christm.) Roscoe

10. REFERÊNCIAS

Disponíveis no QR CODE:



11. CONTATOS

 feiraagroecologiaifes1@gmail.com

 feiraagroecologicassan

 feiraifesgo.cestaagroecologica.com.br

Participe do nosso grupo de Whatsapp:



Feira Agroecológica

