

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
INSTITUTO DE BIOCÊNCIAS DE BOTUCATU

Samara Rie do Nascimento

Biodiversidade utilizada na alimentação dos povos indígenas do Brasil
Implicações para a Segurança Alimentar e Nutricional

Botucatu
2023

Samara Rie do Nascimento

**Biodiversidade utilizada na alimentação dos povos indígenas do Brasil
Implicações para a Segurança Alimentar e Nutricional**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Instituto de Biociências,
Campus de Botucatu, UNESP, para
obtenção de Bacharel em Ciências
Biológicas.

Orientadora: Natalia Hanazaki

Coorientadora: Kênia Maria de Oliveira Valadares

Supervisora: Elza Maria Guimarães Santos

Botucatu

2023

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA SEÇÃO TÉC. AQUIS. TRATAMENTO DA INFORM.
DIVISÃO TÉCNICA DE BIBLIOTECA E DOCUMENTAÇÃO - CÂMPUS DE BOTUCATU - UNESP
BIBLIOTECÁRIA RESPONSÁVEL: ROSEMEIRE APARECIDA VICENTE-CRB 8/5651

Nascimento, Samara Rie do.

Biodiversidade utilizada na alimentação dos povos indígenas do Brasil : implicações para a Segurança Alimentar e Nutricional / Samara Rie do Nascimento. - Botucatu, 2023

Trabalho de conclusão de curso (bacharelado - Ciências Biológicas) - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Instituto de Biociências de Botucatu

Orientador: Natalia Hanazaki

Coorientador: Kênia Maria de Oliveira Valadares

Capes: 20000006

1. Nativos. 2. Povos indígenas. 3. Segurança alimentar. 4. Etnobotânica. 5. Hábitos alimentares.

Palavras-chave: Etnobotânica; Povos indígenas; Segurança alimentar e nutricional.

Samara Rie do Nascimento

**Biodiversidade utilizada na alimentação dos povos indígenas do Brasil
Implicações para a Segurança Alimentar e Nutricional**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Biociências, Campus de Botucatu, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, para obtenção do título de Bacharel em Ciências Biológicas.

Orientadora: Natalia Hanazaki

Comissão Examinadora:

Prof. Dra. Natalia Hanazaki

Orientadora

Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Dra. Elza Maria Guimarães Santos

Coorientador

Universidade Estadual Paulista

Prof. Dr. Marcos Gomes Nogueira

Avaliador

Universidade Estadual Paulista

Botucatu, de julho de 2023.

Agradecimentos

Sou muito grata a minha espiritualidade, que me conhece, guia e protege o meu caminho.

Agradeço à minha mãe, minha avó e meu gatinho Pepito, que não estão mais nesse plano mas estão sempre comigo no coração.

Agradeço a tantas pessoas que passaram pelo meu caminho nesses anos de graduação, em especial a todas àquelas que hoje eu escolhi em ter como família e sou para sempre grata:

Minha República Mamanacama, por me ensinar sobre convívio, paciência, comunicação e amor. Com um carinho especial à Fral, Merida, Din e Ki, vocês são as minhas irmãs que ganhei de presente da vida.

Minha família que é sinônimo de segurança, que mostram que tenho sempre um lugar para voltar no mundo: Juli, Rafa e nosso gatinho Fox, obrigada por me acolherem com tanto amor e paciência. Obrigada à família do Gabriel e do Rafa, que me acolhem como parte delas, sempre com tanto amor e alegria.

Minha família Sellva: Pri, Maya, Nic, Bia, João, Esther, Dona Ma. Obrigada por me ensinarem sobre respeito, vulnerabilidade, paciência... amor! Obrigada por serem a inspiração para esse TCC, por me ensinarem tanto sobre uma alimentação saudável, justa e afetiva.

Agradeço ao meu companheiro de vida, Gabriel, por toda paciência, todo o amor e amizade. Obrigada por ser meu incentivo e apoio.

Obrigada ao meu amigo Pacato, por ser meu apoio, meu amigo biólogo que posso contar para todos os momentos e que tenho tanto a aprender. Obrigada a minha amiga Yas, que chegou faz pouquinho tempo mas me faz tão bem e me ensina muito.

Obrigada a todas que fizeram parte da construção desse TCC, ele realmente significa muito para mim. Professora Natalia, obrigada por toda orientação e principalmente pela compreensão dos meus processos difíceis nesse último ano, isso foi essencial para meu caminho. Professora Elza e Kênia, obrigada pela disposição de estarem juntas nesse processo. Mesmo eu não estando próxima, admiro muito as três como mulheres e pesquisadoras, muito obrigada!

Agradeço aos povos indígenas do Brasil, por toda a sabedoria e resistência, temos muito a aprender com vocês! Por fim, agradeço a Botucatu, que por muitos anos foi a minha casa, e ao Instituto de Biociências da UNESP Botucatu. "Sou uma mas não sou só", obrigada a todas as pessoas que fizeram parte desse ciclo!

A terra é muito mais forte que nós, é uma grande mãe sagrada. A floresta é um grande pai, com todos seus seres vegetais, animais – seres visíveis e invisíveis. Nós é que somos pequeninos, somos só um grãozinho no meio dessa grande imensidão de saberes que existe na floresta.

(TAKUÁ, 2019)

Resumo

O objetivo deste estudo foi investigar as espécies pertencentes à flora, fauna e funga utilizadas na alimentação dos povos indígenas do Brasil e, a partir dos dados obtidos identificar o panorama acerca da produção científica sobre a temática, bem como discutir algumas implicações sobre a segurança alimentar e nutricional (SAN) indígena. A SAN diz sobre o acesso ao alimento e a sua sustentabilidade na produção, seja nos vieses econômicos, ambientais, sociais ou culturais. Foi realizada uma revisão sistemática da literatura, através de consulta à base de dados *Scopus*, aos Cursos de Licenciatura Indígena do Brasil e ao Banco de Dados da Sociobiodiversidade (CNPT/ICMBio). A revisão retornou informações sobre 962 trabalhos acadêmicos, os quais tiveram seus títulos e resumos analisados e, desse conjunto de estudos encontrados, foram incluídos para este trabalho 34 pesquisas científicas, dentre elas, artigos e trabalhos de conclusão de curso entre os anos de 2003 a 2022. Foram encontrados mais estudos que continham informações sobre a flora do que sobre a fauna e a funga. Predominaram espécies consideradas nativas e cultivadas, além disso, a espécie *Manihot esculenta* Crantz e *Euterpe edulis* Mart apareceram com uma maior recorrência. Para as espécies da fauna, *Pecari tajacu*, *Cuniculus paca*, *Dasypus novemcinctus* e *Mazama americana*, apareceram mais vezes. Em relação aos dados relativos à funga, apenas um estudo foi identificado. Sobre o panorama da produção científica acerca desta temática, a quantidade de estudos incluídos neste trabalho não mostra um aumento constante da produção científica ao decorrer dos anos. Os dados obtidos indicam que o contato com hábitos não-indígenas podem fragilizar a SAN. Os artigos e TCCs que abordaram sobre a agricultura tradicional e as atividades de caça e pesca demonstraram-se alinhados com a dimensão de sustentabilidade ambiental da SAN. Os estudos demonstraram o valor sagrado dos alimentos aos povos da floresta, uma vez que a alimentação está relacionada a ritualísticas, aos cantos e têm seu papel como marcador de tempo, onde algum alimento é indicado ou impedido de ser consumido. Por fim, através dos estudos torna-se evidente a relação profunda que os povos indígenas estabelecem com seu território, portanto, para a alimentação tradicional se manter viva, ser garantia de SAN, com todas as suas práticas e seu valor sagrado para os povos da floresta, é urgente a garantia aos seus territórios.

Palavras-chave: Povos indígenas; Segurança alimentar e nutricional; etnobotânica.

Sumário

1 INTRODUÇÃO	7
2 OBJETIVOS	11
2.1 OBJETIVO GERAL	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	11
3 MATERIAIS E MÉTODOS	12
3.1 REVISÃO SISTEMÁTICA	12
3.2 ANÁLISE DOS RESULTADOS	14
3.3 ÉTICA DE PESQUISA	15
4 RESULTADOS	16
4.1 REVISÃO DE LITERATURA	16
4.2 ESPÉCIES BOTÂNICAS	19
4.3 ESPÉCIES DE FAUNA E FUNGA	31
5 DISCUSSÃO	37
6 CONCLUSÃO	42
7 REFERÊNCIAS	43

1 Introdução

O Brasil possui uma rica biodiversidade quando comparada ao restante dos países, com mais de 116.000 espécies animais e 46.000 espécies vegetais distribuídas pelos seis biomas brasileiros (BRASIL, sem data). No mundo, quando pensamos em alimentação, cerca de 30 mil espécies de plantas têm potencial nutritivo, porém apenas 150 delas são produzidas para alimentação em alguma escala considerada significativa (FAO, 2019). De acordo com Santilli (2009), em praticamente todos os mercados do mundo são encontradas poucas espécies disponíveis para a alimentação, com uma baixa diversidade, na qual as espécies nativas acabam não sendo valorizadas, apesar de seu valor local (SANTILLI, 2009). Assim, essa limitação em relação às espécies consumidas faz parte de um modelo de agricultura hegemônica baseada no agronegócio e nas monoculturas (QUINTEIRO E SANTOS, 2018; SANTILLI, 2009), além da exportação de *commodities* e uso massivo de agrotóxicos (CARNEIRO et al., 2015). Nesse sentido, Bombardi (2017) afirma que:

[...] a terra no Brasil, ao invés de ter sido fertilizada, por meio do trabalho camponês, com práticas ecológicas, por exemplo, tem sido literalmente violentada com práticas agrícolas que permitem a reprodução do capital, mas que, no limite proíbem a existência humana, na medida que começam por adoentar a terra (solo), e, terminam por adoentar o ambiente, os agricultores e, mais amplamente, a população como um todo. (BOMBARDI, 2017)

Diante deste cenário, a agroecologia (CAVALCANTI e RODRIGUES, 2022) e os sistemas alimentares dos povos e comunidades indígenas (JACOB et al., 2023) podem se apresentar como modelos para a produção de alimentos de forma mais sustentável. Os povos indígenas fazem parte dos povos e comunidades tradicionais, que no Brasil são compreendidos 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).

Os povos indígenas integram a diversidade biocultural do país, conceito que estabelece uma interligação entre as dimensões biológicas e culturais, essencial para o entendimento do contexto socioambiental do Brasil (ZANK et al., 2021).

Nesse sentido, os povos originários possuem conhecimentos ecológicos tradicionais em relação à biodiversidade e aos ecossistemas que os cercam (ZANK et al., 2021). Portanto, a biodiversidade pode ser estudada a partir de uma perspectiva integrada aos povos e comunidades tradicionais.

Originalmente, etnias indígenas possuem uma íntima relação com seus territórios. Ao longo da história, sua relação com o ambiente demonstrou um manejo dos recursos com um menor impacto (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2018). Os povos da floresta entendem que não há separação entre os humanos e outros seres vivos, ambos interagem e se respeitam (TAKUÁ, 2018). Em seus territórios podem acontecer práticas associadas à sua espiritualidade, alimentação, práticas ritualísticas, transmissão dos saberes, e tantas outras que fazem parte da dimensão do modo de ser indígena. Portanto, o território é essencial para a identidade e para a existência dos povos da floresta (SALGADO, 2007). É nos territórios indígenas que também acontecem a manutenção da biodiversidade, haja vista que os povos indígenas são os verdadeiros guardiões da floresta e promovem a conservação da biodiversidade (DAWSON et al., 2021).

Quando se fala em povos indígenas, ainda prevalece a visão estereotipada que remete à época da invasão do Brasil, segundo palavras de Munduruku para uma entrevista (RACHID, 2019): “Essa imagem não fala de um índio do presente, fala do índio do passado, romantizado” e completa dizendo que essa imagem contribui para que estes sejam invisibilizados. Nesse sentido, os dados referentes ao último censo demográfico feito pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), demonstram que mais de um milhão se autodeclararam como pessoas indígenas no Brasil (APIB, 2023), de acordo com o Instituto Socioambiental (2018), “quando comparados à nossa sociedade, os povos indígenas apresentam características comuns. No entanto, quando vistos de perto, nota-se além das semelhanças, muitas diferenças”. Portanto, diferentemente da visão homogênea estabelecida, os povos indígenas são plurais em seus modos de vida, existem por exemplo, etnias indígenas que habitam desde casas de alvenaria, malocas, casas cobertas de palha em florestas até aquelas pessoas indígenas que moram nos grandes centros urbanos (Instituto Socioambiental, 2018).

Quando abordamos sobre a alimentação, há de se atentar sobre a pluralidade dos povos indígenas para que as informações não sejam generalizadas,

pois os povos indígenas, apesar de serem um dos 28 segmentos (BRASIL, 2022) de povos e comunidades tradicionais, estão distribuídos atualmente em 279 etnias (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2019) com características em comum mas com muitas particularidades, haja vista que o Brasil é um país com dimensões continentais, com diferentes contextos socioambientais. Nesse sentido, problemas relacionados à alimentação, como fome, desnutrição, uso excessivo de sal e açúcar e suas consequências, estão associados ao contato com o não indígena, falta de garantia dos seus territórios e opressões em seus territórios, a saber: mineração, desmatamento, grilagem de terras, dentre outras atividades econômicas que ameaçam seus territórios (FILHO e SOUZA, 2009). Salgado (2007) ainda destaca que a ação paternalista e assistencialista do Estado contribui para a falta de garantia e reconhecimento de seus territórios.

No que toca a culinária indígena, pode-se dizer que ela originalmente é simples, no sentido de que não realizam cardápios elaborados. Os alimentos, por vezes, consideram a sazonalidade e os ciclos da natureza (SALGADO, 2007). O tempo para os povos indígenas, de forma geral, não é linear como nas sociedades ocidentais, sendo alinhado ao tempo da natureza; então, ao passo que falamos de "presente", "passado", "futuro", os povos originários

"[...] são regidos por uma natureza suprema que tudo provê e que os avisa, por meio de sinais, informando sobre tudo o que está ocorrendo ou deverá ocorrer, para que a sobrevivência siga seu curso. São sinais estelares de constelações reconhecidas, chuvas fortes e passageiras, alagações de todos os anos, pássaros que cantam infinitamente, animais que procriam, abelhas com fartura de mel, flores que embelezam o dia, frutos que amadurecem, animais gordos prontos para serem caçados, são colheitas, dádivas da terra trabalhada com o suor dedicado e a sabedoria ancestral". (SALGADO, 2007)

Originalmente, para algumas etnias o alimento provém através da coleta, da caça, da pesca e do cultivo em seus roçados, sendo esse último uma garantia de segurança alimentar e nutricional, uma vez que proporciona a segurança de maior disponibilidade de alimentos ao longo do ano, quando comparado a outras formas de obtenção (SALGADO, 2007). A segurança alimentar e nutricional (SAN) diz sobre o acesso ao alimento e a sua sustentabilidade na produção, seja nos vieses econômicos, ambientais, sociais e culturais (BRASIL, 2012) ao passo que a insegurança alimentar e nutricional é o oposto disso. De acordo com Blanco (2023), o Brasil está entre os países que apresentam maior número de leis e decretos relacionados à SAN. Segundo o II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar

no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil (PENSSAN, 2022), há cerca de 125,2 milhões de pessoas em insegurança alimentar e mais de 33 milhões em situação de fome, expressa pela insegurança alimentar grave. É importante ressaltar que ao falar desses temas, deve-se considerar que as desigualdades sociais relativas à etnia, cor e ao gênero, são refletidas de diferentes maneiras, e isso também se aplica aos povos e comunidades tradicionais (PENSSAN, 2022), sendo que os povos indígenas frequentemente marginalizados tendem a apresentar situação de vulnerabilidade (BLANCO, 2023).

Por fim, de acordo com Salgado (2007), “não existem na literatura descrições completas a respeito da culinária de cada povo, sendo esse tema normalmente pouco estudado” e, ainda, os povos indígenas detêm muitas vezes o conhecimento de muitas plantas com potencial alimentício que ainda nem foram identificadas pela Ciência acadêmica (GONÇALVES, 2017). Portanto, nos propomos nesta pesquisa, através de uma revisão sistemática da literatura, a estudar a biodiversidade utilizada na alimentação dos povos indígenas do Brasil, realizando também aproximações com as discussões sobre segurança alimentar e nutricional, a partir dos dados obtidos nesta pesquisa.

2 Objetivos

2.1 Objetivo Geral

Investigar a biodiversidade utilizada na alimentação dos povos indígenas do Brasil.

2.2 Objetivos específicos

- Fazer um levantamento das espécies pertencentes à flora, fauna e funga presentes nos estudos desta revisão sistemática e realizar aproximações com a segurança alimentar e nutricional.
- Identificar o panorama acerca da produção científica sobre as espécies da biodiversidade utilizadas na alimentação dos povos e comunidades indígenas do país.
- Identificar lacunas de conhecimento sobre a temática deste estudo.

3 Materiais e Métodos

3.1 Revisão Sistemática

O presente estudo é uma revisão sistemática da literatura. Realizamos a pesquisa em três fontes distintas : 1) Banco de Dados da Sociobiodiversidade (ICMBio/CNPT), que é um banco de dados ainda em construção; 2) Base de dados *Scopus*; e 3) Páginas dos Cursos de Licenciatura Indígena do Brasil. Para ambas as fontes foram selecionados estudos que versavam sobre a alimentação dos povos indígenas no Brasil e continham informações sobre as espécies da fauna, flora ou funga utilizadas como recurso alimentar. Foram excluídos trabalhos que abordavam sobre alimentação mas não continham dados sobre as espécies consumidas, assim como aqueles que possuem seu local de estudo fora do Brasil. A seleção foi realizada através do título e resumo e, quando necessário, o estudo era lido na íntegra. As especificidades dos critérios de inclusão de cada uma das três fontes de busca estão descritas a seguir.

Banco de Dados da Sociobiodiversidade

O Banco de Dados da Sociobiodiversidade (BD Sociobio) (NASCIMENTO et al., 2022), faz parte do Projeto “Rede de Conhecimentos da Sociobiodiversidade”, uma parceria entre o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBIO) e a Universidade Federal de Santa Catarina (DIÁRIO DA UNIÃO, 2019). O BD Sociobio está sendo construído no âmbito do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade(PIBIC/ICMBio)(<https://ava.icmbio.gov.br/course/view.php?id=169§ion=2>), o qual participo como estudante voluntária desenvolvendo a pesquisa intitulada “BD Sociobio: Contribuições ao Desenvolvimento de conteúdo Técnico e Científico da Plataforma de Rede de Conhecimentos sobre a Sociobiodiversidade”. Essa Iniciação Científica pretende futuramente estruturar um Banco de Dados online, alocando informações sobre a sociobiodiversidade do Brasil a fim de contribuir na proteção dos conhecimentos associados a povos e comunidades tradicionais, além de ser uma ferramenta para a gestão de Unidades de Conservação (NASCIMENTO et al., 2022). O BD Sociobio está em vias de

construção e atualmente encontra-se na etapa de levantamento e organização de informações que irão nutrir o Banco de Dados.

Para a realização deste Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), utilizamos os dados secundários pertencentes ao conjunto de trabalhos acadêmicos já levantados para compor o BD Sociobio. Alguns dos critérios de inclusão do BD Sociobio também são critérios para este TCC, e envolvem a seleção de estudos publicados no Portal de Periódicos da CAPES entre os anos de 2000 a 2022, sendo caracterizados como artigos, trabalhos de conclusão de curso, monografias, relatórios, teses e dissertações. O BD Socibio inclui ainda estudos revisados por pares nos idiomas inglês, português e espanhol. A chave de busca utilizada para os estudos presentes no BD Sociobio foram:

("biodiversidade") AND ("conhecimento tradicional" OR "sociobiodiversidade" OR "comunidade tradicional" OR "etnobiologia" OR "etnoecologia" OR "etnozoologia" OR "conhecimento ecológico local" OR "etnobotânica" OR "indígena" OR "índio" OR "índios") AND "Brasil".

Base de dados *Scopus*

Realizamos o levantamento de trabalhos científicos com a mesma chave de busca utilizada no BD Sociobio, porém em inglês, nos campos título, resumo e palavras-chave:

"biodiversity" AND "traditional knowledge" OR "sociobiodiversity" OR "traditional community" OR "ethnobiology" OR "ethnoecology" OR "ethnozoology" OR "local ecological knowledge" OR "ethnobotany" OR "indigenous" OR "indians" AND Brazil

Para a chave de busca acima não houve seleção específica de recorte temporal e de idiomas. Por fim, não houve delimitação quanto à natureza dos estudos (artigo, capítulo de livro, ou outro tipo de publicação indexada).

Cursos de Licenciatura Intercultural Indígena no Brasil

O PROLIND (Programa de formação Superior e Licenciaturas Indígenas) é uma iniciativa do Ministério da Educação que possibilita a criação de cursos a nível superior para a formação de professoras(es) indígenas para atuar no país (LORENZONI, 2013). Existem aproximadamente 20 instituições públicas estaduais e federais que ofertam este tipo de curso no Brasil (LUCIANO et al., 2020; BRASIL, 2016). Nesse sentido, fizemos a busca pelos TCCs desenvolvidos no âmbito dos Cursos de Licenciatura Intercultural Indígena do país. Primeiramente foram levantadas as Universidades que oferecem essa modalidade de curso. Posteriormente, realizamos o acesso aos seus respectivos repositórios institucionais para a busca dos TCCs que potencialmente enquadram-se na temática da alimentação vinculada às espécies utilizadas para o consumo, sem delimitação em relação ao período no qual estes trabalhos foram feitos.

3.2 Análise dos resultados

As pesquisas selecionadas para compor este trabalho foram organizadas em uma planilha no Google Sheets. Os dados foram sistematizados de acordo com a etnia dos povos indígenas determinadas de acordo com o PIB Socioambiental do Instituto Socioambiental (https://pib.socioambiental.org/pt/P%C3%A1gina_principal). As espécies foram classificadas como pertencentes a fauna, flora ou funga e registramos seus respectivos nomes científicos, nomes populares e nomes de acordo com a língua da etnia indígena, quando apresentados nos estudos. Em relação aos dados botânicos, estes foram consultados seguindo a metodologia de Moraes (2021) em seu trabalho de conclusão de curso, em que os componentes da flora que possuem os nomes científicos das espécies foram consultados na listagem de Flora e Funga do Brasil que ocorre no âmbito do Programa Re flora, que organiza imagens e informações da fauna do país (FLORA E FUNGA DO BRASIL)¹. A consulta possibilitou verificar a origem das espécies e classificá-las como plantas “nativas”, “exóticas” ou “naturalizadas”. Aquelas plantas que possuíam apenas o seu nome popular e/ou nome em língua indígena não foram incluídas nessa classificação. As espécies pertencentes à flora foram também categorizadas como “coletadas” ou “cultivadas” de acordo com o conteúdo presente nos estudos. Por

¹ Flora e Funga do Brasil. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: < <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/> >. Acesso em: 09 jun. 2023

fim, a informação sobre alimentação em cada estudo foi classificada como “principal”, quando a temática da alimentação indígena era foco da pesquisa, ou “secundário”, quando a alimentação era um assunto tangencial. Por fim, os dados foram analisados qualitativamente.

3.3 Ética de pesquisa

A realização desta pesquisa envolve o conhecimento tradicional dos povos indígenas sobre a biodiversidade utilizada na alimentação a partir de fontes secundárias, assim, se faz necessária a anuência de pelo menos alguma das etnias para que esse estudo ocorra, e posterior cadastro no SISGEN (Sistema de Gestão do Patrimônio Genético Brasileiro). Segundo a lei 13.123, os povos e comunidades tradicionais precisam ter uma consulta prévia sobre o uso de seu conhecimento (SILVA et al., 2020). Assim, elaboramos o Termo de Consentimento Prévio Informado e encaminhamos junto à Articulação dos Povos Indígenas do Brasil (APIB) e a Câmara Setorial das Guardiãs e dos Guardiões da Biodiversidade (ligada ao CGEN, Conselho Gestor do Patrimônio Genético Brasileiro). Obtivemos uma resposta da APIB informando que devido às experiências anteriores que foram negativas e as grandes demandas da Articulação, não seria possível prosseguir com a anuência. Já com relação à Câmara Setorial, fizemos uma primeira conversa mas não conseguimos retorno para prosseguir com a anuência, em tempo hábil para que o cadastro fosse incluído nesse TCC.

Estamos cientes de que é necessário efetuar o cadastro no SISGEN antes da divulgação dos resultados, no caso de pesquisa em fontes secundárias, que envolvem conhecimentos tradicionais de origem identificável acerca do patrimônio genético brasileiro. Tivemos o cuidado, porém, de não incluir neste TCC a identificação de espécies que não sejam de amplo conhecimento por seu uso como alimento.

4 Resultados

4.1 Revisão da Literatura

As buscas nas fontes consultadas apresentaram um total de 962 trabalhos acadêmicos, sendo 115 provenientes do conjunto de estudos que irão compor o “BD Sociobio” e 526 da base de dados *Scopus*. Para os Cursos de Licenciatura Intercultural Indígena, foram totalizados 321 trabalhos e levantadas 17 instituições que ofertam ou já ofertaram essa modalidade de curso, a saber: Universidade Federal do Acre (UFAC), Universidade Federal do Amapá (UNIFAP), Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Universidade Estadual de Alagoas (UNEAL), Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), Universidade do Estado do Pará (UEPA), Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Universidade do Estado do Amazonas (UEA), Universidade Federal de Roraima (UFRR), Universidade Federal de Goiás (UFG), Universidade Estadual do Mato Grosso (UNEMAT), Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Universidade Federal do Ceará (UFC), Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Universidade de São Paulo (USP) e Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) (SANTANA, 2023; CAJUEIRO, 2007; BRASIL, 2016; LII KUABA, 2023). Algumas universidades (UFAC, UFGD, UEPA, UFPE, UFAM, UFG, UFMG, UFC, UFSM e USP), não apresentam os TCCs disponibilizados em seus *websites*, assim, foi realizado o contato via email junto às Bibliotecas destas instituições, porém segundo as respostas que obtivemos ainda não foi possível a organização dos trabalhos para divulgação. A relação das instituições que apresentam seus TCCs disponibilizados e a quantidade de trabalhos que foram levantados, incluídos e excluídos podem ser visualizados na tabela a seguir (Tabela 1):

Tabela 1- Universidades com Cursos de Licenciatura Intercultural Indígena e seus TCCs disponibilizados

Instituição	Total de TCCs	TCCs Incluídos	TCCs excluídos
UNIFAP ²	87	2	85
UFES ³	34	1	34
UNEAL ⁴	15	0	15
UEA ⁵	10	0	10
UFRR ⁶	1	0	1
UNEMAT ⁷	63	9	54
UFSC ⁸	111	10	101

Fonte: Própria autora.

Após a filtragem dos estudos encontrados pelos critérios de seleção, foram incluídos cinco estudos do “BD Sociobio”, sete estudos da base de dados *Scopus* e 22 estudos dos Cursos de Licenciatura Intercultural Indígena (conforme detalhado na Tabela 1), totalizando 34 trabalhos acadêmicos. Foram encontrados 26 estudos com pessoas indígenas em sua autoria, resultando em 33 autoras(es) indígenas (Figura 1). A natureza destes estudos inclui apenas “artigos” e “trabalhos de conclusão de curso” realizados entre os anos de 2003 a 2022 (Figura 2).

² <https://www2.unifap.br/indigena/>

³ <https://indigena.ufes.br/trabalhos-de-conclusao-de-curso>

⁴ <https://www.gphial-uneal.com.br/monografias>

⁵ http://repositorioinstitucional.uea.edu.br/simple-search?location=%2F&query=licenciatura+indigena&rpp=10&sort_by=score&order=desc

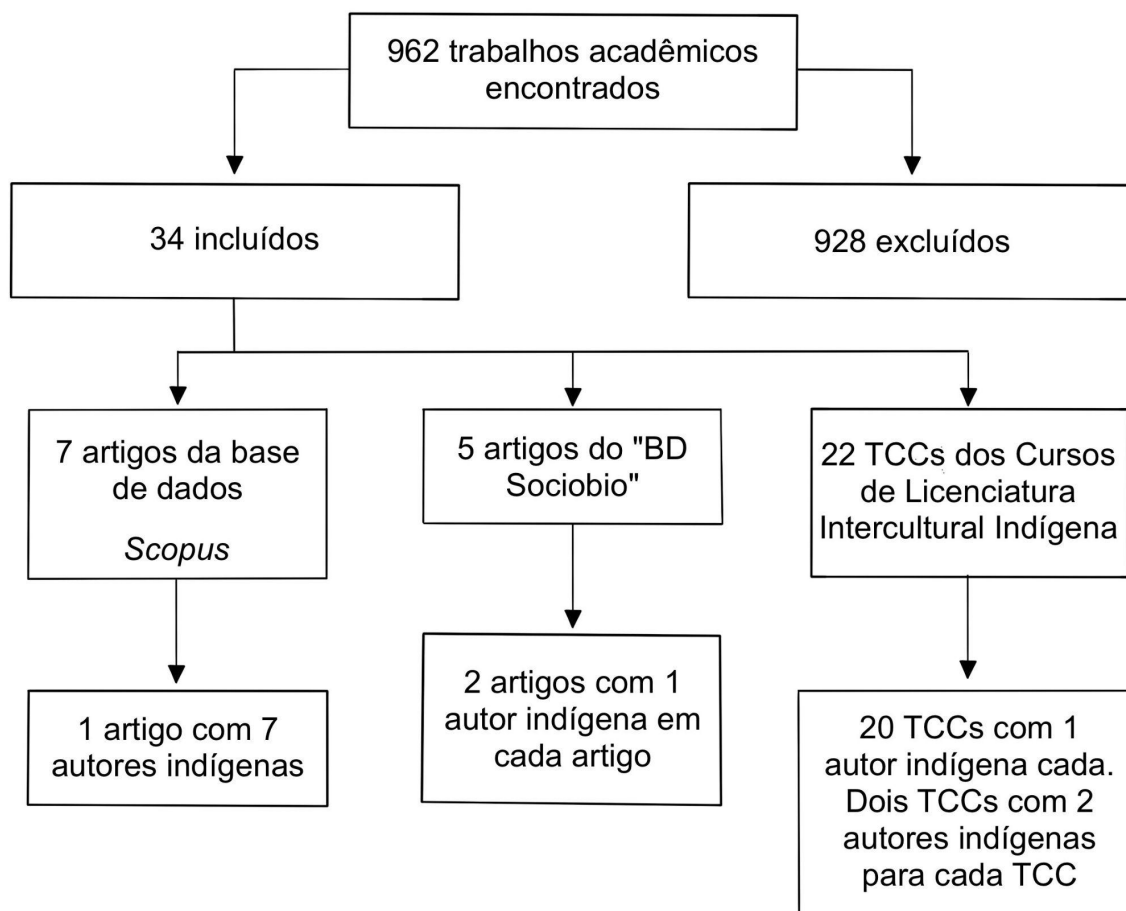
⁶ <https://sigaa.ufr.br/sigaa/public/curso/monografias.jsf>

⁷ <http://portal.unemat.br/index.php?pg=site&i=indigena&m=trabalhos-de-conclusao-de-curso>

<http://portal.unemat.br/?pg=site&i=indigena&m=trabalhos-de-conclusao-de-curso&c=licenciatura-em-pedagogia-intercultural-turma-2012>

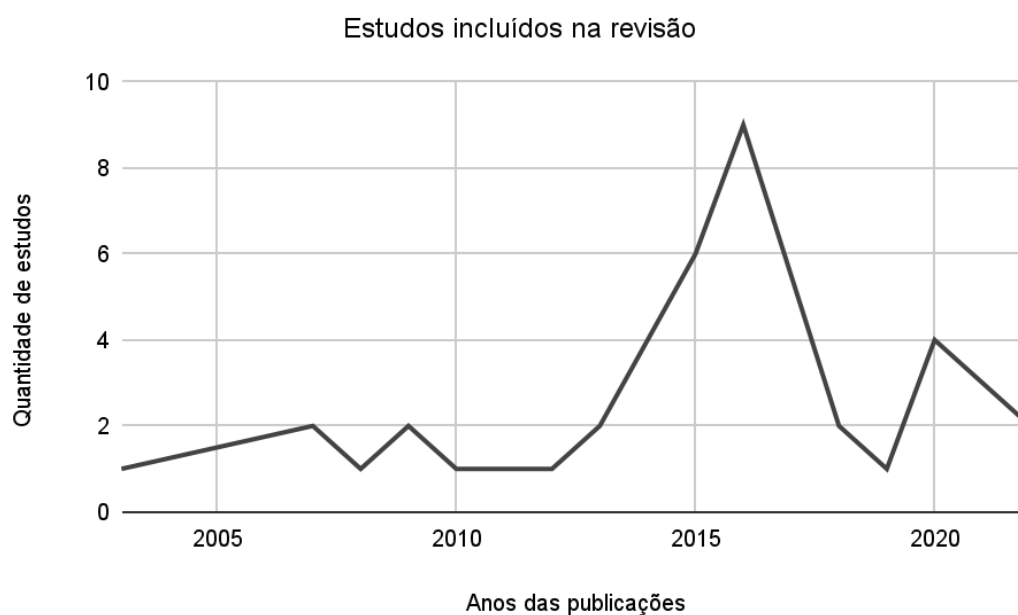
⁸ <https://licenciaturaindigena.ufsc.br/>

Figura 1: Seleção dos estudos e autoria indígena



Fonte: Própria autora.

Figura 2: Recorte temporal dos 34 estudos incluídos na revisão.



Fonte: Própria autora.

O conteúdo sobre alimentação foi classificado como “principal” para oito estudos, quando estes apresentavam dados sobre alimentação como foco da pesquisa. O restante das pesquisas (26) teve seus resultados classificados como conteúdo “secundário”, pois apesar de tratarem de dados sobre alimentação, o foco do estudos estava voltado, por exemplo, à investigação da agricultura tradicional, aos chamados marcadores de tempo na vida de determinado povo indígena, ao uso das espécies como recurso medicinal, estético-decorativo, mágico, dentre outros. Já as etnias identificadas foram (22): Baré (um estudo), Cinta Larga (um), Galibi-Marworno (um), Guaraní (cinco), Huni Kuin (um), Ikpeng (dois), Kaingang (cinco), Karipuna do Amapá (um), Kawaiwete (um), Krahô (um), Mebêngôkre Kayapó (um), Sateré Mawé (um), Surui Paiter (dois), Tapayuna (um), Tapirapé (dois), Ticuna (um), Trumai (um), Tupinambá (um), Tupiniquim (um), Umutina (um), Xerente (um), Xokleng (um) e, finalmente, um estudo não especificou as etnias envolvidas, mas sinalizou as Comunidades Indígenas do Alto Rio Negro como detentoras do conhecimento.

Exploramos o conteúdo relativo a fauna, flora e funga e encontramos que o conjunto de dados pertencentes a flora tem um número maior de estudos (18), seguido de fauna (5) e funga (1). Além disso, alguns grupos se intersectam, como fauna e funga (1) e fauna e flora (9).

4.2 Dados sobre as espécies botânicas

Encontramos nos estudos o total de 214 dados sobre plantas utilizadas para a alimentação (tabela 2), com 145 nomes populares e 131 nomes indígenas, desconsiderando as repetições. Quanto ao número de espécies, os estudos sinalizaram 58 diferentes espécies com seus nomes científicos, sendo que 181 dados não apresentaram o nome científico da espécie, apenas o seu nome popular e/ou indígena. Assim, a espécie *Manihot esculenta* Crantz foi a mais frequente, com ocorrência em cinco estudos (PINTON et al., 2003; MUÑOZ e JAVA, 2012; EMPERAIRE & PERONI, 2007; FERNANDES et al., 2022; PAULA, 2020) seguido por *Euterpe edulis* Mart., citada nos estudos de NASCIMENTO et al. (2009) e FERNANDES et al. (2022).

Tabela 2: Espécies levantadas nos artigos e TCCs com sua autoria, nome popular e nome indígena.

Nome Popular	Nome em Língua Indígena	Espécie	Estudo
Abacate	Não informada	<i>Persea americana</i> Mill	Fernandes et al., 2022
Abacate	Avoka	Não informada	Narciso, 2013
Abacaxi	Nana	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill	Fernandes et al., 2022
Abacaxi	Nãñã	Não informada	Narciso, 2013
Abacaxi	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Abiu	Não informada	<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk	Fernandes et al., 2022
Abóbora	Sithui	Não informada	Narciso, 2013
Açafrão	Parapa-a	<i>Crocus sativus</i> L.	Fernandes et al., 2022
Açaí	Uasei	Não informada	Narciso, 2013
Açaí	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016; Ipaqueri, 2016
Açaí	Jejy Pindó	<i>Euterpe oleracea</i> Mart	Fernandes et al., 2022
Acerola	Não informada	<i>Malpighia glabra</i> L.	Fernandes et al., 2022
Aipim, mandioca	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Alfavaca	Bazilis	Não informada	Narciso, 2013
Alho	Lai	Não informada	Narciso, 2013
Almeirão do mato	Ranisa	Não informada	Silva, 2015
Amendoim	Manduvi	Não informada	Oliveira, 2020
Amendoim	Não informada	Não informada	Suruí, 2016; Tapayuna, 2016; Munduruku, 2017
Amendoim	Manduvi	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Fernandes et al., 2022

Amora	Não informada	<i>Rubus sp.</i>	Fernandes et al., 2022
Amora branca	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Angá	Kósán	Não informada	Silva, 2015
Araça	Não informada	<i>Psidium cattleianum</i> Sabine	Fernandes et al., 2022
Araticum	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Araticum	Kukrej	Não informada	Silva, 2015
Ariri	Kretan ré	Espécie suprimida*	Nascimento et al., 2009
Arroz	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Ata do mato	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Babaçú	Rõ tere	<i>Attalea speciosa</i> Mart. ex. Spreng.	Nascimento et al., 2009
Bacaba	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Bacaba	Kawêrê	Não informada	Tapayuna, 2016
Bacaba-de-leque	Kapir	<i>Oenocarpus distichus</i> Mart.	Nascimento et al., 2009
Bacaba	Kumu /Tapulohi	Não informada	Narciso, 2013
Banana	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Banana	Pakova	Não informada	Oliveira, 2020
Banana	Pacova	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Fernandes et al., 2022
Banana	Banan	Não informada	Narciso, 2013
Banana	Pakoã	Não informada	Matheus, 2022
Batata	Cais	<i>Solanum tuberosum</i> L. Lam	Fernandes et al., 2022
Batata	Não informada	Não informada	Suruí, 2016; Munduruku, 2019
Batata doce	Napi	Não informada	Narciso, 2013
Batata doce	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016; Ipaqueri, 2016; Mendes, 2015
Batata doce	Jety	Não informada	Oliveira, 2020

Batata Guarani	Jejy Ju	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam	Fernandes et al., 2022
Batata doce roxa	Não informada	Não informada	Silva, 2020
Bocaiuva	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Broto da palmeira	Nhũn	Não informada	Amaral, 2015
Buriti	Bax	Não informada	Narciso, 2013
Buriti	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Buriti	Krow	<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.	Nascimento et al., 2009
Buritirana	Krawrore	<i>Mauritiella armata</i> (Mart.) Burret.	Nascimento et al., 2009
Cacau	Kakaho	Não informada	Narciso, 2013
Cacau	Cacau	<i>Theobroma cacao</i> L.	Fernandes et al., 2022
Caju	Kaju	Não informada	Narciso, 2013
Caju	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Cana	Kan	Não informada	Narciso, 2013
Cana de açúcar	Takuareé	Não informada	Oliveira, 2020
Cana de macaco, Cana de mico	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Cará	Iam	Não informada	Narciso, 2013
Cará	Não informada	Não informada	Munduruku, 2018; Tapirapé, 2016; Cinta Larga, 2016
Caraguatá	Rênh	Não informada	Amaral, 2015
Caraguatá	Fyj	<i>Bromelia pinguin</i> L.	Paula, 2020
Carás-Espinho	Iampikã	Não informada	Narciso, 2013
Caroço de macaco	Ghen Makak	Não informada	Narciso, 2013
Caruru	Karuru	Não informada	Silva, 2015
Castanhas	Pixtax	Não informada	Narciso, 2013
Catolé	Hõ Thré	Espécie suprimida*	Nascimento et al., 2009

Cebolinha	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Cereja	Nérjór	Não informada	Amaral, 2015; Silva, 2015
Serralha	Siraj	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Paula, 2020
Coco	Não informada	<i>Cocos nucifera</i> L.	Salm et al., 2009
Côco	Koko	Não informada	Narciso, 2013
Coco da Bahia	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Coco-cunhã	Karonte	<i>Attalea</i> sp.	Nascimento et al., 2009
Coentro	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Compatissé	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Coqueiros ou jerivá	Tãnh	Não informada	Silva, 2015
Cupuaçu	Não informada	<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. ex Spreng.) K.Schum	Fernandes et al., 2022
Cupuaçu	Kupu	Não informada	Narciso, 2013
Dachina	Daxin	Não informada	Narciso, 2013
Erva-mate	Não informada	Não informada	Silva, 2020
Erva-mate	Kógunh	<i>Ilex paraguariensis</i> A. St-Hil.	Paula, 2020
Erva moura	Fuva	Não informada	Silva, 2015; Amaral, 2015
Erva moura	Fuva	<i>Solanum nigrum</i> L.	Paula, 2020
Feijão	Kumanda	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fernandes et al., 2022
Feijão	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Feijão	Laglu/Fuva com Régró/ Komanda'î	Não informada	Criri, 2015; Paula, 2020; Matheus, 2022; Oliveira, 2020
Feijão fava	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Fruta de buriti	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Fruta de inajá	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Frutinha vermelha	Hwĩtykanrêk	Não informada	Tapayuna, 2016

Gengibre	Não informada	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Fernandes et al., 2022
Goiaba	Não informada	<i>Psidium guajava</i> L.	Fernandes et al., 2022
Goiaba	Guiav	Não informada	Narciso, 2013
Guabiju	Kaněsá	Não informada	Silva, 2015
Guabiju	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Guabiroba	Pănva	Não informada	Silva, 2015
Guaraná	Não informada	<i>Paullinia sorbilis</i> Mart.	Schimpl et al., 2013
Guaricana	Terere	<i>Geonoma</i> sp.	Nascimento et al., 2009
Inajá	Awara	<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.	Nascimento et al., 2009
Inajá	Mahipa/Kósán	Não informada	Narciso, 2013; Amaral, 2015
Inga	Não informada	Não informada	Mendes, 2015; Tapayuna, 2016
Ingá do mato	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016; Ipaqueri, 2016
Inhame	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Jabuticaba	Não informada	<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel	Fernandes et al., 2022
Jaca	Jak	Não informada	Narciso, 2013
Jaca	Não informada	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam	Fernandes et al., 2022
Jambo	Jăb	Não informada	Narciso, 2013
Jerivá	Těnh/Pindo	Não informada	Amaral, 2015; Silva, 2020
Juçara	Ter ti /Jejy Guapytă	<i>Euterpe edulis</i> Mart.	Nascimento et al., 2009; Fernandes et al., 2022
Laranja	Zôhăj	Não informada	Narciso, 2013
Limão	Sithô	Não informada	Narciso, 2013

Limão	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016; Ipaqueri, 2016
Limão	Narã	<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Fernandes et al., 2022
Macaxeira	Khamãio	Não informada	Narciso, 2013
Macaúba	Roy Rak	<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex. Mart.	Nascimento et al., 2009
Macaxeira	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Mamão	Papai	Não informada	Narciso, 2013
Mamão	Não informada	<i>Carica papaya</i> L	Fernandes et al., 2022
Mamão	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016; Suruí, 2016
Mamona	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Manana de mico	Kó	Não informada	Amaral, 2015
Mandioca	Não informada	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Pinton et al., 2003; Muñoz & Java, 2012; Emperaire & Peroni, 2007;
Mandioca brava	Kumĩ	Não informada	Amaral, 2015
Mandioca	Manji'o	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Fernandes et al., 2022
Mandioca	Mandio'oka	Não informada	Matheus, 2022
Mandioca	Kajwre	Não informada	Tapayuna, 2016
Mandioca	Não informada	Não informada	Cinta Larga, 2016; Suruí, 2016
Mandioca brava	Kumĩ	<i>Manihot esculenta</i> Cranz	Paula, 2020
Mandioca brava	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Manga	Não informada	<i>Mangifera indica</i> L	Fernandes et al., 2022

Manga	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016; Tapayuna, 2016
Manga	Mang	Não informada	Narciso, 2013
Mangaba	Não informada	Não informada	Tapirapé, 2016
Maracujá	Kuzu	Não informada	Narciso, 2013
Maracujá	Maraca-á	<i>Passiflora edulis</i> Sims	Fernandes et al., 2022
Marmelada lisa e espinhosa	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Mel	Não informada	Não informada	Silva, 2020
Melancia	Xanjau	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Fernandes et al., 2022
Melancia guarani	Xãjau Pororo'i	Não informada	Oliveira, 2020
Melão	Merô	<i>Cucumis melo</i>	Fernandes et al., 2022
Mexirica	Narã	<i>Citrus × aurantium</i> L	Fernandes et al., 2022
Milho	Avaxi	<i>Zea mays</i> L	Fernandes et al., 2022
Milho	Avaxi	Não informada	Silva, 2020
Milho	Avaxi	Não informada	Matheus, 2022
Milho	Não informada	Não informada	Suruí, 2016;Ipaqueri, 2016
Milho amarelo	Avaxi Jú	Não informada	Silva, 2020
Milho baixinho	Avaxi Yvyi'i	Não informada	Silva, 2020
Milho Branco	Avaxi Xii	Não informada	Silva, 2020
Milho colorido	Avaxi Pará	Não informada	Silva, 2020
Milho taquara	Avaxi Taquá	Não informada	Silva, 2020
Milho vermelho/roxo	Avaxi Pytã	Não informada	Silva, 2020
Moranga	Não informada	Não informada	Silva, 2020
Não informada	Pisé	Não informada	Amaral, 2015
Não informada	Karuru	Não informada	Amaral, 2015
Não informada	Grỹ	Não informada	Amaral, 2015
Não informada	Kufár	Não informada	Amaral, 2015

Não informada	Jójó	Não informada	Amaral, 2015
Não informada	Kapug	Não informada	Criri, 2015
Não informada	Pag	Não informada	Criri, 2015
Não informada	Tutol	Não informada	Criri, 2015
Não informada	Avaxi'i	Não informada	Silva, 2020
Não informada	Mbojape'i	Não informada	Silva, 2020
Não informada	Mbaipy Ku'axã	Não informada	Oliveira, 2020
Não informada	Avaxi Ku'i	Não informada	Oliveira, 2020
Não informada	Mbytá	Não informada	Oliveira, 2020
Nár	Varanera	Não informada	Silva, 2015
Ortigão	Purfé	Não informada	Amaral, 2015
Palmito	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Palmito de Inajá	Riknhõ	Não informada	Tapayuna, 2016
Patauá	PATAUÁ	Não informada	Narciso, 2013
Pati	Hõ ti	<i>Syagrus</i> sp.	Nascimento et al., 2009
Pati-grande	Hõ ti	<i>Syagrus cocoides</i> Mart	Nascimento et al., 2009
Pequi	Xauahi	Não informada	Narciso, 2013
Pequi	Não informada	Não informada	Suyá, 2016; Tapayuna, 2016
Piaçava	Ror Peho	<i>Attalea geraensis</i> Barb. Rodr	Nascimento et al., 2009
Pimenta	Pimã	Não informada	Narciso, 2013
Pimenta do reino	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Pimentão	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Pinhão	Não informada	Não informada	Santos & Santos, 2015
Pinhão	Não informada	<i>Araucaria angustifolia</i> (Bertol.) Kuntze	Silva, 2015
Pinhão	Zágdo	Não informada	Criri, 2015
Pinheiro	Fág	Não informada	Amaral, 2015

Pinheiro araucária, pinheiro, fág	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Pitanga	Jym	Não informada	Silva, 2015
Pitanga	Não informada	<i>Eugenia uniflora</i> L	Fernandes et al., 2022
Pitanga	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Pitomba	Araká	Não informada	Narciso, 2013
Poncã	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Pupunha	Café Jeý	<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Fernandes et al., 2022
Pupunha	Pahipu	Não informada	Narciso, 2013
Radite do mato	Ranisa	<i>Hypochoeris chillensis</i> (Kunth) Britton	Paula, 2020
Semente de banana brava	Thyryty	Não informada	Tapayuna, 2016
Seriguela	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Serralha	Siraj	Não informada	Amaral, 2015; Silva, 2015
Sete capotes, capote	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Sidra	Sedhal	Não informada	Narciso, 2013
Sorgo	Takua Re' mirim	<i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench	Fernandes et al., 2022
Tanchagem	Tysa Je	<i>Plantago major</i> L.	Paula, 2020
Tangerina	Tãjirin	Não informada	Narciso, 2013
Tangerina	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Taperebá	Mõbe	Não informada	Narciso, 2013
Tomate	Não informada	<i>Solanum lycopersicum</i> L	Fernandes et al., 2022
Tucum	Roy Ti	<i>Astrocaryum jauari</i> Mart.	Nascimento et al., 2009
Tucum-da-mata	Roy Ti	<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Nascimento et al., 2009
Tucum-rasteiro	Ro	<i>Astrocaryum campestre</i> Mart.	Nascimento et al., 2009
Tucumã	Uaha	Não informada	Narciso, 2013

Tucumã	Não informada	<i>Astrocaryum aculeatum</i> G. Mey	Medeiros et al., 2018
Urtiga	Pyrfé	<i>Urtica dioica</i> L.	Paula, 2020
Urtigão do mato	Pÿrfé	Não informada	Silva, 2015
Urucum	Huku	Não informada	Narciso, 2013
Uvaia	Não informada	Não informada	Mendes, 2015
Vacum	Kókũm	Não informada	Silva, 2015
Varaneira	Nár	Não informada	Amaral, 2015

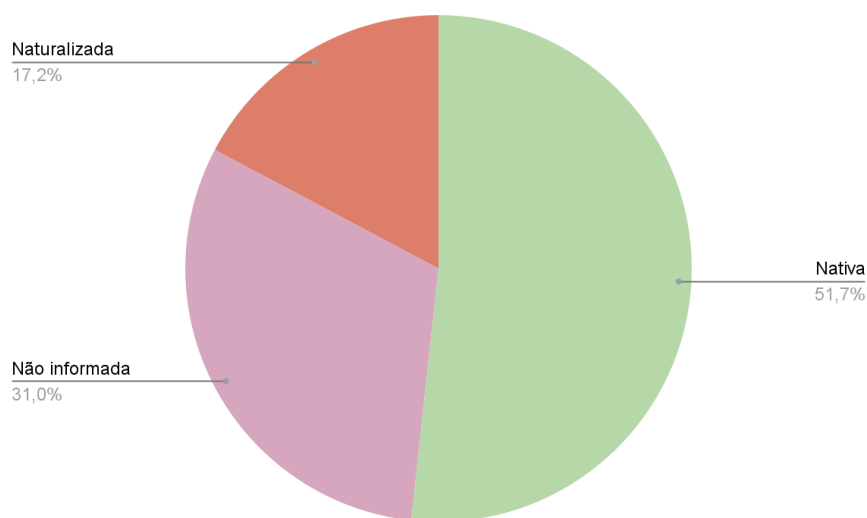
* Em respeito aos conhecimentos tradicionais indígenas associados à biodiversidade, algumas espécies tiveram sua identificação botânica suprimida, quando se trata de espécies nativas cujo uso alimentício ainda é pouco conhecido.

Fonte: Própria autora.

Os artigos e TCCs apresentaram alguns alimentos que são preparados com vegetais, como aqueles derivados de milho, a saber, canjica (nomeada como “mbaipyreí” pela etnia guarani) (SILVA, 2020) e canjiquinha (nomeada como “kirera” pela etnia kaingang) (PAULA, 2020), chicha (nomeada como “kawi” pela etnia tapirapé) (TAPIRAPÉ, 2016; CINTA LARGA, 2016), farinhas de milho (nomeada como “pisé” e “farinh totor” pela etnia kaingang) (PAULA, 2020), mingau de milho (nomeada como “jety mbaipy” pela etnia guarani) (SILVA, 2020) e pamonha (nomeada como “mbyta” pela etnia guarani) (SILVA, 2020). Foram citadas bebidas fermentadas ou não, nomeadas como kawârâkango (etnia tapayuna), kaguijy (guarani), yolôrukwa (umutina), caxiri (Karipuna do Amapá) e juminá (umutina) (IPAQUERI, 2016; SANTOS e SILVA, 2019; SILVA, 2020; TAPAYUNA, 2016). E ainda, alimentos em que sua base de preparo é a mandioca: beiju, bolo de mandioca (nomeada como “berarubu” pela etnia tapayuna), farinha de mandioca (farinha Karipuna, farinha Palikur, farinha Galibi Marworno, farinha Galibi), kanapé (nomeada pela etnia Kawaiwete) e tapioca (MATHEUS, 2022; TAPAYUNA, 2016; SANTOS e SILVA, 2019; MUNDURUKU, 2016). Por fim, Paula (2020) citou um bolo na cinza (nomeado como “ẽmi” pela etnia kaingang); Matheus (2022) citou a paçoca e a farinha nomeada como “U’l” pela etnia tupiniquim; Silva (2020) citou a farofa, nomeada como “rorá” pelos guaranis; Oliveira (2020) e Silva (2020) citaram o “mbojape” da etnia guarani, um “pãozinho” assado na brasa e Criri (2015) citou a sopa nomeada como “kulav” pela etnia xokleng.

A respeito da classificação das espécies quanto “nativa”, “exótica” e “naturalizada”, houve uma predominância das espécies consideradas nativas, seguida das naturalizadas (figura 3). A porcentagem sinalizada como “Não informada”, abrange as espécies que não tiveram sua classificação encontrada na listagem de Flora e Funga do Brasil ou aquelas que possuem apenas o gênero da espécie. Não foram identificadas espécies classificadas como exóticas.

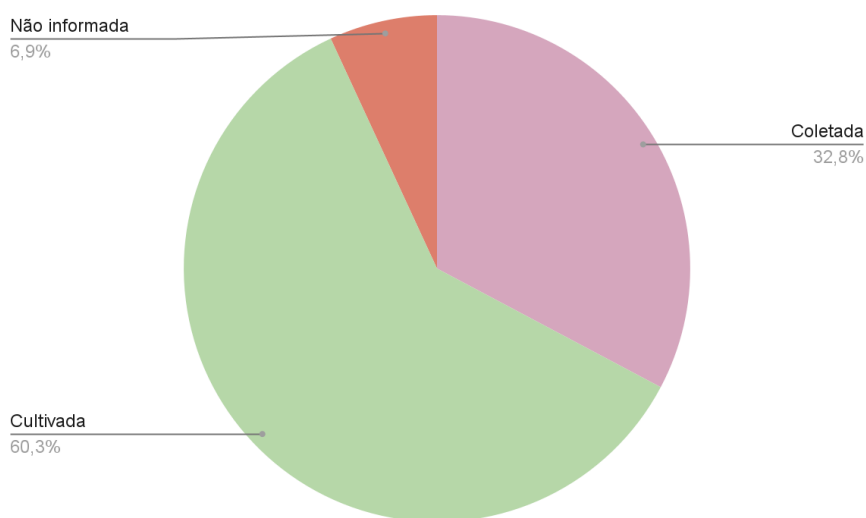
Figura 3: Classificação das espécies (n=58) quanto à origem.



Fonte: Própria autora.

A classificação das espécies como espécies cultivadas ou coletadas de acordo com cada artigo ou TCC resultou em um maior número de espécies cultivadas (35) e 19 espécies coletadas. Em alguns estudos não foi possível identificar se a espécie foi cultivada ou coletada, ficando com a classificação de “Não informada”, como é possível verificar no gráfico a seguir (figura 4).

Figura 4: Classificação das espécies em cultivadas ou coletadas (n=58).



Fonte: Própria autora.

4.3 Dados sobre as espécies de fauna e funga

Para os estudos que abrangeram componentes da fauna, foram obtidos o total de 114 dados de animais usados na alimentação (tabela 3). Os nomes populares, nomes na língua indígena e nomes científicos das espécies encontradas foram de 85, 61 e 30 respectivamente, e para esta contagem não foram considerados os dados que se repetiam. As espécies com maior frequência foram aquelas presentes em dois estudos, a saber, *Pecari tajacu* (PAULA et al., 2018; CONSTANTINO et al., 2008), *Cuniculus paca* (PEREIRA e SCHIAVETTI, 2010; PAULA et al., 2018), *Dasypus novemcinctus* (PEREIRA e SCHIAVETTI, 2010; PAULA et al., 2018) e *Mazama americana* (PAULA et al., 2018; CONSTANTINO et al., 2008).

Tabela 3: Espécies levantadas nos artigos e TCCs com sua autoria, nome popular e nome indígena.

Nome popular	Nome língua Indígena	Espécie	Autoria
Anta	Não informada	<i>Tapirus terrestris</i>	Paula et al., 2018
Anta	Kukhryt	Não informada	Tapayuna, 2016
Bugio	Não informada	<i>Alouatta seniculus</i>	Constantino et al., 2008
Calango macho	Tawa	Não informada	Txicão, 2016
Capivara	Não informada	<i>Hydrochoerus hydrochaeris</i>	Paula et al., 2018
Cará	Não informada	<i>Geophagus megasema</i>	Txicão, 2016
Caranguejo	Guaînhumu, Guaîa, Aratu	Não informada	Matheus, 2022
Carará	Ahekuá	Não informada	Narciso, 2013
Caratinga	Não informada	Não informada	Munduruku, 2016
Carau	Não informada	Não informada	Txicão, 2016
Cascudinho	Vóse	Não informada	Silva, 2015
Cateto	Não informada	<i>Pecari tajacu</i>	Paula et al., 2018, Constantino et al., 2008
Cateto	Não informada	Não informada	Tapirapé, 2016
Cauauás	Kauauá	Não informada	Narciso, 2013
Corvina	Não informada	Não informada	Munduruku, 2016
Curimbatá	Não informada	<i>Semaprochilodus insignis</i>	Txicão, 2016
Cutia	Não informada	<i>Dasyprocta</i> sp.	Paula et al., 2018
Cutia	Não informada	Não informada	Suruí, 2016, Tapirapé, 2016
Cutia	Kukêj	Não informada	Tapayuna, 2016
Diversos pássaros	Jêsĩ	Não informada	Silva, 2015
Dourado	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016

Galega	Hamiê	Não informada	Narciso, 2013
Galinha	Pul (Kók)	Não informada	Narciso, 2013
Galo da Serra	Khokhox	Não informada	Narciso, 2013
Guarás	Flamã	Não informada	Narciso, 2013
Inambu	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Iraúna	Iraun	Não informada	Narciso, 2013
Iú	Não informada	Não informada	Tapirapé, 2016
Jaburus	Jaburu	Não informada	Narciso, 2013
Jabuti	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Jacami	Agamĩ	Não informada	Narciso, 2013
Jacamim	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Jacobi	Não informada	Não informada	Tapirapé, 2016
Jacu	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Jacu verdadeiro	Não informada	Não informada	Tapirapé, 2016
Jacundá	Não informada	<i>Crenicichla cincta</i>	Txicão, 2016
Jacundá	Não informada	<i>Crenicichla cf. inpa</i>	Txicão, 2016
Jacupeus	Mahaj	Não informada	Narciso, 2013
Jacutinga	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Japim	Iapo	Não informada	Narciso, 2013
Jaú	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Jundiá	Ryn	Não informada	Silva, 2015
Lagarto	Awngô	Não informada	Tapayuna, 2016
Lebres	Ninsu	Não informada	Silva, 2015
Macaco	Não informada	Não informada	Munduruku, 2016
Maçarico	Zaluét	Não informada	Narciso, 2013
Maçaricos	Masarik	Não informada	Narciso, 2013
Maguari	Ghãgoje	Não informada	Narciso, 2013
Mandubé	Não informada	<i>Hypophthalmus edentatus</i>	Txicão, 2016
Maniquera	Não informada	Não informada	Munduruku, 2016
Marreco	Sesel	Não informada	Narciso, 2013
Mutum	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016
Mutuns	Oko	Não informada	Narciso, 2013

Nambús	Kó'y	Não informada	Silva,2015
Não informada	Kamtak	<i>Bryconops cf. caudomaculatus</i>	Txicão, 2016
Não informada	Alapaya	<i>Acestrorhynchus microlepis</i>	Txicão, 2016
Não informada	Powruk	<i>Aequidens tetramerus</i>	Txicão, 2016
Não informada	Kaptukalak	<i>Caenotropus cf. schizodon</i>	Txicão, 2016
Não informada	Pitpirak	<i>Curimatella meyeri</i>	Txicão, 2016
Não informada	Yepkuy wilĩ	<i>Anodus elongatus</i>	Txicão, 2016
Não informada	Mowyatcano	<i>Acestrorhynchus falcistrostris</i>	Txicão, 2016
Não informada	Powruk	<i>Acaronia nassa</i>	Txicão, 2016
Não informada	Yarente	<i>Aequidens tetramerus</i>	Txicão, 2016
Não informada	Goró	Não informada	Criri, 2015
Não informada	Pirão	Não informada	Matheus, 2022
Onça	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Ostra	Reri	Não informada	Matheus, 2022
Ouriço	Fójin	Não informada	Silva,2015
Paca	Não informada	<i>Cuniculus paca</i>	Pereira & Schiavetti, 2010, Paula et al., 2018
Paca	Não informada	Não informada	Suruí, 2016, Tapirapé, 2016
Paca	Nghratxi	Não informada	Tapayuna, 2016
Pacu	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016; Ipaqueri, 2016
Pacu	Não informada	<i>Metynnis guaporensis</i>	Txicão, 2016
Papagaio	Jako, Kokot	Não informada	Narciso, 2013
Pato doméstico	Kanã Kaz	Não informada	Narciso, 2013
Pato selvagem	.Kanã Sovaj	Não informada	Narciso, 2013
Peixe	Pirá	Não informada	Matheus, 2022

Peixe	Tukunaré	Não informada	Matheus, 2022
Peixe	Piaba	Não informada	Matheus, 2022
Peixe Cachorra	Não informada	<i>Hydrolycus armatus</i>	Txicão, 2016
Pequenos pássaros	Yankia-Towtow	Não informada	Txicão, 2016
Peraputang	Não informada	Não informada	Ipaqueri, 2016
Peru	Den	Não informada	Narciso, 2013
Piaçocas	Kêkê	Não informada	Narciso, 2013
Piau	Não informada	<i>Leporinus friderici</i>	Txicão, 2016
Piau	Não informada	Não informada	Munduruku, 2016
Pintado	Não informada	Não informada	Txicão, 2016
Poco Queixada	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Poma	Não informada	<i>Chalceus guaporensis</i>	Txicão, 2016
Porco do mato	Anghrô	Não informada	Tapayuna, 2016
Quati	Não informada	Não informada	Tapirapé, 2016
Quati	Se	Não informada	Silva, 2015
Queixada	Não informada	Não informada	Tapirapé, 2016
Rã	Kuto	Não informada	Txicão, 2016
Sabão	Não informada	Não informada	Tapirapé, 2016
Socó	Mixél	Não informada	Narciso, 2013
Socó Pilão	Onohe Txig	Não informada	Narciso, 2013
Tamanduá	Não informada	Não informada	Suruí, 2016
Traíra	Krëkufárpë	Não informada	Silva, 2015
Tartaruga	Pénĩ	Não informada	Silva, 2015
Tatu	Não informada	Não informada	Suruí, 2016; Tapayuna, 2016; Munduruku, 2016
Tatu-verdadeiro	Não informada	<i>Dasypus novemcinctus</i>	Pereira & Schiavetti, 2010
Tatus	Fãfãñ	Não informada	Silva, 2015
Tatu-galinha	Não informada	<i>Dasypus novemcinctus</i>	Paula et al., 2018

Tracajá	Não informada	Não informada	Tapayuna, 2016; Munduruku, 2016
Tucano	Ghobeg	Não informada	Narciso, 2013
Tucunaré	Não informada	<i>Cichla pinima</i>	Txicão, 2016
Tucunaré	Não informada	Não informada	Munduruku, 2016
Tucunaré	Não informada	<i>Cichla pleiozona</i>	Txicão, 2016
Veado	Não informada	Não informada	Suruí, 2016; Tapirapé, 2016
Veado-catingueiro	Não informada	<i>Mazama gouazoubira</i>	Paula et al., 2018
Veado-mateiro	Não informada	<i>Mazama americana</i>	Paula et al., 2018, Constantino et al., 2008
Veado-mateiro	Não informada	<i>Ozotoceros bezoarticus</i>	Paula et al., 2018
Voadeiras	Mitxetko	<i>Hemiodus microlepis</i>	Txicão, 2016

Fonte: Própria autora.

Para encerrar, os dados pertinentes a fungo foram encontrados em apenas um artigo (Schwan et al., 2007) que abordava as espécies utilizadas para a produção do “cauim”, alimento fermentado utilizado pelo povo Tapirapé, dentre elas: *Candida tropicalis*, *Candida intermedia*, *Candida parapsilosis*, *Pichia guilliermondii*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Trichosporon asahii* e *Exophiala dermatidis*. Para o preparo do cauim não existe a percepção dos indígenas tapirapé sobre os fungos presentes no processo de fermentação. Portanto, não foram listados nomes populares e indígenas, apenas os nomes científicos, pois estes foram identificados em laboratório por Schwan e colaboradoras (2007).

5 Discussão

A revisão de literatura permitiu obter um panorama da produção científica sobre espécies utilizadas para alimentação indígena no país. Nesse sentido, identificamos que, através dos dados levantados, é perceptível que o número de estudos incluídos (34) pode ser considerado proporcionalmente baixo se relacionado a quantidade dos estudos levantados (962). A partir da década de 1990 houve uma maior quantidade de pesquisas dentro da área de etnociência e suas subdivisões (DIEGUES et al., 2000) e essa afirmativa não vai de encontro aos resultados deste trabalho, uma vez que o recorte temporal dos estudos incluídos (figura 2) não vislumbra um aumento constante da produção científica acerca da temática deste trabalho. E ainda, os estudos em que a alimentação aparece como tema secundário são maioria quando comparados àqueles com foco principal. Portanto, foi identificada uma lacuna de conhecimento sobre as espécies utilizadas na alimentação dos povos originários do Brasil.

Encontramos uma prevalência de quantidade de estudos cujo a autoria é de pessoas indígenas, sendo que a maior parte provém dos Cursos de Licenciatura Indígena. Nesse contexto, já é sabido que os povos e comunidades indígenas têm seus conhecimentos tradicionais apagados e desvalorizados (CASTRO e CAIRES, 2017; LIMA e PACHECO, 2022). Nas palavras de Baniwa (2022): “os povos indígenas compartilham com o mundo, a partir da universidade, seus saberes, seus valores comunitários, suas cosmologias, suas visões de mundo e seus modos de ser, viver e estar no mundo”, portanto destaca-se a importância da representatividade desses povos na Ciência acadêmica e nas Universidades (MENDELEH, G. e STELLA, 2022; PRUDENTE, 2021). Nesse sentido, a obra Sanoma (ISA, 2016) demonstra a importância dos povos indígenas, inclusive para as Ciências acadêmicas. Realizada por professores sanoma, a obra aborda sobre os conhecimentos associados aos Cogumelos Yanomami utilizados para alimentação (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2016), ou seja, mesmo que este estudo não apresente muitos dados relativos a fungo, esta obra é de grande valor para essa temática. Por fim, apesar da grande quantidade de estudos com autoria indígena, o recorte de etnias encontrado foi pequeno quando considerada a diversidade de etnias existentes no Brasil (INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL, 2019).

Dentro das etnociências as pesquisas etnobotânicas estão crescendo nos últimos anos (BEGOSSI, 1993; OLIVEIRA et al., 2009), o que pode explicar a maior quantidade de dados etnobotânicos deste estudo, sendo *Manihot esculenta* Crantz e *Euterpe edulis* Mart as espécies mais frequentes. A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) com sua mitologia de origem, celebrações e ritualísticas, demonstra que é de importância fundamental para os povos indígenas, além dos alimentos tradicionais feitos a partir dela, como o beiju, farinha de mandioca, dentre outros (MACIEL E MING, 2022). A palmeira juçara (*Euterpe Edulis*) tinha seu palmito consumido originalmente pelos povos indígenas da Mata Atlântica do Brasil (JOIO E O TRIGO, 2022), e ainda, seu caule e folhas eram utilizados para a construção de casas (BARTABURU, 2021). Ela é uma espécie muito importante para a Mata Atlântica, porém, houve uma grande exploração predatória por conta do palmito (VIANNA, 2023). Nesse sentido, os Guaranis localizados ao litoral norte de São Paulo, realizaram um grande plantio de juçaras, utilizando da polpa de seus frutos para a alimentação (BARTABURU, 2021). A mandioca e o palmito, junto a outras espécies da fauna e flora, compõem o conjunto de espécies nativas deste estudo. As espécies nativas são essenciais pelo desempenho de seu papel ecológico, ao passo que as espécies exóticas podem representar uma ameaça ao se estabelecer e se propagar fora do seu ambiente de origem, podendo competir com as espécies nativas e nos casos de invasão biológica, podem levá-las até a extinção (TAMMARO, 2022).

Diante do exposto, é notável que o ato de se alimentar envolve consigo uma dimensão de fatores. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014), alimentar-se vai para além de apenas a ingestão de nutrientes, englobando também aspectos ambientais, sociais, culturais, de identidade e do sentimento de pertencimento à sociedade. Assim, podemos fazer um paralelo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) definida a seguir:

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base: práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2012)

Abordaremos adiante algumas aproximações sobre a biodiversidade utilizada na alimentação indígena com SAN. Importante ressaltar que essas aproximações que estabelecemos entre SAN e o conteúdo dos artigos e TCCs encontrados neste estudo, partem de um olhar da perspectiva da definição de SAN acima exposta, pois ainda não foram elaborados instrumentos de mensuração de insegurança alimentar que sejam condizentes ao modo de vida dos povos e comunidades indígenas (ATHILA e LEITE, 2020; PENSSAN, 2022).

Os povos indígenas possuem uma profunda relação com seus territórios, “a natureza é quem dá sentido à vida” (TAKUÁ, 2018), portanto sem a garantia de seus territórios, a vida desses povos fica ameaçada (PORTAL CATARINAS, 2023) e, ainda, segundo citação de Ailton Krenak no Portal:

Tudo que envolve a alimentação tem a ver com os territórios. O território é o que dá possibilidade à identidade cultural dos povos indígenas. Garantir o território é sinônimo de garantir alimento de qualidade, garantir a afirmação da própria identidade étnica. É garantir a vida. (Krenak, A. em PORTAL CATARINAS, 2023)

Apesar dos territórios serem de fundamental importância para a vida indígena, estes vêm sofrendo constantes ameaças, seja por atividades econômicas (HACON et al., 2020; DAMIANI et al., 2020), pela falta de garantia de seus direitos (MAWÉ, 2023), e pelas consequências da colonização (GABRIEL et al., 2019; AZEVEDO, 2022), fatores esses que implicam na falta de segurança alimentar. Segundo os estudos levantados neste TCC, a aproximação aos não indígenas ao longo do tempo tem alterado a forma tradicional de se alimentar; os animais silvestres que antes estavam presentes na alimentação tupinambá, começaram a dar espaço às carnes de gado, suína e de frango (Pereira e Schiavetti, 2010). Segundo Tapayuna (2016), os conflitos com os não indígenas provocaram a mudança de seu povo do seu território de origem, e por consequência, a alimentação dos Tapayuna também foi alterada, com a inserção do óleo no preparo dos alimentos e o consumo de industrializados. A agricultura tradicional Umutina que antes era praticada com maior atenção ao tempo e à natureza, após o contato, tornou-se em sua grande parte mecanizada e aos moldes ocidentais (Ipaqueri, 2016). Portanto, fica visível os impactos do contato com os não-indígenas na alimentação tradicional e a ocorrência do processo de transição alimentar, que está relacionada à industrialização e urbanização (WELCH e GARNELO, 2009),

implicando em uma dieta rica em gorduras, no aumento do consumo de industrializados e na incidência de doenças (RIBAS et. al, 2007).

O percentual de espécies cultivadas e a forma de agricultura tradicional indígena evidenciadas nesta pesquisa (NASCIMENTO et al., 2009; PINTON et al., 2003; SALM et al., 2009; EMPERAIRE e PERONI, 2007; SANTOS e SILVA, 2019; MATHEUS, 2022; FERNANDES et al., 2022) versam com a premissa de que para existir SAN, é necessário que haja sistemas agroalimentares que sejam sustentáveis, (PEREIRA et al., 2021) e, nesse sentido, os conhecimentos indígenas são essenciais para que estes sistemas se estabeleçam (ANTONELLI, 2023). Para complementar, evidenciamos nesta revisão, que os recursos alimentares provenientes da pesca dos povos originários também seguem com menos impacto ao ambiente, como por exemplo, na pesca realizada com cipó timbó açu pelos Ikpeng (TXICÃO, 2016).

No que toca à dimensão cultural da SAN, o alimento para os povos da floresta é sagrado:

[...]se você comer a mandioca bem plantada, bem benzida, ela também vai dar saúde para você, do mesmo modo que se você comer um bom milho, ele dará saúde e alegria para o corpo. Isso porque para nós indígenas tudo é vida, diferente do modo como o branco enxerga a vida. (PERALTA,2022)

Dessa forma, a alimentação faz parte de ritualísticas (Silva, 2020; Silva,2015; Barbosa, 2015), como por exemplo o Nhemongarai, realizada pelos Guaranis, essa cerimônia envolve o recebimento dos nomes dos bebês e também ocorre a consagração de alimentos e sementes (Oliveira, 2020). Os cantos (Cinta Larga, 2016) e perpetuação de histórias, como a que conta sobre a origem do pequi (Suyá, 2016), por exemplo, são práticas comuns entre os povos da floresta. A alimentação indígena pode ser baseada pelos marcadores de tempo, ou seja, para cada fase da vida, algum alimento é indicado ou impedido de ser consumido (Txicão, 2016, Munduruku, 2016), como o povo Suruí Paiter, por exemplo, que diz sobre os veados, tamanduás e antas serem restritos às crianças (Suruí, 2016); para os Tapirapé, durante a gestação, fica impedido “Cará, lú, Sabão Mutum, Jacu verdadeiro, Jacobi, Quati, Paca, Cutia, Veado, filhote desmamado do Queixada e do Cateto” (Tapirapé, 2016).

Evidenciamos que grande parte dos estudos cita a importância dos anciões e anciãs das comunidades (Tapayuna, 2016, Amaral, 2015) pois são estes que detêm um grande conhecimento, como se fossem verdadeiras “bibliotecas

vivas”. Os conhecimentos ecológicos tradicionais que se dão através dos saberes sobre a biodiversidade (ZANK et al., 2021) e são transmitidos por gerações, faz com que a forma de se alimentar e a relação íntima que os povos da floresta estabelecem com o alimento, mantenha-se viva, sagrada e em resistência, apesar de todas as opressões.

6 Conclusão

Averiguamos a partir da revisão da bibliografia consultada, que existe uma necessidade da realização de novos estudos que abordem sobre espécies animais, vegetais e de fungos utilizados por povos e comunidades indígenas e que essa temática seja o foco dos estudos, e não um conteúdo secundário, como apresentado na maior parte da nossa revisão.

Kennedy Karai através do Portal Catarinas (2023), tece a relação entre como os trâmites políticos, que não protegem e não asseguram os direitos aos territórios indígenas, acabam impactando negativamente na alimentação. Portanto, para a alimentação tradicional se manter viva, ser garantia de SAN, com todas as suas práticas e seu valor sagrado para os povos da floresta, é urgente que se haja demarcação de suas terras.

Segundo depoimento de Kopenawa (FACHIN,2010), os não indígenas enxergam a floresta apenas como meio ambiente, ao passo que para os povos originários, a floresta é a casa onde a alimentação mora. Por fim, entendemos que os dados obtidos neste estudo, mostram que temos muito a aprender com a relação dos povos da floresta com a natureza e com o alimento, e para concluir, deixamos as sensíveis palavras de Krenak (2022): “o que as nossas crianças [indígenas] aprendem desde cedo é a colocar o coração no ritmo da terra”.

7 Referências

AMARAL, A. M. **CONHECIMENTO E USO DE PLANTAS PELOS KAINGANG NA TERRA INDÍGENA GUARITA RS**. 2015. 36 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

ANTONELLI, A. Indigenous knowledge is key to sustainable food systems: agricultural sciences have for too long ignored traditional and local knowledge about crop plants and how best to grow them. that must change if the world is to ensure future food security. **Nature**, v. 613, p. 239-242, 10 jan. 2023.

APIB. **Censo registra mais de 1 milhão de pessoas indígenas no Brasil**. 2023. Disponível em: <https://apiboficial.org/2023/04/05/censo-registra-mais-de-1-milhao-de-pessoas-indigenas-no-brasil/>. Acesso em: 04 jul. 2023.

ATHILA, A. R.; LEITE, M. S. “A medida da fome”: as escalas psicométricas de insegurança alimentar e os povos indígenas no Brasil. **SciELO - Saúde Pública**. v.36 n.10. 02 outubro 2020. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csp/2020.v36n10/e00208019/>

AZEVEDO, E. PODCAST PANELA DE IMPRESSAO - **Comida e colonialidade 2022**. Disponível em: https://open.spotify.com/episode/3KOBVj1sJtRSrxjXwwP0BA?si=4fdmsKpvQeSiagg_1L6Gig&nd=1 . Acesso em: 29 jun 2023.

BANIWA, G. As contribuições dos povos indígenas para o desenvolvimento da ciência no Brasil: os povos originários colaboram de diversas formas com a sociedade brasileira desde a chegada dos portugueses até os dias de hoje. **Ciência & Cultura**, São Paulo, 2022. Disponível em: <https://revistacienciaecultura.org.br/?p=3105>. Acesso em: 26 jun. 2023.

BARBOSA, R. A. **AGRICULTURA TRADICIONAL GUARANI**. 2015. 57 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade Federal de Santa Catarina, Biguaçu, 2015.

BEGOSSI, A. **Ecologia Humana: Um Enfoque Das Relações Homem-Ambiente**.1993. INTERCIENCIA 18(1): 121-132. Disponível em: <http://www.interciencia.org.ve>. Acesso em: 26 jun. 2023.

BLANCO, G. D. et al. The impacts of mining on the food sovereignty and security of Indigenous Peoples and local communities: a global review. **Science Of The Total**

Environment [S.L.], v. 855, p. 158803, jan. 2023. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.158803>.

BOMBARDI, L. M. Atlas e Agrotóxicos. **Geografia do uso de agrotóxicos no Brasil e conexões com a União Europeia**. São Paulo: FFLCH-USP, 2017.

BRASIL. Assessoria de Comunicação Social. **Cursos de licenciatura elevam autoestima e fortalecem cultura das populações indígenas**. 2016. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/ultimas-noticias/212-educacao-superior-1690610854/35521-cursos-de-licenciatura-elevam-autoestima-e-fortalecem-cultura-das-populacoes-indigenas>. Acesso em: 08 jun. 2023.

BRASIL. Decreto nº 6.040 de 07 de fevereiro de 2007. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 07 de fevereiro de 2007.

BRASIL. **Guia de Políticas Públicas para Povos e Comunidades Tradicionais** / Ministério da Mulher, da Família e dos Direitos Humanos. Brasília, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde**. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE E MUDANÇA DO CLIMA. **Biodiversidade**. Sem data. Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade>. Acesso em: 29 jun. 2023.

CAJUEIRO, R. C. **Os povos indígenas em instituições de ensino superior públicas federais e estaduais do Brasil: levantamento provisório de ações afirmativas e de licenciaturas interculturais**. 2007. Disponível em: <http://www.laced.mn.ufrj.br> Acesso em: 8 jun. 2023.

CARNEIRO, F. F. et al. **DOSSIÊ ABRASCO: UM ALERTA SOBRE OS IMPACTOS DOS AGROTÓXICOS NA SAÚDE**. São Paulo: Expressão Popular, 2015. 624 p.

CASTRO, P. D. CAIRES, L. ENCONTROS E DESENCONTROS: COMO OS CONHECIMENTOS INDÍGENA E TRADICIONAL INTERAGEM COM O MEIO UNIVERSITÁRIO. **ComCiência**, São Paulo, 10 dez. 2017. Disponível em: <https://www.comciencia.br/encontros-e-desencontros-como-os-conhecimentos-indigena-e-tradicional-interagem-com-o-meio-universitario-2/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

CAVALCANTI, N. T. F.; RODRIGUES, G. G. Implicação socioambiental do agronegócio no Brasil. **Revista Campo-Território**, [S.L.], v. 17, n. 44, p. 364-388, 4 jul. 2022. EDUFU - Editora da Universidade Federal de Uberlândia.

CONSTANTINO, P. A. M. et al. Indigenous collaborative research for wildlife management in Amazonia: the case of the kaxinawá, acre, brazil. **Biological Conservation**, [S.L.], v. 141, n. 11, p. 2718-2729, nov. 2008. Elsevier BV. <http://dx.doi.org/10.1016/j.biocon.2008.08.008>.

COORDENAÇÃO DA LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA KUABA (LII KUABA) (Ceará). **LII KUABA: Licenciatura indígena oferece 40 vagas para candidatos de etnias do Ceará**. 2023. Disponível em: <https://www.ufc.br/noticias/17869-lii-kuaba-licenciatura-indigena-oferece-40-vagas-para-candidatos-de-etnias-do-estado-do-ceara>. Acesso em: 09 jun. 2023.

CRIRI, J. **A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL LAKLÃNÕ (XOKLENG)**. 2015. 27 f. Tese (Doutorado) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2015.

DAMIANI, S. et al. "All That's Left is Bare Land and Sky": Palm Oil Culture and Socioenvironmental Impacts on a Tembé Indigenous Territory in the Brazilian Amazon: "solo nos quedó la tierra desnuda y el cielo": cultivo de palma de aceite e impactos socioambientales en el territorio tembé en la amazonia brasileña. **Scielo**, 04 dez. 2020.

DAWSON, N. M. et al. The role of Indigenous peoples and local communities in effective and equitable conservation. **Ecology And Society**, [s. l], v. 26, n. 3, maio 2021.

DIÁRIO DA UNIÃO. seção 3, Brasília, DF, ano 44, n. 68, 9 de abril de 2019. **INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE: EXTRATO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA**.

DIEGUES, A. C. **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, 2000. 211 p. P39.

EMPERAIRE, L.; PERONI, N.. Traditional Management of Agrobiodiversity in Brazil: a case study of manioc. **Human Ecology**, [S.L.], v. 35, n. 6, p. 761-768, 25 jul. 2007. Springer Science and Business Media LLC.

FACHIN, P. et al. **Bem-Viver: um aprendizado para a humanidade**. 2010. Disponível em: <https://www.ihuonline.unisinos.br/artigo/3449-davi-kopenawa>. Acesso em: 20 jun. 2023.

FAO.Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura. **Conexões e contribuições invisíveis da natureza para nós**. 2019. Disponível em: <https://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1195330/>. Acesso em: 30 jun. 2023.

FERNANDES, L. M. et al. Indigenous agriculture at the beginning of the twenty-first century: the guaraní mbyás minority conserves ethnoknowledge and agrobiodiversity within the remnants of the Brazilian Atlantic forest. **Agroforestry Systems**, [S.L.], v. 96, n. 8, p. 1211-1224, 16 out. 2022. Springer Science and Business Media LLC.

FILHO, C.; SOUZA, A.; BRAGA, O. **Atlas de pressões e ameaças às terras indígenas na Amazônia brasileira**. São Paulo : Instituto Socioambiental, 2009.

GABRIEL, V. A.; SILVA et al. O impacto da colonização europeia na alimentação e o papel da mulher indígena na conservação do patrimônio alimentar. **Revista Brasileira de Desenvolvimento Territorial Sustentável Guaju**, v. 5, n. 1, p. 71-94, jun. 2019.

GARNELO, L.; WELCH, J. Transição alimentar e diversidade cultural: desafios à política de saúde indígena no Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, [S.L.], v. 25, n. 9, p. 1872-1873, set. 2009. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0102-311x2009000900001>.

GONÇALVES, G. G. **ETNOBOTÂNICA DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS EM COMUNIDADES INDÍGENAS MULTIÉTNICAS DO BAIXO RIO UAUPÉS – AMAZONAS**. 2017. 192 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2017.

HACON, S. S. et al. Mercury Exposure through Fish Consumption in Traditional Communities in the Brazilian Northern Amazon. **Mdpi**. 22 jul. 2020. Disponível em: <https://www.mdpi.com/1660-4601/17/15/5269#metrics>. Acesso em: 29 jun. 2023. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA). **Quantos são?** 2019. Disponível em: https://pib.socioambiental.org/pt/Quantos_s%C3%A3o%3F. Acesso em: 26 jun. 2023.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Enciclopédia dos alimentos yanomami (sanõma): cogumelos**. 2016. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/publicacoes-isa/enciclopedia-dos-alimentos-yanomami-sanoma-cogumelos>. Acesso em: 04 jul. 2023.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Modos de vida**. Disponível em: https://pib.socioambiental.org/pt/Modos_de_vida. Acesso em: 04 jul. 2023.

IPAQUERI, R. M. **A ROÇA DO POVO Umutina**. 2016. 37 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura em Pedagogia Intercultural, Universidade do Estado de Mato Grosso, Barra do Bugres, 2016. Disponível em:

<http://portal.unemat.br/media/files/ROSELI.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2023.

JACOB, M. C. M. et al. **Food Biodiversity as an Opportunity to Address the Challenge of Improving Human Diets and Food Security**. *Ethnobiology and Conservation*, v. 12. [14p.], 2023. Tradução. Disponível em: <https://www.ethnobiococonservation.com/index.php/ebc/article/view/714>. Acesso em: 01 jul. 2023.

JOIO E O TRIGO. **Juçara, um símbolo de resistência**. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2022/04/jucara-um-simbolo-de-resistencia/>. Acesso em: 04 jul. 2023.

KRENAK, Ailton. **Futuro Ancestral**. São Paulo: Schwarcz, 2022. 122 p.

LARGA, L. C. **“CANTO DE CARÁ” DO POVO PANDEERÉJ**. 2016. 30 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura em Pedagogia Intercultural, Universidade do Estado de Mato Grosso, Barra do Bugres, 2016.

LIMA, B. O.; PACHECO, G. **Os cientistas da Natureza: A representação indígena na pesquisa científica**. 2022. Disponível em: <https://www.fcm.unicamp.br/imprensa/publicacoes/view/os-cientistas-da-natureza--a-representacao-indigena-na-pesquisa-cientifica/14976>. Acesso em: 26 jun. 2023.

LORENZONI, I. **Instituições podem propor cursos para a formação de professores**. 2013. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/ultimas-noticias/202-264937351/19105-instituicoes-podem-propor-cursos-para-a-formacao-de-professores>. Acesso em: 08 jun. 2023.

LUCIANO, R. R. F.; SIMAS, H. C. P.; GARCIA, F. M. Políticas públicas para indígenas: da educação básica ao ensino superior. **INTERFACES DA EDUCAÇÃO**, [S. l.], v. 11, n. 32, p. 571–605, 2020. Disponível em: <https://periodicosonline.uems.br/index.php/interfaces/article/view/4009>. Acesso em: 8 jun. 2023.

MACIEL, M. R. A.; MING, L. C. A importância do cultivo e uso da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) entre o povo Paresí, Mato Grosso, Brasil. **Scientis Naturalis**, Rio Branco, v. 4, n. 1, 07 set. 2022. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SciNat/article/view/6141>. Acesso em: 28 jun. 2023.

MATHEUS, J. S. **TUPINIKIM DE COMBOIOS: INTERDIÇÕES E HÁBITOS ALIMENTARES TRADICIONAIS**. 2022. 44 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade Federal do Espírito Santo, Aracruz, 2022.

MAWÉ, S. S.. O marco temporal é inconstitucional, nosso território é ancestral. **Folha de São Paulo**. 25 mai. 2023.

MENDELEH, G.; STELLA, R.. Saber indígena pode enriquecer ciência e espaço universitário. **Jornal da USP**. Ribeirão Preto. 16 ago. 2022. Disponível em: <https://jornal.usp.br/atualidades/saber-indigena-pode-enriquecer-ciencia-e-espaco-universitario/>. Acesso em: 26 jun. 2023.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Secretaria de Atenção Básica**. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. 156 p.

MORAIS, B. P. **Um estudo sobre a produção acadêmica da Etnobotânica em comunidades quilombolas da Mata Atlântica**. 2021. 74 f. TCC (Graduação) - Curso de Universidade Federal de Santa Catarina, Ciências Biológicas, Florianópolis, 2021.

MUNDURUKU, E. A. **RESTRIÇÕES NO CONSUMO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS DO POVO KAYABI DA ALDEIA KURURUZINHO**. 2016. 39 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura em Pedagogia Intercultural, Universidade do Estado de Mato Grosso, Barra do Bugres, 2016.

MUÑOZ, L. E. A.; JAVA, J. C. **Conocimientos tradicionales Ticuna en la agricultura de chagra y los mecanismos innovadores para su protección**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 417-433, maio-ago. 2012.

NASCIMENTO, A. T.; SANTOS, A.; MARTINS, R.; DIAS, T. (2009) Comunidade de palmeiras no território indígena Krahô, Tocantins, Brasil: biodiversidade e aspectos etnobotânicos. **Interciência** 34(3):182-188. 0378- 1844/09/03/182-07.

NASCIMENTO, S. R. BD SOCIOBIO: CONTRIBUIÇÕES AO DESENVOLVIMENTO DE CONTEÚDO TÉCNICO E CIENTÍFICO DA PLATAFORMA DA REDE DE CONHECIMENTOS SOBRE A SOCIOBIODIVERSIDADE. In: SEMINÁRIO DE PESQUISA E XIV ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO ICMBIO, 13., 2022, Florianópolis. **Relatório de Acompanhamento [...]** . Florianópolis:, 2022. p. 1-27.

OLIVEIRA, F. C. et al. Avanços nas pesquisas etnobotânicas no Brasil. **Acta Botânica Brasílica**, [s. l], v. 23, p. 590-605, 2009.

OLIVEIRA, M. **MA'ETY REGUÁ: agricultura e sabedoria mbya guarani**. 2020. 68 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade

Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2020.

PAULA, M. J. et al. Collaborative research and the hunting in the Brazilian Cerrado: the case of xerente indigenous land. **Biota Neotropica**, Campinas, v. 18, n. 4, p. 1-8, 6 dez. 2018. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1676-0611-bn-2018-0556>.

PAULA, S. **ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL KAINGANG: PLANTAS QUE ALIMENTAM, ERVAS QUE CURAM**. 2020. 80 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade Federal de Santa Catarina, Terra Indígena Toldo Imbu – Sc, 2020.

PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil** [livro eletrônico]: II VIGISAN : relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP : Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022.

PERALTA, A.. **Tecnologias Espirituais: Reza, Roça e Sustentabilidade entre os Kaiowá e Guarani**. 2022. 94 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Educação e Territorialidade, Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, Dourados - MS, 2022.

PEREIRA, J. P. R.; SCHIAVETTI, Al. Conhecimentos e usos da fauna cinegética pelos caçadores indígenas. **Biota Neotropica**, [S.L.], v. 10, n. 1, p. 175-183, mar. 2010.

PEREIRA, N.; FRANCESCHINI, S.; PRIORE, S.. Qualidade dos alimentos segundo o sistema de produção e sua relação com a segurança alimentar e nutricional: revisão sistemática. **Saúde e Sociedade**, v. 29, n. 4, 2021.

PINTON, F. Traditional knowledge and areas of biodiversity in Brazilian Amazonia. **International Social Science Journal**, [S.L.], v. 55, n. 178, p. 607-618, dez. 2003. Wiley.

PORTAL CATARINAS (Santa Catarina). **Episódio 3 - Yvy Porã: garantir o território é garantir a vida**. 2023. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=7ggMh14Zxjk>. Acesso em: 28 jun. 2023.

PRUDENTE, T. Mulher e cientista, muito prazer. **Jornal Ufg**. Goiânia. 08 mar. 2021. Disponível em: <https://jornal.ufg.br/n/139409-mulher-e-cientista-muito-prazer>. Acesso em: 26 jun. 2023.

RACHID, L. **Brasil, um país que não reconhece sua riqueza: a pluralidade dos povos indígenas**. 2019. Disponível em: <https://revistaeducacao.com.br/2019/09/12/pluralidade-indigenas/>. Acesso em: 04

jul. 2023.

RIBAS, D. L. B., LEITE, M. S., GUGELMIN, S. Â. **Perfil nutricional dos povos indígenas do Brasil**. In: BARROS, D. C., SILVA, D. O., and GUGELMIN, S. Â., orgs. *Vigilância alimentar e nutricional para a saúde Indígena* [online]. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2007, pp. 211- 235. ISBN: 978-85-7541-587-0.

SALGADO, C. A. B. Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. **Revista de Estudos e Pesquisas**, FUNAI, Brasília, v.4, n.1, p.131-186, jul. 2007

SALM, R. et al. Conservation value of an exotic species: the case of coconuts on the kayapo indigenous lands, south-eastern amazonia. **Environment, Development And Sustainability**, [S.L.], v. 11, n. 1, p. 161-173, 21 jun. 2007. Springer Science and Business Media LLC.

SANTANA, B. **Universidade para indígenas: conheça cursos, vestibulares e políticas de permanência estudantil**. 2022. Disponível em: <https://vestibulares.estrategia.com/portal/enem-e-vestibulares/vestibulares/universidade-para-indigenas-conheca-cursos-vestibulares-e-politicas-de-permanencia-estudantil/>. Acesso em: 08 jun. 2023.

SANTILLI, J. F. R. **AGROBIODIVERSIDADE E DIREITOS DOS AGRICULTORES**. 2009. 409 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Direito, Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, 2009.

SANTOS, L. W. O.; SILVA, D. A **RELAÇÃO ENTRE AS FONTES DE RENDAS E AS ATIVIDADES PRODUTIVAS NA ALDEIA SANTA IZABEL, TERRA INDÍGENA UAÇÁ NO MUNICÍPIO DE OIAPOQUE**. 2019. 23 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade Federal do Amapá, Oiapoque, 2019.

SANTOS, M.G.; QUINTERO, M., comps. **Saberes tradicionais e locais: reflexões etnobiológicas** [online]. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2018, 191 p. ISBN: 978-85-7511-485-8.

SCHWAN, R. et al. Yeast diversity in rice cassava fermentations produced by the indigenous Tapirape people of Brazil. **Fems Yeast Research**, [S.L.], v. 7, n. 6, p. 966-972, set. 2007. Oxford University Press (OUP). <http://dx.doi.org/10.1111/j.1567-1364.2007.00241.x>.

SILVA, D. **NHEMONGARAI: RITUAIS DE BATISMO MBYA GUARANI** Florianópolis 2020. 2020. 49 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2020.

SILVA, I. J. **MUDANÇAS HISTÓRICAS MARCANTES DA FAUNA E FLORA PARA OS KAINGANG NA TERRA INDÍGENA GUARITA**. 2015. 38 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura Intercultural Indígena, Universidade Federal de Santa Catarina, Terra Indígena Guarita, 2015.

SILVA, M. T. et al. **Nossos conhecimentos sobre a sociobiodiversidade: salvaguardando uma herança ancestral**. Uma visão popular da Lei 13.123/2015, o marco legal da biodiversidade brasileira e do acesso e repartição de benefícios sobre o conhecimento tradicional associado GT Biodiversidade da Articulação Nacional de Agroecologia e Terra de Direitos, 2020, 64 p.
su protección. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 417-433, maio-ago. 2012.

SURUÍ, M. **MARCADORES DE TEMPO DO POVO PAÍTER**. 2016. 29 f. TCC (Graduação) - Curso de Ciências Matemáticas e da Natureza, Universidade do Estado de Mato Grosso, Barra do Bugres, 2016.

SUYÁ, Y. T. **AMALE: UM MITO SOBRE A ORIGEM DO PEQUI**. 2016. 38 f. TCC (Graduação) - Curso de Ciências Sociais, Universidade do Estado de Mato Grosso, Barra do Bugres, 2016.

TAKUÁ, C. Teko Porã, o sistema milenar educativo de equilíbrio. **Rebento**, São Paulo, n. 9, p. 5-8, dez. 2018.

TAKUÁ, Cristine et al. **Seres criativos da floresta**. 2019. Disponível em: http://selvagemiclo.com.br/wp-content/uploads/2020/11/CADERNO_4_TAKUA.pdf. Acesso em: 10 jun. 2023.

TAMMARO, R. Invasão biológica: um problema crescente que coloca espécies nativas em risco: além dos danos ao ecossistema, os invasores também estão relacionados a prejuízos econômicos; prejuízo anual estimado é de us\$ 336 bilhões. **Jornal da Usp**. São Paulo, 16 maio 2022. Disponível em: <https://jornal.usp.br/atualidades/invasao-biologica-um-problema-crescente-que-coloca-especies-nativas-em-risco/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

TAPAYUNA, B. **AS MUDANÇAS NA ALIMENTAÇÃO DO POVO TAPAYUNA**. 2016. 33 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura em Pedagogia Intercultural, Universidade do Estado de Mato Grosso, Barra do Bugres, 2016. Disponível em: <http://portal.unemat.br/media/files/BENGROI.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2023.

TAPIRAPÉ, I. R. **A GESTAÇÃO DA MULHER APYÁWA/TAPIRAPÉ**. 2016. 30 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura em Pedagogia Intercultural, Universidade do Estado de Mato Grosso, Barra do Bugres, 2016.

TXICÃO, K. et al. **A PESCA DOS IKPENG COM CIPÓ TIMBÓ-AÇU (SAPINDÁCEA): ASPECTOS DA CULTURA E DA CIÊNCIA NA RELAÇÃO COM O MEIO AMBIENTE**. 2016. 71 f. TCC (Graduação) - Curso de Licenciatura em Pedagogia Intercultural, Universidade do Estado de Mato Grosso, Barra do Bugres, 2016. Disponível em: <http://portal.unemat.br/media/files/Kavisgo.pdf>. Acesso em: 15 jun. 2023.

VIANNA, L. F. N.; ZAMBONIM, F. M.; PANDOLFO, C. Potential cultivation areas of *Euterpe edulis* (Martius) for rainforest recovery, repopulation and açai production in Santa Catarina, Brazil. **Scientific Reports**, [S.L.], v. 13, n. 1, p. 1-8, 18 abr. 2023. Springer Science and Business Media LLC. <http://dx.doi.org/10.1038/s41598-023-32742-x>.

XAVIER BARTABURU. **Por que os Guarani do litoral paulista plantaram sua própria floresta de palmito**. 2021. Disponível em: <https://brasil.mongabay.com/2021/01/por-que-os-guarani-do-litoral-paulista-plantaram-sua-propria-floresta-de-palmito/>. Acesso em: 04 jul. 2023.

ZANK, S. et al. **DIVERSIDADE BIOCULTURAL NA ESCOLA**: reflexões e práticas para professoras e professores. Porto Alegre: Editora Sbee, 2021. 192 p. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/livros/diversidade-biocultural-na-escola-reflexoes-e-praticas-para-professoras-e-professores>. Acesso em: 05 jun. 2023.