

Biodiversidade para Alimentação e Nutrição

Centro-Oeste, Brasil

Prof^a Dra Raquel de Andrade Cardoso Santiago

Goiânia, novembro 2016



Equipe técnica

Docentes:

Profa Dra Raquel A C Santiago (coordenadora)

Profa Dra Estelamaris Tronco Monego

Profa Dra Maria Raquel Hidalgo Campos

Pós-graduandas PPGNUT/UFG:

Nut^a Natália Menezes Silva (dissertação defendida)

Nut^a Priscila Olin Silva (dissertação defendida)

Apoio Técnico :

Profa Me Rebeca E Rubim (gastrônoma)

Nut^a Claudia Maria Barbosa Santos (nutricionista)

Sílvia Aguiar Valim Monteiro Garcia (Técnico-administrativo – FANUT/
UFG)

Tatiane (Auxiliar de cozinha - FANUT/UFG)

Membros externos:

Nailde Rodrigues Borges Silva (Presidente da
Associação dos Remanescentes do Quilombo do
Pombal; Santa Rita do Novo Destino, Goiás)

Lucilene Santos Rosa (Centro de Referência da
Igualdade – Secretaria Cidadã (GO)

Prof Dr João Mohn (Universidade Estadual de Goiás)

Profa Dra Suzane Alencar (Ciências Sociais/UFG)

Profa Dra Dinalva Donizete Ribeiro (EA/UFG)

Equipe técnica

Estudantes

Rayssa Menezes Pereira (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Fernando Marcello N Pereira (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Lays Serafim Ribeiro (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Talita da Cruz Silva (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Thaís Cristina Borges (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Beatriz M R Abreu Batista (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Fernanda Porto Rios (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Gabriela Coutinho (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Jessica Ribeiro de Carvalho Vaz (Discente do curso de Nutrição PUC-Goiás)

Solange Soares Pereira (Discente do curso de Nutrição UNIP-Goiás)

Leticia Caixeta (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Dayanne Rodrigues Alves Carrijo

Rayane Maria Rocha (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Renata Costa (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Lorena Ribeiro (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Jessica Mayrink (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Katiusse Rodrigues (Discente do curso de Nutrição - FANUT/UFG)

Hayanna Caetano de Souza (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Izabella de Almeida Marques (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Caroline Ramos Silva Souza (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Randro (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Alexandre Soares da Silva (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Jaqueline Aguiar Fleuri (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Mayra Rocca (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Marina de Sá (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Marjorie Mendonça (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Mirela de Paiva (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Cintia de Sousa (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Elisa (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Isabella Christine Andrade (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Rayanne Sara (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

Jessica Mayrink (Discente do curso de Nutrição – FANUT/UFG)

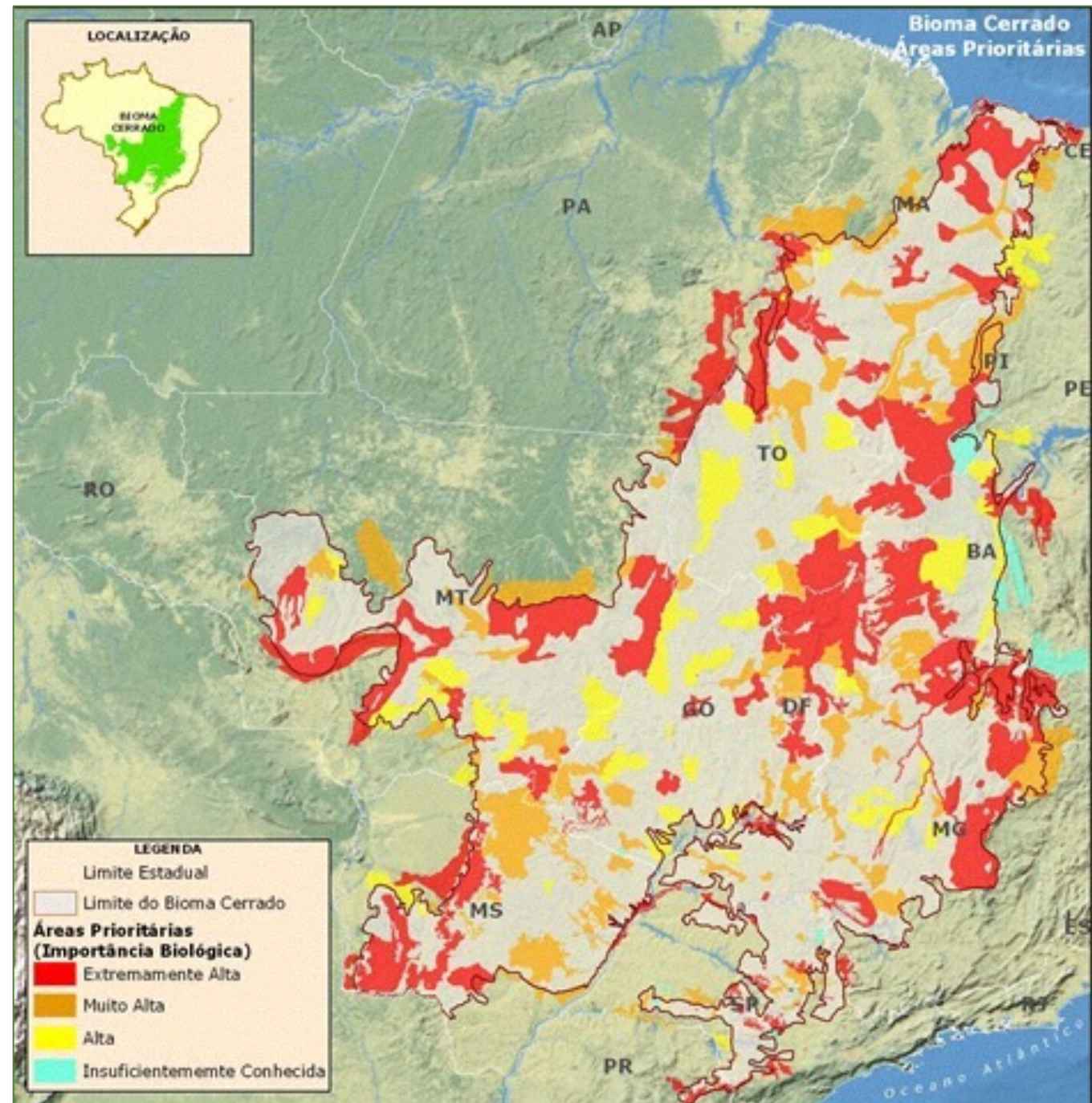
Kauber Silva (Discente do IFGoiano)

Geovanna Marcela F Amaral (Discente do Colégio de Aplicação /UFG)

Bioma Cerrado

- 22% do território brasileiro
- 2º maior Bioma da América do Sul
- Reconhecido savana mais rica do mundo
- Mais de 11 mil espécies de plantas nativas, já catalogadas
- Mais de 4.000 espécies de plantas endêmicas

(MMA, 2014b; SCARIOT; SOUSA-SILVA; FELFILI, 2005)





60 espécies
frutíferas
conhecidas pela
população



Grande
importância
alimentar e
econômica



Restrito ao
âmbito regional
extrativismo



SOCIOBIODIVERSIDADE

Segundo o MDA (Ministério do Desenvolvimento Agrário), entende-se por sociobiodiversidade a relação entre bens e serviços gerados a partir de recursos naturais, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse de povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares.

Proteção e uso sustentável da
sociobiodiversidade

Garantia da Segurança
Alimentar e Nutricional

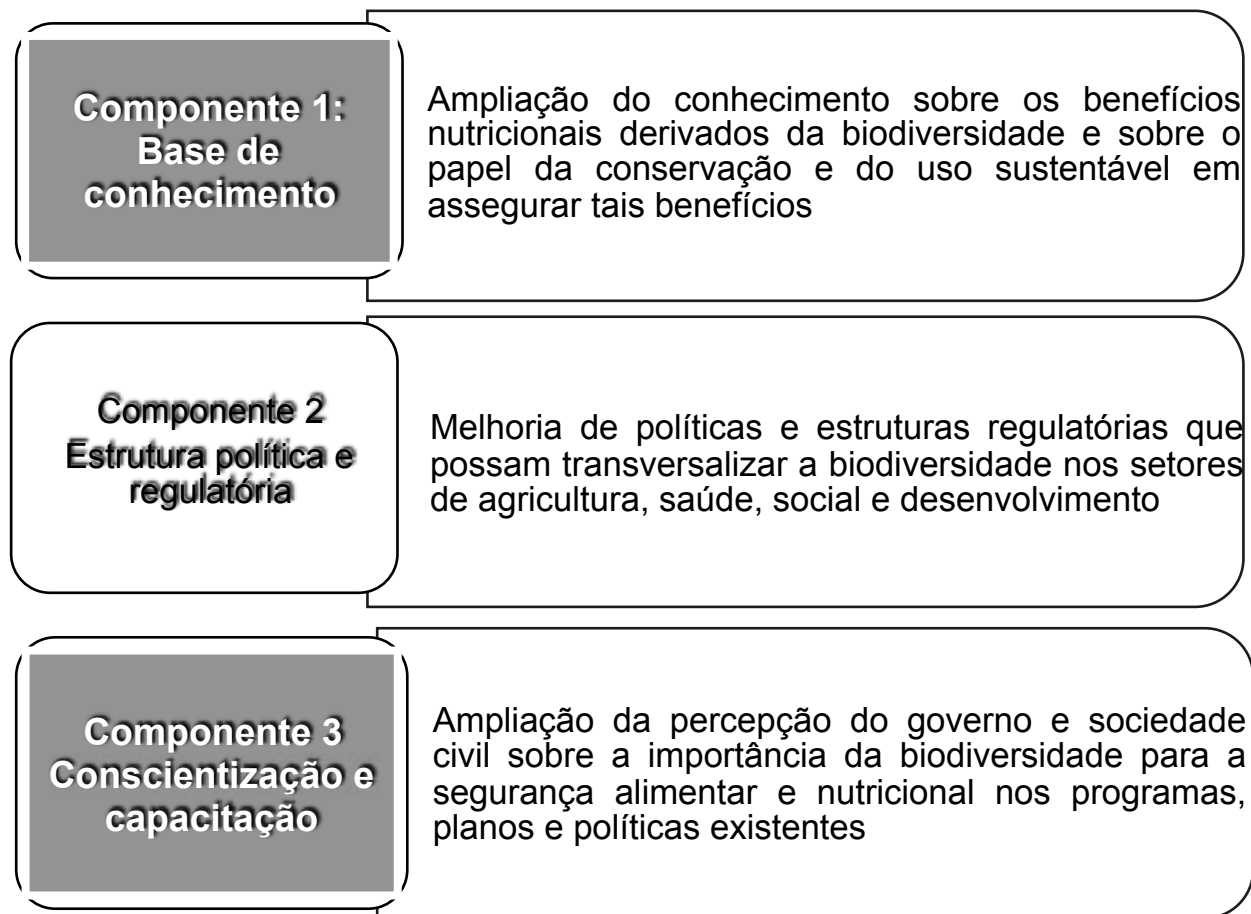
“A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

(BRASIL, 2006)



Objetivo geral

Fortalecer a conservação e o manejo sustentável da agrobiodiversidade por meio de ações transversais que englobem programas e estratégias nacionais e globais voltadas a segurança alimentar e nutricional.



QUILOMBOLAS

**Patrimônio histórico e
cultural brasileiro**



“Consideram-se remanescentes das comunidades dos quilombos, os grupos étnico-raciais, segundo critérios de auto-atribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida”

(INCRA, 2009)



Uruaçu/GO 2013



Uruaçu/GO 2013



Monte Alegre/GO 2013

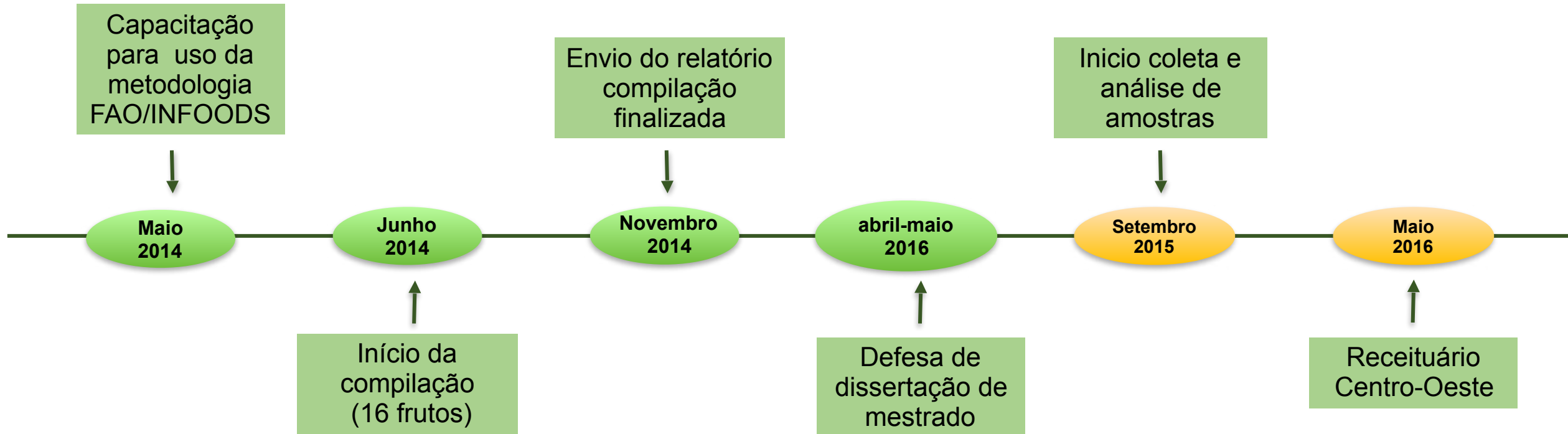


Teresina/GO 2013



Monte Alegre/GO 2013

Componente 1 – Linha do Tempo



ANDAMENTO DAS ANÁLISES

Teor de umidade, resíduo mineral fixo, proteínas, gorduras totais e minerais

FRUTOS	AMOSTRA 1	AMOSTRA 2	AMOSTRA 3
Araçá	Caçú-GO		
Araticum	Orizona-GO		
Baru: Polpa/Semente	Pombal-GO	Mato Grosso do Sul	Goianésia-GO
Buriti	Pirenópolis-GO	Aparecida do Rio Doce-GO	
Cagaita	Pombal-GO	Brasília-DF	Goiânia-GO
Caju do cerrado	Pombal-GO	Pirenópolis-GO	Brasília-DF
Chichá	Goiânia-GO	Iaciara-GO	Orizona-GO
Coquinho azedo	Caçú-GO		
Gabiroba	Caçú-GO		
Guariroba	Caçú-GO	Goiânia-GO	Comercial
Jatobá	Pombal-GO	Pirenópolis-GO	Brasília-DF
Jenipapo	Caçú-GO	Cachoeira Alta-GO	
Mangaba	Pirenópolis-GO	Caçú-GO	Comercial
Maracujá-do-cerrado	Brasília-DF	Aragoiânia-GO	
Murici	Goiânia-GO		
Pequi	Iporá-GO	Faina-GO	
Pera do cerrado	Mineiros-GO		

Amostras Analisadas **26**

Aguardando Análise **07**

COLETA, BIOMETRIA E EXSICATA DE FRUTOS



Foto. October 07, 2016. Pirenópolis-Goiás



October 07, 2016. Pirenópolis-Goiás

Cajuzinho-do-cerrado



Exsicata

Herbário/UFG sob o nº 50524

Componente 1 – Coleta de frutos, documentação fotográfica



Componente 3 – Ações de educação alimentar e nutricional

BARU



NOME COMUM: baru em Goiás, Tocantins, Minas Gerais e Distrito Federal; cumbaru em São Paulo, Mato Grosso do Sul e Mato Grosso; barujo, coco-feijão ou cumaru no Mato Grosso.

NOME CIENTÍFICO: *Dipteryx alata* Vog.

USOS: A polpa (mesocarpo) pode ser consumida in natura. A textura varia de farináceo a pastoso, no sabor, de doce a amargo.

A amêndoa in natura deve ser torrada ou cozida para o consumo. Seu sabor é agradável, sendo consumida torrada como aperitivo ou em inúmeras receitas na forma de pé-de-moleque, paçoca, rapadurinhas, cajuzinho, entre outras. Pode ser extraído da amêndoa, o leite, o óleo e a farinha, rica em proteínas e minerais; e também são usadas para produzir bebidas alcoólicas, como licor cremoso ou não. Tanto a polpa como a amêndoa possui grande quantidade de fibras.

BURITI



NOME COMUM: buriti, miriti, carandá-guaçu, carandal-guaçu, muriti, palmeira-buriti, palmeira-dos-brejos, mariti, bariti, meriti.

NOME CIENTÍFICO: *Mauritia flexuosa* L. f.

USOS: A polpa macia e alaranjada do fruto é ingerida in natura, ou como farinha, após secagem. Com ela também se fabricam doces e geleias. O óleo extraído da polpa é usado na culinária ou na medicina popular, contra picadas de insetos.

CAGAITA



NOME COMUM: Cagaita

NOME CIENTÍFICO: *Eugenia dysenterica* DC.

USOS: A cagaita pode ser consumida in natura ou usada na produção de geleias, néctares e sorvetes. Além disso, pode ser considerada uma boa fonte de vitamina C, vitamina B2, cálcio, magnésio e ferro. Suas folhas têm propriedades antidiarréicas, existindo relatos do seu uso para o tratamento da diabetes e icterícia, seus frutos têm qualidades laxativas.

BARU

Pesto de baru

Ingredientes

50g de castanha de baru torradas e descascadas
2 maços de manjerição
50g de queijo minas curado ralado ou parmesão
Azeite de oliva extra virgem
Sal a gosto

Modo de preparo

Triturar as castanhas de baru no liquidificador. Lavar bem as folhas de manjerição, separando dos cabinhos mais grossos, e colocar no liquidificador. Adicionar 4 colheres de sopa de azeite e misturar tudo. Colocar junto o queijo ralado, mais azeite e voltar a misturar. Adicionar azeite até conseguir que o liquidificador bata o conteúdo sem muita dificuldade, mas sem deixar muito líquido. Adicionar sal a gosto. Colocar em um recipiente e guarde na geladeira.

BURITI

Flan de Buriti

Ingredientes

1 ½ copo americano duplo nivelado de leite (420g)
3 ½ colheres de sopa cheias de doce de buriti (85g)
3 ½ colheres de sopa cheias de amido de milho (21g)

Modo de preparo

Misturar o leite, o doce e o amido de milho em uma panela e levar ao fogo até obter uma mistura homogênea. Servir gelado.

Obs.: a receita também pode ser feita com a polpa de buriti ao invés do doce. Assim, torna-se necessário o acréscimo de açúcar. O modo de preparo consiste em misturar a polpa, o açúcar e o leite no liquidificador. Acrescentar o amido de milho e levar ao fogo até obter uma mistura homogênea. Servir gelado.

CAGAITA

Sobret de Cagaita

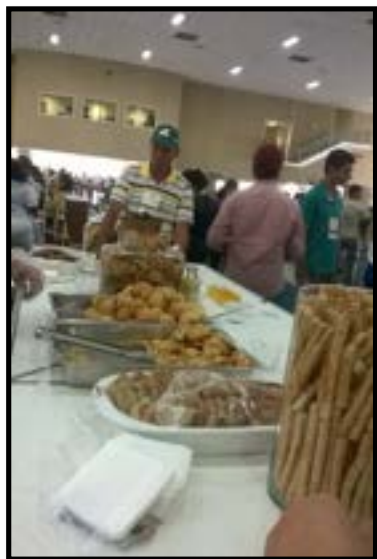
Ingredientes

1 copo americano duplo nivelado de polpa de cagaita (205g)
½ copo americano duplo de água (90ml)
3 colheres de sopa niveladas de açúcar (20g)

Modo de preparo

Bater no liquidificador as polpas de cagaita com a água até ficar cremoso. Adicionar açúcar. Levar ao freezer até congelar.

Componente 3 – Ações de educação alimentar e nutricional



Componente 3 – Ações de educação alimentar e nutricional

- ◆ Diagnóstico da Comunidade dos Remanescentes do Quilombo do Pombal
- ◆ I Encontro de Saúde e Qualidade de Vida de Comunidades Quilombolas de Goiás
- ◆ Revisão Bibliográfica: CULTURA ALIMENTAR DE QUILOMBOLAS DO CENTRO OESTE (PIBIC e PIVIC)

Componente 3 – Ações de educação alimentar e nutricional

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE

PRISCILA OLIN SILVA

A CULTURA QUILOMBOLA ESTÁ NA ESCOLA?

Goiânia
2016

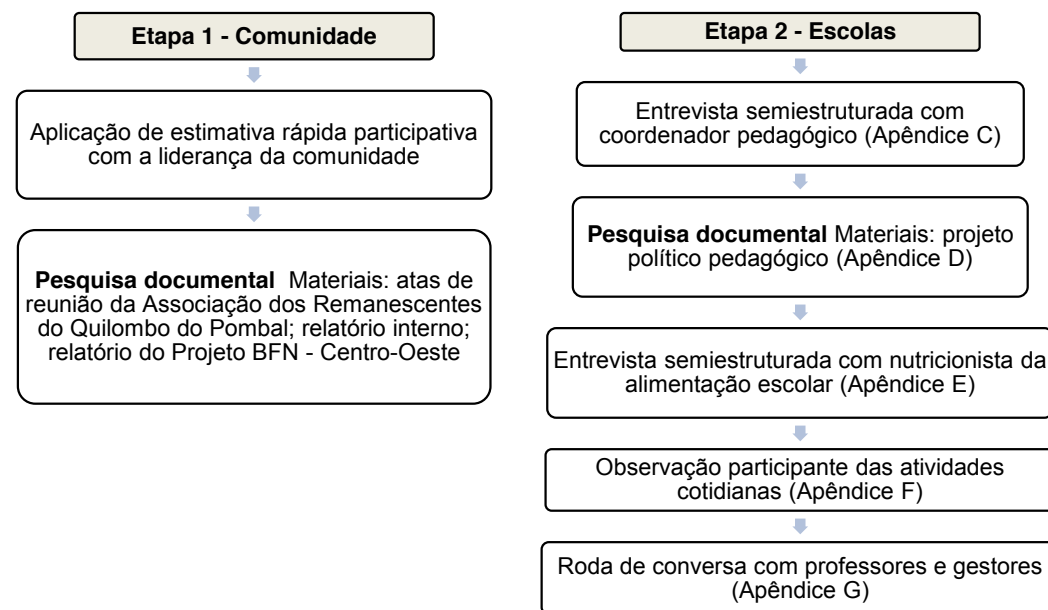


Figura 1. Organização da coleta de dados para caracterização da comunidade quilombola e escolas, por etapas, técnicas utilizadas e sujeitos envolvidos. Projeto BFN Centro Oeste. Goiânia, 2015.

Componente 3 – Ações de educação alimentar e nutricional

NATÁLIA MENEZES SILVA

PROCESSAMENTO E CONDIÇÕES HIGIENICOSSANITÁRIAS DE FRUTOS E POLPAS DE FRUTAS EM COMUNIDADE QUILOMBOLA

Dissertação apresentada à Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Saúde da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás, como exigência para obtenção do Título de Mestre em Nutrição e Saúde.

Orientadora:

Profª Drª Maria Raquel Hidalgo Campos

Coorientadora:

Profª Drª Raquel de Andrade Cardoso Santiago

Linha de pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional

Financiamento: *Global Environmental Facility* (GEF) / Fundo Brasileiro para a Biodiversidade

Goiânia
2016



- **Frutos e polpas de frutas:** abacaxi, maracujá, tamarindo, caju-do-cerrado e cagaita

Conformidade para coliformes totais e termotolerantes, e ausência de *Salmonella* spp. (BRASIL, 2001; BRASIL, 2000)

Entretanto a contagem de bolores e leveduras se mostrou acima dos padrões recomendados (BRASIL, 2000)





**Capacitações em
BPF**

**Ajustes na estrutura
física**

**Implantação do
Manual de Boas
Práticas**

Componente 3 – Ações de educação alimentar e nutricional

Desenvolvimento de receituário

Roteiro para organização/produção de receitas com posterior publicação¹

OBJETIVO: Elaborar receitas com frutos de espécies nativas da flora brasileira, priorizadas pela Iniciativa Plantas para o Futuro e avaliadas quanto a sua composição nutricional no âmbito do Projeto “**Biodiversidade para a Alimentação e Nutrição**” - Projeto BFN, com vistas a ampliar a segurança alimentar e nutricional e fortalecer a conservação e o manejo sustentável da agrobiodiversidade.



Componente 3 – Ações de educação alimentar e nutricional



Componente 3 – Ações de educação alimentar e nutricional





PROJETO BFN
Região Centro-Oeste - Brasil

OBRIGADA

Faculdade de Nutrição - UFG
e-mail: racsantiago@gmail.com
+55 62 3209 6270 r 207