PRINCIPAIS PRODUTOS FLORESTAIS NÃO MADEIREIROS CONHECIDOS, COLETADOS E COMERCIALIZADOS NO SÍTIO HISTÓRICO E PATRIMÔNIO CULTURAL KALUNGA

SUSTAINABLE EXTRACTION AND COMMERCIALIZATION OF NON-TIMBER FOREST PRODUCTS AT THE HISTORIC SITE KALUNGA

Autor(es): Taiana Andrade Ramidoff[1], Tamiel Khan Baiocchi Jacobson[1], Janaína Deane de Abreu Sá Diniz[1] e Cláudia de Souza[2]
[1]Universidade de Brasília (UnB), Programa de Pós-graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural (PPG-MADER), Brasília (DF), Brasil.
2 Consórcio Eco-Consult/IPAM.
E-mail tramidoff@gmail.com; tamiel@unb.br; janadiniz@unb.br; claudia.souza@eco-consult.com

Grupo de Trabalho (GT): GT5. Agricultura familiar e ruralidades

Resumo
Este trabalho foi realizado no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga (SHPCK) a partir da análise de dados de 908 entrevistas, aplicadas pela Associação Quilombo Kalunga (AQK), em 13 comunidades distribuídas nos municípios de Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás, entre os meses de janeiro e julho de 2019. Foram analisados dados relacionados ao conhecimento tradicional associado aos frutos nativos do Cerrado, a distribuição das espécies no território, coleta, comercialização e meios de comercialização utilizados para os produtos florestais não-madeireiros (PFNM). 74% das famílias demonstraram conhecer mais de 60 espécies nativas, distribuídas em 80 áreas. Cerca de 56% das famílias coletam pelo menos 36 espécies nativas, quais sejam: pequi; mangaba; cajuzinho; baru; jatobá; cagaita; bacupari; pimenta-de-macaco; mama-cadela; muruci; araçá; baunilha-do-cerrado; marmelada; araticum; buriti; curriola; licuri-da-mata; indaiá; pindoba; católezinho; jarobá; licuri-do-cerrado; macaúba; tucum; licuri-da-serra; juçara; gravatá; guariroba; macambira; merijiba; pussar; licuri-rasteiro; guariroba-verdadeira; cabeçudo; guariroba-catolé e cocos de palmeiras. Entre as espécies coletadas, 24 são comercializadas. Os PFNM comercializados consistem no fruto *in natura*, polpa, suco, castanha, farinha da castanha e da polpa, casca, conservas, óleos, sementes, vinho, frutos desidratados e em pó, doces, palmitos, palha e artesanato. O principal meio de comercialização é via atravessadores, seguido da comercialização direta em pontos turísticos, porta em porta, feiras e pequenos mercados. Não foram observados canais organizados de comercialização e acesso a políticas públicas de fomento ao extrativismo. Para o melhor aproveitamento da biodiversidade local e desenvolvimento sustentável das comunidades é necessário incentivo à organização comunitária e a melhoria na infraestrutura.
Palavras-chave: Cerrado, frutos nativos, extrativismo, quilombola, desenvolvimento sustentável.

Abstract
This study was carried out in the Kalunga Historical and Cultural Site (SHPCK), located in the northeastern of Goiás. Data were collected through 908 interviews, in 13 traditional communities, distributed among Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás. Non-timber forest products (NTFP) are an important source of income and food for traditional communities living in the Cerrado biome. The research analyzed the data related to the traditional knowledge associated with native fruits, the distribution of these species, the sustainable extraction, commercialization and the means of inserting these products in the market. 74% of the interviews demonstrated traditional knowledge of more than 60 native species, distributed in 80 areas. About 56% of the families collect at least 36 species, the most collected were: pequi; mangaba; cajuzinho; baru; jatobá; cagaita; bacuari; pimenta-de-macaco; mama-cadela; muruci; araçá; baunilha; palmeiras; marmelada; araticum; buriti; curriola; licuri-da-mata; indaiá; pindoba; católezinho; jarobá; licuri-do-cerrado; macaúba; tucum; licuri-da-serra; juçara; gravatá; guariroba; macambira; merijiba; pussar; licuri-rasteiro; guariroba-verdadeira; cabeçudo; guariroba-catolé. Among the sustainable extraction, 24 species are commercialized. The NTFPs consist of fresh fruit, fruit pulp, juice, chestnut, chestnut and pulp flour, peel, canned fruit, oils, seeds, wine, dehydrated fruits, powder, sweets, palm hearts, straw and handicrafts. The main means of inserting these products in the market is through middlemen, tourist spots, door-to-door, streets and small markets. Organized marketing channels and public policies, were not observed. For the sustainable development of communities, it's necessary organization and infrastructure.
***Key words**: Cerrado, native fruits, extractivism, quilombola, sustainable development.*

1. Introdução e contexto da pesquisa

No nordeste Goiano, na região da Chapada dos Veadeiros, está localizado o maior território de descendentes de quilombolas do Brasil, o Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga – SHPCK. Ocupando uma área de 2.620,00 km² (UNEP-WCMC, 20022), entre as coordenadas 13°20' a 13°27' latitude sul e 47°10' a 47º20' de longitude oeste de Greenwich, este território representa a história, a vida e a cultura de um povo tradicional único e guerreiro, o povo Kalunga. Os Kalunga são descendentes de escravos africanos, que, à deriva da sociedade institucional, construíram uma cultura própria, são mantenedores de saberes e práticas seculares e lutam por sua emancipação de forma coletiva. Tanto o território kalunga e sua história, quanto a imensa faixa de Cerrado biodiverso e natural que o cerca, constituem patrimônio imaterial de valor incalculável (AQK, 2022).

Mari de Nazaré Baiocchi (1999), uma das primeiras pesquisadoras a percorrer todo o território Kalunga, aponta que a história deste quilombo remete ao ano de 1722, quando a colonização e implantação do ciclo minerador desencadearam um processo de povoamento no centro do país. Neste contexto, as populações autóctones e os escravos africanos, ou eram submetidos a encher os cofres da Coroa, ou fugiam para outro *habitat*, que no caso dos escravos e seus descendentes, denominava-se quilombo. Os quilombos são espaços de luta e resistência, um lugar de moradia e construção de uma nova vida, onde o africano, em um processo extremo de defesa e afirmação, busca a liberdade.

O processo regulatório do território Kalunga teve início com a Lei Estadual nº 9.541 de 27 de setembro de 1984, em 1985, através do Instituto de Desenvolvimento Agrário de Goiás – IDAGO, obteve-se a titulação de uma parte do território. Em 1988, a Constituição Federal já previa a delimitação da Reserva Kalunga, mas foi apenas em 1991, por meio da Lei Estadual nº 11.409, que as terras dos Kalunga foram designadas Sitio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga. Mais tarde, a Lei nº 11409/1991 foi ratificada pela Lei Complementar nº 19, de 05 de janeiro de 1996 e em 20 de novembro de 2009, alterada novamente por Decreto Presidencial (UNGARELLI, 2009; ALMEIDA, 2015; FRANÇA, 2019).

Apesar do esforço do seu povo e dos avanços alcançados, o SHPCK não teve, até hoje, a totalidade de suas terras regularizadas. Existem, ainda, grandes áreas pertencentes aos kalunga com regularização e desapropriação pendentes. A maior parte do território Kalunga está inserida no município de Cavalcante (GO), cerca de 71% do SHPCK, ocupando 26% da área total deste município; em Monte Alegre ele apresenta 13% da área total, ocupando 10% da área total do município e Teresina de Goiás, embora comporte apenas 15% do SHPCK, corresponde a 50% deste munícipio (ALMEIDA, 2015).

A vegetação do SHPCK apresenta-se com predominância de Cerrado, com incidência de matas ciliares e de galeria. O difícil acesso, entre serras e vãos, bem como a capacidade de resistência Kalunga, permitiram a formação de uma rica reserva biológica, onde o homem, em simbiose com a natureza, perpetua a vida (BAIOCCHI, 1999). Prova disso, foi o reconhecimento do território como primeiro *TICCA* (Territórios e Áreas Conservadas por Comunidades Indígenas e Locais) do Brasil (UNEP-WCMC, 2022). Este título global é atribuído a territórios comunitários e tradicionais conservados, nos quais a comunidade tem profunda conexão com o lugar em que habita, além de processos internos de gestão e governança, gerando resultados positivos na conservação da natureza, assim como no bem-estar do seu povo. São os chamados "territórios de vida" (MARETTIM & SIMÕES, 2020).

Em relação aos processos internos de gestão, o SHPCK conta com a Associação Quilombo Kalunga (AQK) para promover a defesa dos interesses de todos os Kalunga, representando a comunidade em todas as instâncias legais e administrativas (COSTA, 2013). A

AQK, também conhecida como "Associação Mãe", é uma organização civil, sem fins lucrativos, sem finalidade econômica e tem seus representantes eleitos. Ao longo dos anos a AQK vem captando recursos, gerindo projetos, e representado as demandas do povo Kalunga em variados contextos, entre outras funções (CUNHA, 2018).

Em relação à população, ainda não há um censo atualizado e preciso sobre o número de habitantes e/ou de famílias que habitam o território. De acordo com estudo realizado pelo comunitário Valdir Fernandes da Cunha (2018), a comunidade kalunga contava, em 2018, com uma população de aproximadamente 8.000 habitantes. Em 2018, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) concluiu um levantamento específico para a área (FRANÇA, 2019), no entanto, os dados não haviam sido divulgados até a conclusão desta pesquisa. De acordo com estimativas da AQK, em comunicação pessoal para a elaboração deste trabalho, em 2021, cerca de 1.500 famílias, ou aproximadamente, 7.000 pessoas habitavam o quilombo.

A população pratica agricultura familiar e de baixo impacto, não devasta o solo e permite a manutenção dos ecossistemas. A organização da produção inclui, além da roça, horta, pomares, pesca, extrativismo, criação de gado, porcos e aves. Os sistemas agrícolas dos Kalunga têm sido amplamente estudados em diversos trabalhos científicos (BAIOCCHI, 1999; UNGARELLI, 2009; FERNANDES, 2014; 2015; ELOY; CARVALHO & FIGUEIREDO, 2017; CUNHA, MAGALHÃES & ADAMS, 2021).

A economia do SHPCK é baseada no escambo, que sempre foi uma característica da comunidade, principalmente no que diz respeito aos alimentos produzidos nas roças. Porém, estudos mais recentes apontam que o turismo vem trazendo impacto significativo na renda das comunidades (BAIOCCHI, 1999; UNGARELLI, 2009; FERNANDES, 2014; 2015; FRANÇA, 2019).

O extrativismo dentro do SHPCK está geralmente ligado ao autoconsumo e não à comercialização, com as atividades direcionadas para alimentação, usos medicinais, produção de utilitários, artesanato, vestuário, estética e celebrações culturais. A comercialização, quando acontece, é feita em feiras locais, pontos turísticos e pequenos comércios locais. A falta de energia elétrica em algumas comunidades, dificulta o processamento e o armazenamento desses produtos, quando beneficiados (UNGARELLI, 2009; MASSAROTTO, 2009; FERNANDES, 2014; 2015; FRANÇA, 2019).

O extrativismo das espécies alimentícias do cerrado é extremamente importante, tanto para a segurança alimentar dessas populações. De acordo com Ungarelli (2009), no passado, em situações de insegurança alimentar (períodos de longas estiagens ou ataques de pragas nas roças) recorria-se às frutas nativas, às raízes e às palmeiras do cerrado, tendo este hábito influenciando significativamente a alimentação dos Kalunga e conferindo-lhes um paladar identitário, contribuindo para o conhecimento dos sabores e usos das espécies do Cerrado.

Fernandes (2014) traz um relato interessante sobre o extrativismo de coleta praticado por crianças Kalunga, que realizam seus lanches (entre as refeições principais) nos pomares e matas próximas às casas. Os frutos nativos, que são abundantes nestes locais, são amplamente consumidos, complementando, muitas vezes, nutrientes que a roça e até mesmo os alimentos comprados, não podem oferecer.

As principais espécies nativas extraídas do Cerrado pelos Kalunga são: jatobá, curriola, pequi, cajuzinho-do-cerrado, baru, cagaita, mangaba, bacuari, mama-cadela, murici e uma enorme variedade de cocos de palmeiras. Em geral são consumidos *in natura* e quando beneficiados, transformam-se em doces, óleos, leites, farinhas, conservas, tinturas, sucos, polpas, castanhas, sementes, artesanatos, entre outros (MASSAROTTO, 2009; UNGARELLI, 2009; FERNANDES, 2014).

Nos últimos anos, diversos trabalhos vêm demonstrando que a valorização dos modos de vida das populações tradicionais tende a contribuir para a diminuição da degradação

socioambiental do planeta (OLIVEIRA & MARANDINO, 1998; DIEGUES, 2000; MELO, 2003; PACKER, 2012; CALLEGARI; HIGUSHI; BRUNO, 2014; FAVILLA, 2017; CUNHA, 2018; RIBEIRO, 2008; 2020). Para as populações tradicionais, o extrativismo possui significado social, cultural, identitário, medicinal e espiritual, além da contribuição na geração de renda, essencial para manutenção, sobrevivência e bem-estar (ALLEGRETTI, 1992; 2008; DIGUES, 2000; SHANLEY; PIERCE; LAIRD, 2005). A atividade extrativista, quando praticada de maneira sustentável, respeitando o ciclo de regeneração das espécies, pode consistir em uma alternativa socioeconômica para valorização dos recursos da floresta em pé (MACHADO, 2008).

Os produtos florestais não madeireiros (PFNM), como o próprio nome indica, são todos os produtos extrativos da floresta diferentes da madeira, como: folhas, frutos, flores, sementes, castanhas, cascas, fibras, óleos, látex, resinas, fungos e até mesmo, produtos de origem animal, podem ser extraídos de florestas nativas, plantas e/ou de sistemas agroflorestais, são, geralmente, utilizados para alimentação, construção, forragem, combustível, remédios, utilitários, entre outros (WICKENS, 1991; SANTOS *et al.,* 2003; SHANLEY; PIERCE; LAIRD, 2005; MACHADO, 2008).

Afonso (2021), em seu estudo sobre o extrativismo dos produtos florestais não madeireiros, afirma que:

> Diversos autores analisaram a atividade de extração de produtos florestais não madeireiros e consideram que essa se apresenta como uma importante estratégia de desenvolvimento econômico para as comunidades extrativistas das florestas brasileiras. Para além de questões relacionadas aos aspectos econômicos, destacam-se aspectos sociais, culturais e ambientais da atividade extrativista no Brasil e no mundo (AFONSO, 2021 p. 31).

No entanto, a extração de produtos florestais não madeireiros segue pouco visibilizada quando comparada a outras atividades agrícolas do país, embora existam políticas públicas relacionadas ao fomento desta atividade, elas seguem com pouca governança e participação para além da esfera pública federal (AFONSO, 2021, p. 30).

Ao longo da pesquisa bibliográfica realizada para este trabalho, nas buscas textuais relacionadas ao SHPCK, foram encontrados diversos trabalhos sobre o território, cultura, costumes, religiosidade, segurança alimentar, turismo, questões fundiárias, pecuária, ecologia, gênero, agroextrativismo e outros (BAIOCCHI, 1999; MARTINS-DA-SILVA, 2000; MASSAROTTO, 2009; UNGARELLI, 2009; CUNHA, 2013; COSTA, 2013; FERNANDES, 2015; MARTINS, 2015; ALMEIDA, 2015; 2017; FRANÇA, 2019; MUNIZ & SIQUEIRA, 2021; DOS SANTOS; PEDROZA; DE ALMEIDA, 2021).

Esses estudos perpassam (de forma pouco ou mais detalhada) pelas características extrativistas do povo Kalunga, o que foi de suma importância como subsídio para este trabalho. Contudo, os estudos sobre extrativismo, são estudos de caso específicos, e abordam determinadas espécies, bem como, comunidades específicas, geralmente situadas próximas aos centros urbanos e turísticos. Não foram encontrados estudos relacionados aos PFNM no SHPCK.

Isso demonstra a necessidade e a relevância de trabalhos relacionados aos PFNM do Cerrado, principalmente em quilombos com as dimensões do SHPCK, território este, internacionalmente reconhecido por sua sóciobiodiversidade e pelos serviços ecossistêmicos e ambientais prestados à humanidade, onde a população demanda, há décadas, por possibilidades de desenvolvimento econômico sustentável para a região (FERNADES, 2015). Neste sentido, o presente trabalho objetivou identificar os principais PFNM conhecidos, coletados e comercializados no SHPCK, bem como, os principais meios de comercialização utilizados para esses produtos.

2. Metodologia

No presente trabalho, foram analisadas parte das entrevistas elaboradas e aplicadas pela AQK, com o apoio do Centro de Gestão e Inovação da Agricultura Familiar da Universidade de Brasília (CEGAFI/UnB) no âmbito do projeto "Uso do Geoprocessamento na Gestão do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga".

O projeto, que teve duração de 37 meses (entre junho de 2018 a julho de 2021), foi financiado pelo Fundo de Parceria para Ecossistemas Críticos – CEPF (sigla em inglês para *Critical Ecosystem Partnership Fund*) e visava apoiar a expansão e a gestão eficaz das áreas protegidas da APA do Pouso Alto e APA do Paranã, implementando e consolidando a gestão ambiental e territorial do SHPCK por meio do Sistema de Informações Geográficas (SIG) (CEPF, 2021).

Foi realizada uma série de reuniões para consulta das comunidades e lideranças. O critério principal para elaboração de um questionário consistiu no levantamento de dados socioeconômicos, de qualidade de vida e de perfil produtivo. Nesta etapa, todos os moradores foram avisados de como seria a coleta e quais tipos de dados seriam requisitados, debatendo amplamente as informações mais relevantes a serem coletadas. Ao final deste processo, foi construído um questionário composto por 450 perguntas semiabertas, com a possibilidade de inserção de respostas (entradas) de diversos formatos (texto, número, múltipla escolha, geopoint e imagens), considerando sempre a opinião mais elaborada do informante.

Para a coleta dos dados, utilizou-se o aplicativo Open Data Kit[1] (ODK), que corresponde a um conjunto de ferramentas gratuitas que permite coletar e gerenciar dados de objetos móveis (tablets/smartphones) em ambientes sem acesso à internet e/ou com disponibilidade de recursos escassos. O mapeamento do território foi realizado de forma participativa e contou com estações de trabalho dotadas de softwares de geoprocessamento e conexão com os principais bancos de dados. Membros indicados pela AQK, receberam treinamento e capacitação do CEGAFI/UnB, fortalecendo assim, as organizações representativas da comunidade.

As coletas foram realizadas por membros da AQK, entre 2019 e 2021, as entrevistas foram interrompidas parcialmente em 2020 (devido à pandemia de Covid-19) e retomadas gradativamente (respeitando as medidas sanitárias). O tipo de abordagem adotada foi face a face e os participantes foram considerados como unidades familiares. Até outubro de 2021, o processo de georreferenciamento estava concluído e cerca de 1390 entrevistas estavam concluídas em campo.

A pandemia do Covid-19, com alto índice de contaminação e óbitos, a lentidão na vacinação no Brasil[2] e as restrições de acesso às comunidades tradicionais[3], impossibilitaram, entre outras coisas, a ida de pesquisadores à campo para coleta de informações. Neste contexto, surgiu a possibilidade de trabalhar com parte dos dados coletados pela AQK em parceria com CEGAFI/UnB no âmbito do projeto "Uso do Geoprocessamento na Gestão do Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga".

---

[1] O ODK foi desenvolvido pela Universidade de Maryland e pelo Instituto Internacional de análise de sistemas aplicados, o aplicativo permite a criação de formulários, hospedagem em um servidor, preenchimento e envio através do ODK Collect (BASEN, 2017). Os formulários ODK suportam diferentes entradas, entre elas: texto; inteiro; decimal; alternativa ou múltipla escolha; geopoint (coordenadas GPS); imagens; códigos de barra; timestamp; áudio e vídeo.

[2] De acordo com o boletim epidemiológico de Cavalcante[2], até agosto de 2021, apenas 44,5% da população deste município contava com o ciclo vacinal completo.

[3] Lei nº 14.021, de 7 de julho de 2020, que estipulava, entre outras medidas, a restrição no acesso de pessoas estranhas às comunidades, com a finalidade de impedir a disseminação de Covid-19. Paralelo à esta Lei Federal, a prefeitura de Cavalcante, realizou uma série de decretos ao longo de 2020 e 2021, restringindo acesso à este município e em municípios vizinhos.

O primeiro passo para utilização dos dados foi contatar a AQK, por meio do presidente da associação, Seu Jorge Moreira de Oliveira, que concedeu o termo de concordância para a realização do presente estudo. Posteriormente a pesquisa foi cadastrada no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado (SisGen) e submetida ao procedimento de verificação, onde encontra-se registrada nº de cadastro A6344DD. Somente então, o acesso aos dados foi disponibilizado pela AQK.

O acesso aos dados se deu por meio de uma planilha *Excel* retirada do banco de dados da associação, além do questionário em formato *PDF* e do *Dicionário de variáveis*. A planilha *Excel* era composta por 492 colunas e 1.216 linhas, onde colunas correspondiam às perguntas feitas pelo entrevistador e as linhas correspondiam às respostas dos entrevistados. O questionário em *PDF* correspondia a um documento de 79 páginas, iniciado com um breve resumo do projeto "Uso do geoprocessamento no SHPCK" (para ser lido pelo entrevistador) e seguido de 450 questões. O *Dicionário das variáveis,* correspondia a um documento com 69 páginas, contendo as variáveis presentes na planilha em *Excel*, para ser utilizado como uma espécie de guia digital da planilha.

Para este trabalho, foram selecionadas 908 entrevistas, realizadas entre os meses de janeiro e julho de 2019. Considerando a informação da AQK sobre o número de famílias que habitavam o SHPCK em 2021, estima-se que este trabalho amostrou, aproximadamente, 60% das famílias do quilombo. O número de entrevistas selecionadas (n) para este trabalho corresponde às entrevistas consolidadas e atualizadas no banco de dados da AQK. Embora houvesse um número maior de coletas finalizadas em campo, nem todas encontravam-se atualizadas no servidor, já que esta tarefa é feita periodicamente, de acordo com a disponibilidade da AQK para realizar este processo.

Cabe destacar que, neste trabalho, foram considerados especificamente os dados relativos à coleta e comercialização de PFNM (abordados nas entrevistas como extrativismo vegetal), além dos dados relacionados à naturalidade e à distribuição das famílias no território. Sendo os dados coletados pela AQK, muito mais amplos e abrangentes do que os utilizados aqui.

De acordo com Flick (2009), a abordagem qualitativa apoia a quantitativa e vice-versa e, quando combinadas, podem fornecer um quadro mais geral da questão em estudo. Dito isto, o presente estudo corresponde a uma pesquisa descritiva com abordagem do tipo quali-quantitativo. A pesquisa inicial trouxe a indicação quantitativa das respostas, enquanto a pesquisa qualitativa enfatizou os pontos de vista das famílias entrevistadas.

3. Resultados e Discussão

3.1 Amostragem, Naturalidade e Distribuição das famílias entrevistadas

O número de pessoas por residência variou entre 1 (uma) e 11 pessoas, com média de 3,5 de pessoas por residência.

Sobre a naturalidade das famílias entrevistadas, 94% (n=908) eram naturais do quilombo, 4% (n=908) não eram naturais do quilombo e 2% (n=908) não responderam.

Sobre a distribuição das famílias entrevistadas, 553 (61%; n=908) residiam no município de Cavalcante (GO) e encontravam-se distribuídas entre as comunidades de Vão de Moleque (48%; n=553), Vão de Almas (30%; n=553) e Engenho II (21%; n=553).

No município de Monte Alegre (GO), foi representado por 201 (22%; n=908) famílias, distribuídas entre as comunidades Fazenda Sucuri/Saco Grande (24%; n=201); Fazenda Tinguizal (19%; n=201); Fazenda Riachão (13%; n=201); Fazenda Sereia/Areia (11%; n=201); Fazenda São Pedro (11%; n=201); Fazenda Barra (4%; n=201); Fazenda Bom Jardim (3%; n=201); Fazenda Carolina (2%; n=201); Fazenda Boa Sorte (2%; n=201); Fazenda Curral de Tabocas (1%; n=201); Fazenda do Meio (1%; n=201) e Fazenda Contenda (0,5%; n=201).

Em Teresina de Goiás (GO), residiam 133 (15%; n=908) famílias, distribuídas entre comunidades de Diadema (41%; n=133); Ema (36%; n=133); Ribeirão (17%; n=133) e Limoeiro (6%; n=133).

Sobre a amostragem e distribuição das famílias no território Kalunga, é importante mencionar a abrangência da coleta de dados. Como a coleta foi realizada pela AQK, a pesquisa acessou locais e famílias dificilmente acessados neste tipo de pesquisa, principalmente considerando relevo e a vegetação do SHPCK, caraterizado pelo isolamento e difícil acesso. Esta reflexão demonstra o esforço em inventariar amplamente o quilombo, não limitando a pesquisa aos municípios ou comunidades próximas aos centros urbanos e turísticos, como é comumente observado em pesquisas no território.

Não foram observados entrevistados da comunidade Soledad (Teresina de Goiás) e Fazenda Campo Grande de Baixo (Monte Alegre), sendo essas duas as únicas não contempladas nas entrevistas. Aproximadamente, 1,8% (n=908) das famílias não responderam em qual município residiam e 10% (n=908) não responderam em qual comunidade pertenciam.

3.2 Distribuição dos Frutos Nativos do Cerrado no SHPCK

Quando questionados sobre a existência de áreas próximas com frutos do cerrado, 673 (74%; n=908) famílias responderam *conhecer* alguma área com frutos, sete (1%; n=908) *não* conheciam e 228 (25%; n=908) não responderam.

Quando questionados sobre quais espécies nativas de frutos do Cerrado eram encontradas e suas respectivas localizações, mais de 60 espécies foram mencionadas, distribuídas em aproximadamente 80 áreas (próximas). As espécies de frutos nativos do Cerrado encontradas e suas respectivas localizações se encontram compiladas na **tabela 1**.

Tabela 1 – Áreas do SHPCK com respectivos Frutos do Cerrado citados pelos entrevistados.

Área	Frutos encontrados
Fazenda Prata	baru, pequi, mangaba, buriti, jatobá, cagaita, coco, bacuari, murici, araçá, coco-painha, jenipapo, baunilha, pitomba, ingá, entre outros.
Fazenda Sucuri/ Saco Grande	buriti, caju, mangaba, pitomba, baru, jatobá, bacuari, coco, pimenta-de-macaco, marmelada, coco-pindoba, pinha, araticum, pequi, coco-catolé, araçá, pinha-rasteira, buriti, cagaita, pitanga,
Maiadinha	baru, pequi, mangaba, cajuzinho, cagaita, jatobá, murici, araçá, coco-painha, tamboril, bacuari, marmelada, papilão.
Vão de Almas	mangaba, cagaita, baru, caju, pequi, baunilha, jatobá, coco-painha, coco-indaiá, araçá, pimenta-de-macaco, buriti, bacuari, pinha,
Fazenda Riachão	baru, mangaba, pequi, caju, jatobá, cagaita, pimenta-de-macaco, pitomba, bacuari, puçá, buriti.
Vão do Moleque	mangaba, pequi, buriti, pinha, cajuzinho, jatobá, cagaita, baru, macaúba, coco, bacuari, pau-de-óleo, entre outros.
Engenho II	pinha, caju, mangaba, jatobá, pequi, buriti, baru, bacuari, murici, araçá, araticum, jatobá-do-cerrado, jatobá-da-mata, grão-de-galo, jatobá-do-campo, coco-painha, jambo, curriola.
Taboca	baru, pequi, mangaba, jatobá, tamboril, pitomba, cagaita, bacuri, caju, merijiba, araçá, mutamba, papilão.

Área	Frutos encontrados
Fazenda Sereia/Areia	mangaba, pequi, caju, bacuari, jatobá, cagaita, sucupira, coco, buriti,
Fazenda Tinguizal	pequi, caju, mangaba, baru, araçá, jatobá, curriola, coco-catolé, coco-xodó, coco-painha e buriti
Cocos	coco-painha, baru, jatobá, caju, murici, araçá, bacuari, pequi, murici, mangaba, curriola, coco-indaiá, coco, buriti, coco-pindoba, cagaita.
Fazenda São Pedro	baru, mangaba, pequi, jatobá, pitomba, coco e cagaita.
Fazenda Boa Sorte	pimenta-de-macaco, pequi, mangaba, jatobá, caju, sucupira, coco-pindoba, marmelada, coco, bacuri, araçá, baru, araticum, cagaita, bacuari e baunilha.
Congonhas	caju, pequi, jatobá, baru, mangaba, cagaita, angelim, bacuari, coco-babaçu, araçá, murici e coco-painha, macaúba.
Gameleira	mangaba, caju, pequi, murici, araçá, jatobá, cagaita, pitomba, puxa-puxa, bacuari, curriola, coco-xodó, coco-painha, macaúba, sucupira, jatobá.
Corrente / Pedra Preta	cagaita, pequi, cajuzinho, mangaba, jatobá, murici, araçá, araticum, baru e coco-painha.
Salinas	cagaita, jatobá, coco, araticum, mangaba, araçá, baru, pinha-do-cerrado, buriti, jenipapo, pitomba, pequi, mangaba, cajuzinho, oiti, puçá, bacuari, coco-painha, coitada, jatobá-do-campo.
Lagoa	caju, pequi, jatobá, baru, mangaba, cagaita, bacuari, mama-cadela, baunilha, pimenta-de-macaco, coco-pindoba e macaúba.
Vazantão	mangaba, pequi, caju, jatobá, curriola, cagaita.
Fazenda Barra	caju, mangaba, jatobá, pequi, cagaita, baru, coco, buriti, bacuari.
Buriti	mangaba, caju, pequi, cagaita, jatobá, baru, murici, pimenta-de-macaco, araçá.
Capela	caju, pequi, cagaita, murici, bacuari, jatobá, araçá, coco-painha, baru, mangaba, cagaita, jatobá, baunilha.
Fazenda Pé da Serra	pequi, baru, jatobá, cajuzinho, murici, araçá, mangaba, coco, cagaita, bacuari, pitomba, ingá, pinha, curriola, buriti, coco-indaiá e coco-painha.
Bonito	pequi, mangaba, caju, baru, muruci, araçá, coco-painha, jatobá, cagaita e bacuari.
Chôco	pequi, cagaita, mangaba, caju, jatobá.
Curriola	cagaita, pequi, baru, caju, jatobá, mangaba.
João Rodrigues	caju, pequi, mangaba, bacuari, jatobá, buriti, araçá, pimenta-de-macaco.
Córrego Tapera	mangaba, pequi, cagaita, murici, caju, coco, baru, jatobá.
Parida	mangaba, pequi, cagaita, caju.
Fazenda Bom Jardim	pequi, mangaba, caju.
Terra Vermelha	mangaba, baru, caju, pequi, jatobá, murici, araçá, cagaita, merijiba.
Fazenda Pequi	cajuzinho, pequi, mangaba, cabo-de-machado, gabiroba, coco-cabeçudo, coco-gabiroba, pinha-do-cerrado, mangaba.
Paculumim	baru e pequi.
Córrego Fundo	caju, pequi, mangaba.

Área	Frutos encontrados
Jurema	pimenta-de-macaco, mangaba, pequi, caju, jatobá.
Córrego da Serra	pindoba, mangaba, coco, caju, cagaita, jatobá, sucupira, pequi, tingui.
Fazenda Volta do Canto	cagaita, jatobá, pequi, baru, mangaba, caju.
Bom Jesus	pequi, jatobá, caju, murici, araçá, curriola, bacuari, puxa-puxa, buriti, baru, coco-catulé, coco-painha, coco-xodó, coco-indaiá, tingui, tatarema, pitomba, papilão, marmelada-de-cachorro, coco-licuri, puíca, pixuri, pimenta-de-macaco, baunilha, sucupira branca, mangaba e ingá.
Vaquejador	caju, mangaba, puxa-puxa, pequi, jatobá, coco, marmelada, ananás, coco-xodó, coco-painha, mutamba.
Fazendinha	caju, jatobá, baru.
Chambá	pequi, mangaba, cajuzinho, buriti, bacuari, grão-de-galo.
Morro Redondo	pequi, jatobá, caju, murici, araçá, mangaba, pitomba, tingui, pimenta-de-macaco, sucupira-branca, marmelada-de-cachorro.
Curral de Taboca	mangaba, bacuri, caju, pimenta-de-macaco, pequi, buriti, baru e jatobá.
Fazenda Carolina	baru, pequi, cajuzinho, mangaba, coco
Fazenda Buritizinho	jatobá, baru, coco, mangaba, caju, pequi.
Fazenda do Meio	jatobá, pequi, mangaba, caju, jatobá, coco-xodó, faveira.
Fazenda Pai e Filho	mangaba, pequi, caju, murici, araçá, cagaita, pitomba, coco-xodó, coco-painha, baru, jatobá, curriola, bacuari, baunilha e Jatobá.
Capivara	pequi, jatobá, caju, murici, araçá, mangaba, curriola, coco*, cagaita.
Paciência	mangaba, pequi, bacuari, jatobá, buriti, caju.
Ema	mangaba, pequi, cagaita.
Fazenda Paiol de Roda	caju, jatobá, cagaita, mangaba, coco-xodó, pequi, buriti.
Bucaina	mangaba, cagaita, jatobá, cajuzinho.
Fazenda Ursa	jatobá, mangaba, pequi, cagaita, caju, coco.
Serra do Tamanduá	mangaba, pequi, cajuzinho.
Olho d'agua	caju e jatobá.
Teresina	mangaba, caju, pinha, araçá, pitomba, buriti, coco.
Dois Braço	mangaba, pequi, caju, murici, bacuari, jatobá.
Gurijo	mangaba, pequi, caju, murici, araçá, jatobá, bacuari, buriti.
Forno	pequi.
Muqueirão dos Morros	caju
Monte Alegre	caju, mangaba, araçá, curriola, catulé.
Serra do Estevão	mangaba.
Fazenda Carapiara	pequi
Nastácio	bacuari, caju.
Capão	pequi, caju, buriti.
Brejim	pequi, mangaba, cagaita.

Área	Frutos encontrados
Abadia	pequi, mangaba, bacuari, caju.
Fazenda Mochila	baru, mangaba, caju, pequi.
Maquiné	pequi, mangaba.
Capim puba	mangaba e pequi.
Sertão	cagaita, mangaba, pequi, jatobá-do-campo, jatobá-da-mata.
Colodina	mangaba, pequi, tingui, caju.
São Félix	mangaba, pequi e cajuzinho.
Coqueiros	jatobá, bacuari, pequi, caju, murici, mangaba, curriola.
Praia de Almerindo	baru, jatobá, pequi, caju, mangaba.
Chocão	caju, mangaba, pequi.
Córrego do cipó	cagaita, mangaba, pequi.
Fazenda Iracema	coco-pindoba, mangaba, caju, pequi.
Sobradinho	murici, araçá, pequi.
Fazenda Contenda	pequi e mangaba.

Fonte: Elaboração dos autores (2021).

As famílias do SHPCK demonstram profundo conhecimento sobre o seu território, principalmente no que diz respeito ao conhecimento associado às espécies nativas de frutos do Cerrado. Isto é representado pelo fato de 74% das famílias conhecerem uma ou mais espécies, bem como sua respectiva localização. Podemos observar, ainda, que os frutos do Cerrado estão amplamente distribuídos no SHPCK.

O conhecimento sobre o meio ambiente habitado é muito importante para a construção cultural de um povo. Ao longo do tempo, a troca de conhecimentos passados de geração em geração, permitiu que o homem pudesse aprimorar a sua relação com o meio, o que garantiu a sua evolução (SANTILLI, 2002).

Os conhecimentos desenvolvidos pelos povos tradicionais se relacionam com seus modos de vida, sua ligação com o território e com os ciclos da natureza. Suas técnicas de manejo, caça, pesca e coleta têm a finalidade não apenas de sobreviver, mas também de garantir os recursos para seu povo e para as gerações futuras (DIEGUES, 2000; MELO, 2007; CALEGARE, 2014; FAVILLA, 2017; RIBEIRO, 2020).

Vale destacar que as perguntas relacionadas às áreas próximas com a presença de frutos do Cerrado correspondiam a questões abertas, onde o entrevistado poderia citar qualquer área dentro do território. Em geral, os entrevistados responderam sobre uma única localidade, não sendo possível saber sobre o conhecimento de mais de uma área e/ou sobre áreas mais distantes (dentro do território) com a presença de espécies nativas. Para uma análise mais robusta e concisa, seria interessante realizar a pergunta de forma semiaberta, dando opções de respostas por comunidade e/ou região. Esses ajustes trariam um retrato mais claro da distribuição das espécies dentro do território e a análise poderia ser feita de forma mais eficiente e menos dispersa.

3.3 Coleta de Frutos Nativos do Cerrado no SHPCK

Quando questionados sobre a coleta de frutos nativos do Cerrado, 504 (56%; n=908) famílias responderam *coletar*, 375 (41%; n=908) responderam *não* coletar e 29 (3%; n=908) não responderam. Entre os entrevistados que *não* coletam frutos do Cerrado, 296 (79%; n=375) conheciam áreas com frutos do Cerrado.

A questão sobre quais frutos do Cerrado a família coletava correspondia a uma pergunta semiaberta, com opções de espécies pré-selecionadas (na fase de elaboração do questionário) e a opção *outros* (para o caso de o entrevistado precisar acrescentar algum fruto não contemplado entre as opções). As espécies pré-selecionadas foram: araçá; araticum; bacuari; baru; baunilha-do-cerrado; cagaita; cajuzinho-do-cerrado; curriola; jatobá; mangaba; marmelada; murici; pequi; pimenta-de-macaco, puxa-puxa, buriti, buritirana, cabeçudo, catolézinho, coco-palmeiras, guariroba-catulé, guariroba-de-soldado, guariroba-verdadeira, indaiá, jarobá, licuri-da-serra, licuri-rasteiro, licuri-rasteiro-da-mata, licurizinho-do-cerrado, macaúba, palmito-juçara, palmito-mirim, pindoba e tucum/birro.

Pelo menos 36 frutos nativos do Cerrado são coletados por 56% (n=908) das famílias do SHPCK. Essas espécies são apresentadas na **tabela 2**, em ordem decrescente de coleta (em porcentagem; n=908).

Tabela 2– Frutos do Cerrado coletados pelas famílias do SHPCK.

Nome Vernacular	Coleta (%; n=908)
Pequi	42,70%
Mangaba	38,10%
Cajuzinho-do-Cerrado	24,30%
Baru	15,70%
Jatobá	9,40%
Cagaita	7,30%
Bacuari	5,70%
Pimenta-de-macaco	3,50%
Puxa-puxa (mama-cadela)	3,40%
Muruci	2,80%
Araçá	2,70%
Baunilha-do-cerrado	2,10%
Coco-palmeiras	1,90%
Marmelada	1,40%
Araticum (pinha-do-cerrado)	1,30%
Buriti	1,10%
Curriola	0,80%
Licuri-rasteiro-da-mata	0,70%
Indaiá	0,60%
Pindoba	0,60%
Catolézinho	0,30%
Jarobá	0,20%
Licurizinho-do-cerrado	0,20%
Macaúba	0,20%
Tucum (birro)	0,20%
Licuri-da-serra	0,10%
Palmito-juçara	0,10%

Gravatá	0,10%
Guariroba	0,10%
Macambira	0,10%
Merijiba	0,10%
Pussar	0,10%
Licuri-rasteiro	0,10%
Guariroba-verdadeira	0,10%
Cabeçudo	0,10%
Guariroba-catolé	0,10%

Fonte: Elaboração dos autores (2021).

3.4 Comercialização de frutos nativos do Cerrado

Em geral, as questões sobre comercialização de frutos nativos do Cerrado contavam com as mesmas espécies pré-selecionadas para as questões sobre coleta, com exceção do araçá, bacuari, curriola e as espécies que foram citadas em *"outros"* (pussar, macambira, gravatá e merijiba), para as quais, não foram realizadas perguntas sobre comercialização.

As espécies pré-selecionadas foram abordadas individualmente e para cada uma foram feitas três perguntas:

1) se aquele fruto pré-selecionado é comercializado. Quando a espécie era coletada, mas não era comercializada, inferiu-se, a partir da análise de dados que seu uso se dava para *autoconsumo*;

2) o que se comercializa daquela espécie. Os subprodutos comercializados foram pré-selecionados e contavam com opções diferentes para cada espécie e;

3) modalidade de comercialização. A modalidade de comercialização foi pré-definida, mas nesse caso, as opções eram as mesmas para todos os frutos comercializados e contavam com as seguintes opções: porta em porta, pontos turísticos, feira livre, pequenos mercados, redes de varejo, atravessadores, PAA[4], PNAE[5] e outros meios (quando optava-se por "outros meios", havia a opção para inserir quais eram eles).

É importante destacar que além das delimitações descritas acima, as questões sobre comercialização foram divididas em dois grupos, e, por isso, serão apresentadas separadamente mais adiante. O primeiro grupo contava com as espécies arbóreas de frutos do Cerrado, que foram araçá; araticum; bacuari; baru; baunilha-do-cerrado; cagaita; cajuzinho-do-cerrado; curriola; jatobá; mangaba; marmelada; murici; pequi; pimenta-de-macaco e puxa-puxa. O segundo grupo contava com espécies de palmeiras, que foram buriti, buritirana, cabeçudo, catolézinho, coco-palmeiras, guariroba-catulé, guariroba-de-soldado, guariroba-verdadeira, indaiá, jarobá, licuri-da-serra, licuri-rasteiro, licuri-rasteiro-da-mata, licurizinho-do-cerrado, macaúba, palmito-juçara, palmito-mirim, pindoba e tucum/birro.

A **tabela 3** apresentada um compilado das respostas relacionadas à coleta, autoconsumo, comercialização, PFNM comercializados e meios de comercialização para as espécies do grupo 1 (frutos de nativos do Cerrado de espécies arbóreas). As porcentagens foram calculadas com base no total de famílias entrevistadas (n=908).

[4] Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) possui duas finalidades básicas: promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar, foi criado pelo art. 19 da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003.

[5] Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) promove a compra direta de produtos da agricultura familiar por escolas da rede pública de ensino, visando estimular o desenvolvimento econômico e sustentável dessas comunidades e a segurança alimentar nas escolas, foi criando pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Tabela 3– Porcentagem de coleta, autoconsumo, comercialização, PFNM comercializados e meios de comercialização para espécies arbóreas de cocos de frutos do Cerrado extraídos no SHPCK.

Fruto	Coleta	Autoconsumo	Comercialização	PFNM	Meios de comercialização
Pequi	42,7 %	40,0%	2,8%	conserva, castanha, óleo, *in natura*	porta em porta, pontos turísticos, pequenos mercados, atravessadores, feira livre, encomendas, IBAMA, pequenos mercados, pequenos restaurantes.
Mangaba	38,0 %	35,0%	3,0%	polpa, *in natura*, suco	porta em porta, pontos turísticos, pequenos mercados, atravessadores, feira livre, encomendas.
Cajuzinho-do-cerrado	24,3 %	22,9%	1,4%	polpa, semente, castanha, *in natura*, desidratado, suco	porta em porta, pontos turísticos, pequenos mercados, atravessadores, encomendas, pequenos restaurantes
Baru	15,7 %	13,0%	2,8%	castanha, farinha da castanha, farinha da polpa, casca do fruto	porta em porta, pontos turísticos, atravessadores, encomendas, comércio local, Ibama.
Jatobá	9,4%	7,3%	2,1%	farinha da casca, casca, semente, *in natura*, vinho, polpa	porta em porta, pontos turísticos, pequenos mercados, atravessadores, feira livre, Ibama.
Cagaita	7,3%	6,2%	1,1%	doce, polpa	porta em porta, pontos turísticos, pequenos mercados, atravessadores, feira livre, encomendas, pequenos restaurantes.
Pimenta-de-macaco	3,5%	2,3%	1,2%	pó, *in natura*	porta em porta, pontos turísticos, pequenos mercados, atravessadores, feira livre.
Puxa-puxa	3,4%	3,0%	0,4%	doce, polpa	porta em porta, pontos turísticos, pequenos mercados, atravessadores, feira livre.
Murici	2,6%	2,4%	0,2%	polpa	pontos turísticos, atravessadores, feira livre, encomenda.
Baunilha-do-cerrado	2,1%	1,0%	1,1%	*in natura*	porta em porta, pontos turísticos, pequenos mercados, atravessadores, feira livre.
Marmelada	1,4%	1,2%	0,2%	polpa	porta em porta, pontos turísticos, atravessadores.
Araticum	1,3%	0,9%	0,4%	polpa, suco	pontos turísticos, atravessadores, feira livre, pequenos restaurantes.

Fonte: Elaboração dos autores (2021).

A **tabela 4** apresenta um compilado das respostas relacionadas à coleta, autoconsumo, comercialização, PFNM comercializados e meios de comercialização para as espécies do grupo 2 (frutos de nativos do Cerrado de espécies de palmeiras). As porcentagens foram calculadas com base no total de famílias entrevistadas (n=908).

Tabela 4 – Porcentagem de coleta, autoconsumo, comercialização, PFNM comercializados e meios de comercialização para espécies de palmeiras do Cerrado extraídos no SHPCK.

Fruto	Coleta	Autoconsumo	Comercialização	PFNM	Meios de comercialização
Coco-palmeiras	1,9%	1,2%	0,7%	óleo e polpa	porta em porta, atravessadores, feira livre
Buriti	1,1%	0,6%	0,6%	polpa, doce, artesanato e óleo.	atravessadores, porta em porta, feira livre, pontos turísticos
licuri rasteiro da mata	0,7%	0,4%	0,2%	*in natura* e óleo	pontos turísticos, feira livre, atravessador, porta em porta.
Indaiá	0,6%	0,4%	0,1%	*in natura* e artesanato	feira livre, pontos turísticos
Pindoba	0,6%	0,3%	0,2%	óleo, palha, *in natura* e artesanato	pontos turísticos, porta em porta, feira livre
Católezinho	0,3%	0,2%	0,1%	*in natura* e artesanato	pontos turísticos, feira livre, atravessador.
Jarobá	0,2%	0,1%	0,1%	Artesanato e polpa	pontos turísticos, feira livre, atravessador.
licurizinho-do-cerrado	0,2%	0,1%	0,1%	artesanato	pontos turísticos, feira livre, atravessador.
tucum (birro)	0,2%	0,1%	0,1%	artesanato	porta em porta
Macaúba	0,2%	0,0%	0,2%	artesanato, óleo, polpa e doce	pontos turísticos, feira livre, atravessadores
licuri-da-serra	0,1%	0,0%	0,1%	*in natura*	pontos turísticos, pequenos mercados, atravessador
palmito-juçara	0,1%	0,0%	0,1%	*in natura*	pontos turísticos, feira livre, atravessador

Fonte: Elaboração dos autores (2021).

Entre as 36 espécies coletadas pelas famílias do SHPCK, comercializa-se pelo menos 24. A partir da análise de dados, observou-se ampla utilização da biodiversidade local, tanto para o autoconsumo quanto para comercialização. No entanto, quando comparadas a coleta para autoconsumo e a coleta para comercialização, esta última apresentou números significativamente menores.

Entre as espécies arbóreas, a baunilha-do-cerrado foi o único fruto que apresentou maior número de coleta para comercialização do que para autoconsumo. É possível que este fato esteja relacionado ao recente crescimento no interesse comercial por este produto, que passou a ser utilizado por chefs da alta gastronomia, ocasionando uma ressignificação no uso deste produto, tanto em escala nacional, quanto internacional (BRUMANO, 2019).

Diniz, Afonso & Lima (2021, p.24), em estudo realizado sobre a bioeconomia dos PFNM do Cerrado, destacam que sua comercialização ainda é pouco estudada. De acordo com as autoras, "não é possível dimensionar a contribuição econômica dos produtos do Cerrado, pois

os dados disponíveis ainda são insuficientes, pulverizados e pontuais, principalmente para produtos que não possuem estatistas anualmente divulgadas".

No entanto, o potencial de desenvolvimento da bioeconomia dos produtos não madeireiros do Cerrado é evidente e está relacionado à diversidade de produtos obtidos a partir do extrativismo e à ampla distribuição das espécies de interesse econômico no país (DINIZ, AFONSO & LIMA, 2021), o que é verificado no presente estudo.

As palmeiras constituem um grupo de plantas bastante reconhecido e utilizado pelas populações tradicionais em diversas partes do mundo, em geral representam uma fonte de importantes recursos, que contribuem para a sobrevivência dessas comunidades (BYG & BALSLEV, 2004). As florestas e savanas tropicais possuem uma expressiva diversidade de espécies de palmeiras, que representam recursos genéticos de grande valor econômico e cultural para as várias comunidades tradicionais. São utilizadas como fonte alimentar, para construção, produção de artesanato, combustível e utensílios. As palmeiras, em geral, são totalmente aproveitadas, fruto, castanha, polpa, estipe, fibras, entre outros (NASCIMENTO *et al.*, 2009).

No SHPCK observou-se significativo uso das palmeiras e seus subprodutos. Embora essa família botânica seja coletada apenas por 6,2% (n=908) das famílias, este grupo apresentou significativo número de comercialização (2,6; n=908), se aproximando, inclusive, de frutos como baru (2,8%; n=908) e pequi (2,7%; n=908), que chegam a ser 5 a 15 vezes mais coletados do que palmeiras, respectivamente.

De acordo com Lescure (2000), uma das questões centrais do extrativismo é saber se é possível e como aumentar o número de produtos comercializáveis. Além disso, produtos que são beneficiados e transformados de maneira artesanal pelas famílias, agregam renda mais elevada à sua comercialização. Machado (2008) destaca que o maior objetivo do beneficiamento é a agregação de valor aos produtos, pois quanto mais elaborado, maior o retorno financeiro na comercialização. Mas além da agregação de valor, o beneficiamento pode contribuir para diminuição da perecibilidade, como é o caso da extração de óleo, que é pouco perecível e demanda estrutura simples de armazenamento e transporte, principalmente quando comparado aos frutos, sementes e castanhas, que tendem a se deteriorar com mais rapidez.

Sobre os PFNM comercializados, observou-se agregação de valor, a partir do beneficiamento, em praticamente todas as espécies, além da comercialização dos frutos in natura, há menção a comercialização de polpas, sucos, castanhas, farinhas da castanha e da polpa, cascas, conservas, óleos, sementes, vinhos, frutos desidratados, em pó, doces, palmitos, palhas e artesanatos.

O principal meio de comercialização utilizado para os PFNM é feito via atravessadores, citado 81 vezes, seguido pela comercialização direta em pontos turísticos (citado 68 vezes), porta em porta (citado 57 vezes), feiras livres (citado 38 vezes), pequenos mercados (citado 12 vezes), entre outros, como encomendas, pequenos restaurantes, comércio local e Ibama. Observa-se que os rendimentos proporcionados pela exploração dos PFNM estendem-se a outros atores além dos coletores, como é o caso dos atravessadores, intermediários e pequenos empresários, os quais beneficiam-se do comércio dos produtos extrativos.

O excessivo número de intermediários é considerado um gargalo para a comercialização de PFNM, pois diminui o retorno financeiro desta atividade para o produtor. Uma solução é a verticalização da cadeia produtiva e o estabelecimento de contato direto com o comprador final, eliminando os atravessadores (MACHADO, 2008).

Além disso, nenhuma resposta, entre as entrevistas analisadas, mencionou a comercialização de espécies por meio de programas do Governo Federal para a inclusão produtiva rural de famílias. Esta ausência de respostas reforça o fato de que "há um longo caminho a ser percorrido no que diz respeito ao acesso pelas comunidades tradicionais e

agricultores familiares às políticas públicas de fomento à produção florestal não madeireira", como bem coloca Afonso (2021, p. 41).

Campos (2011) já apontava para o não aproveitamento de produtos da agricultura familiar Kalunga e do extrativismo na merenda das escolas da região. O autor relata, ainda, que a merenda oferecida nas escolas se constitui de produtos e de ingredientes industrializados. Dessa forma, promover o acesso às políticas públicas de incentivo a comercialização dos produtos florestais não madeireiros, como o PNAE, pode contribuir não apenas para a comercialização e escoamento desses produtos, mas também para a segurança alimentar das comunidades.

3.5 Artesanato

A análise sobre a comercialização do artesanato Kalunga, no presente estudo, demonstrou que 36% (n=908) das famílias fazem artesanato, entre as quais, 26% (n=321) o fazem com frequência. Os principais artesanatos produzidos no SHPCK são: cestaria e trançados, artesanatos com buriti, tecelagem, artesanatos em madeira, renda e cerâmica.

Entre as famílias que produzem artesanato, apenas 15% (n=321) comercializam. Os principais meios de comercialização desses artesanatos são: porta em porta, pontos turísticos, feiras livres, pequenos mercados, redes de varejo e atravessadores. Esta foi a única atividade analisada neste trabalho que contou com "redes de varejo" como meio de comercialização, ainda assim prevalece a comercialização por meio de atravessadores e de porta em porta.

A comercialização do artesanato Kalunga tem alto impacto na renda das famílias, figurando em diversas pesquisas como uma das principais atividades econômicas exercidas por essas comunidades e está diretamente ligada ao ecoturismo, cada vez mais crescente na região (CRUZ & VALENTE, 2005; TIBURCIO & VALENTE, 2007; MARINHO, 2013; ECHEVERRY, 2014). No entanto, em pesquisa sobre o diagnóstico turístico de três comunidades do SHPCK (Vão de Almas, Vão do Moleque e Engenho II), levantou-se, entre outras informações, que turistas quando questionados sobre o que mais os Kalunga poderiam oferecer, demonstraram interesse pelo artesanato (CAMPOS, 2011). Isso demonstra que existe potencial para esta atividade e que ela pode ser ainda melhor explorada e aproveitada pelas comunidades do SHPCK.

Por fim, para se ter um retrato mais fiel do extrativismo do SHPCK, é importante que haja visitação aos mercados, feiras livres, pontos turísticos, entre outros, bem como, investigar quem são os atravessadores que figuram como principal meio de comercialização dos produtos extrativistas e ainda, para onde vão esses produtos e subprodutos. Isto poderia contribuir para o acesso a novos mercados e para repartição mais justa dos benefícios.

Ao longo do trabalho foram realizadas algumas recomendações e apontamentos para uma possível próxima fase de levantamento de dados. Todas as recomendações visam unicamente um melhor aproveitamento dos dados coletados para as comunidades do SHPCK. Assim, este trabalho buscou contribuir para o conhecimento sobre os aspectos relacionados aos PFNM do SHPCK, registrando, a partir da análise de dados, a importância do extrativismo para as comunidades do território Kalunga e o potencial para o desenvolvimento sustentável no território.

4. Conclusão

Pesquisas relacionadas aos produtos florestais não madeireiros no Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga são pontuais e localizadas, principalmente no que tange a comercialização desses produtos. Em geral, as pesquisas não alcançam as comunidades de difícil acesso, se concentrando, na maioria das vezes, em locais mais próximos aos centros urbanos, não refletindo a realidade das diversas comunidades do SHPCK. Trabalhos que fazem diagnóstico do território como um todo, são importantes, e trazem um retrato mais fiel da realidade, como é o caso desta pesquisa, que acessou 13 comunidades distribuídas entre os três municípios que compõem o território Kalunga.

A análise de dados demonstrou que as famílias do SHPCK apresentam amplo conhecimento sobre as espécies nativas e sobre a prática de coleta dos frutos do Cerrado. O extrativismo dos PFNM se dá predominantemente para o autoconsumo, demonstrando relevante valor para alimentação, uso medicinal e produção de utilitários.

Não foram observados canais organizados de comercialização, cooperativas e acesso a políticas públicas de fomento ao extrativismo, o que pode dificultar o escoamento destes produtos, fazendo com que o comércio via atravessadores seja predominante. Para o melhor aproveitamento da biodiversidade local e desenvolvimento sustentável das comunidades, é necessário incentivo à organização comunitária, além de melhoria na infraestrutura para coleta, beneficiamento, armazenamento e escoamento dos PFNM.

Referências

AFONSO, Sandra. **Produtos florestais não madeireiros: do extrativismo vegetal à bioeconomia da floresta.** *In*: Produtos florestais não-madeireiros [livro eletrônico]: tecnologia, mercado, pesquisas e atualidades/Org. Wesley Viana Evangelista. – Guarujá, SP: Científica Digital, 2021.

ALMEIDA, Maria Geralda. **Os territórios e identidades dos Kalunga de Goiás.** *In*: Maria Geralda de Almeida. (Org.). O Território e a comunidade Kalunga: Quilombolas em diversos olhares. 1ed.Goiânia: Gráfica UFG, v. 1, p. 45-68, 2015.

ALMEIDA, Maria Geralda de. **Território Quilombola, Etnodesenvolvimento e Turismo no Nordeste de Goiás.** Raega - O Espaço Geográfico em Análise, [S.l.], v. 40, p. 130-144, ISSN 2177-2738. ago. 2017. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/raega/article/view/46121>. Acesso em: 02 fev. 2022.

ALLEGRETTI, Mary Helena. **Política de uso dos recursos naturais renováveis:** a Amazônia e o extrativismo. Revista de Administração Pública, Rio de Janeiro, RJ, v. 26, n. 1, p. 145 a 162, 1992.

ALLEGRETTI, Mary Helena. **A construção social de políticas públicas. Chico Mendes e o movimento dos seringueiros** Desenvolvimento e Meio Ambiente, n. 18, p. 39-59, jul./dez. 2008.

BAIOCCHI, M.N. **Kalunga: Povo da Terra.** Brasília: Ministério de Justiça, Secretaria de Estado dos Direitos Humanos, 1999.

BASEN, Karran. **Análise, seleção e teste de ferramentas para coleta de dados sobre objetos móveis visando enriquecimento**. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Universidade

Federal de Santa Catarina, Centro Tecnológico, Graduação em Ciências da Computação, Florianópolis, 2017.

BOLETIM EPIDEMIOLOGICO DE CAVALCANTE. Disponível em: https://www.cavalcante.go.gov.br/. Acesso em: 5 de janeiro de 2021.

BRASIL. Lei nº 14.021, de 7 de julho de 2020. Cria o Plano Emergencial para Enfrentamento à Covid-19 nos territórios indígenas; estipula medidas de apoio às comunidades quilombolas, aos pescadores artesanais e aos demais povos e comunidades tradicionais para o enfrentamento à Covid-19.

BRUMANO, Cláudia Nasser. **A trajetória social da baunilha do Cerrado na cidade de Goiás/GO**. 2019. 186 f., il. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo)—Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

BYG, Anja; BALSLEV, Henrik. **Factors affecting local knowledge of palms in Nangaritza valley in south-eastern Ecuador.** Journal of Etnhnobiology 24:255–278. 2004.

CALEGARE, Marcelo Gustavo Aguilar; HIGUCHI, Maria Inês Gasparetto; BRUNO, Ana Carla dos Santos. **Povos e comunidades tradicionais: das áreas protegidas à visibilidade política de grupos sociais portadores de identidade étnica e coletiva.** Ambiente & Sociedade. São Paulo v. XVII, n. 3 n p. 115-134 n jul.-set. 2014.

CAMPOS, Ediberto Sebastião Dias. **Relatório Final do Estudo Diagnóstico: o turismo nas comunidades Kalunga do Vão de Alma, Vão do Moleque e Engenho II -** potencialidades, desafios, dificuldades e ações para o desenvolvimento do turismo cultural, rural e ecológico de base comunitária. Fundação Banco do Brasil-Instituto para o Bem-estar do Funcionalismo Público. Brasília, 2011.

CEPF – Critical Ecosystem Partevrship Fund. Disponível em: https://cepfcerrado.iieb.org.br. Acesso em abr. 2021.

COSTA, Vilmar Souza. **A Luta pelo território: histórias e memórias do povo Kalunga**. Brasília, Planaltina - DF: Monografia, LedoC - UnB, 2013.

CUNHA, Valdir Fernandes da. **Soberania e Segurança Alimentar na perspectiva dos jovens Kalunga da Comunidade Vão de Almas.** Dissertação (mestrado) — Universidade de Brasília, Centro de Desenvolvimento Sustentável, Mestrado Profissional em Sustentabilidade Junto a Povos e Terras Tradicionais, 2018.

DIEGUES, Antonio Carlos (Org.). **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, 2000.

DINIZ, Janaína Deane de Abreu Sá; AFONSO, Sandra; LIMA, Maria de Fátima de Brito. **Bioeconomia dos produtos não madeireiros do cerrado:** principais espécies abordadas na literatura. *In*: Produtos florestais não-madeireiros [livro eletrônico]: tecnologia, mercado, pesquisas e atualidades/Org. Wesley Viana Evangelista. – Guarujá, SP: Científica Digital, 2021.

DOS SANTOS, Rosirene Campêlo; PEDROZA, Reigler Siqueira; DE ALMEIDA Dulce Maria Filgueira. **A dança e seus significados na comunidade Quilombola Kalunga em Goiás/Brasil.** Revista Pensar a Prática. v.24:e65166A, 2021.

ELOY, Ludivine; CARVALHO Igor Simione de; FIGUEIREDO Isabel. **Sistemas agrícolas tradicionais no Cerrado:** caracterização, transformações e perspectivas. *In* Santilli J.,

Bustamante P. & Barbieri R.L. (eds.) Conservação e uso da agrobiodiversidade. Relatos de experiências locais. Embrapa: Brasilia, DF. 2017.

FAVILLA, Kátia Cristina. **Encontros Neocoloniais: O Estado brasileiro e os Povos e Comunidades Tradicionais.** Brasília – DF, 185 f. Dissertação de mestrado – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília. Mestrado Profissional em Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais (MESPT**),** 2017.

FERNANDES, Cecilia Ricardo. **Saberes e sabores da cultura kalunga**: origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares. 2014. 139 f., il. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) —Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

FERNANDES, Cecília Ricardo. **O que queriam os Kalungas?** a transformação do olhar acadêmico sobre as demandas quilombolas do nordeste de Goiás. Interações (Campo Grande), Campo Grande, v. 16 n. 2, p. 421-431, jul./dez. 2015**.**

FLICK, Uwe. **Introdução à pesquisa qualitativa** / Uwe Flick; tradução Joice Elias Costa. – 3. ed.- Porto Alegre: Artmed, 405 p. 2009.

FRANÇA, Sebastião Fontenele. **As condições que sacralizaram o Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga, nas remotas serras da Chapada dos Veadeiros na microrregião da Chapada dos Veadeiros–Nordeste de Goiás.** Tese (Doutorado em Geografia) —Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

LESCURE, Jean Paul. **Algumas questões a respeito do extrativismo**. *In*: Emperaire, Laure; Lescure, Jean Paul. **A floresta em jogo**: o extrativismo na Amazônia Central. São Paulo: UNESP/ Imprensa Oficial. p.191-204, 2000.

MACHADO, Frederico Soares. **Manejo de Produtos Florestais Não Madeireiros:** um manual com sugestões para o manejo participativo em comunidades da Amazônia. Frederico Soares Machado. Rio Branco, Acre: PESACRE e CIFOR, 2008.

MASSAROTTO, Natália Prado. **Diversidade e uso de plantas medicinais por comunidades quilombolas Kalunga e Urbanas, no nordeste do estado de Goiás-GO**, Brasil. 2009.

MARETTIM, Cláudio C.; SIMÕES, Juliana F. **Territórios e Áreas Conservados por Povos Indígenas e Comunidades Tradicionais e Locais no Brasil e Relações com os Conceitos Associados aos TICCAs.** Resumo Executivo. Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), 2020.

MARTINS-DA-SILVA, Regina Célia Viana. **Identificação de espécimes botânicos.** Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental. C.P.: 48, 66.095-100- Belém-PA. 2000.

MARTINS, Renata Corrêa. **As palmeiras dos kalungas:** guia de identificação e etnobotânica. Brasília, Ed. Rede de Sementes do Cerrado, 2015.

MELO, Sued Wilma Caldas. **Extrativismo Vegetal como Estratégia de Desenvolvimento Rural no Cerrado**. Dissertação de Mestrado. 197p. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, 2013.

MUNIZ, Izadora Nogueira dos Santos; SIQUEIRA, José do Carmo Alves. **Protagonismo feminino no processo de reconhecimento e titulação da comunidade quilombola Kalunga.** Revista Videre, *[S. l.]*, v. 13, n. 26, p. 67–96, 2021.

NASCIMENTO, André Terra; SANTOS, Aécio Amaral; MARTINS, Renata Corrêa; DIAS, Terezinha A. Borge. **Comunidade de palmeiras no território indígena krahò, Tocantins, Brasil**: biodiversidade e aspectos etnobotânicos. Interciência, Vol.34 nº 3. 2009.

OLIVEIRA, Adriano Dias de; MARANDINO, Marta. **A biodiversidade no saber sábio**. Revista de Educação, Ciências e Matemática v.1 n.1p.51-66. ago/dez. 2011.

PACKER, Larissa Ambrosano. **Biodiversidade como bem comum: direitos dos agricultores, agricultoras, povos e comunidades tradicionais.** Curitiba: Terra de Direitos, 2012.

RIBEIRO, Ricardo Ferreira. **Da Amazônia para o Cerrado:** As reservas extrativistas como estratégias socioambientais de conservação. Sinapse Ambiental, v. 5, n. 1, p. 12-32, 2008.

RIBEIRO, Ricardo Ferreira. **Entre as várias vidas dos gatos e as muitas identidades dos camaleões:** as comunidades tradicionais do Cerrado Mineiro. Élisée - Rev. Geo. UEG – Goiás, v.9, n.2, e922011, jul./dez. 2020.

SANTILLI, Juliana. **A biodiversidade e as comunidades tradicionais**. Seria melhor ladrilhar, p. 167-179, 2002.

SANTOS, Álvaro J.; HILDEBRAND, Elisabeth; PACHECO, Carlos H. P.; PIRES, Paulo de Tarso L.; ROCHADELLI, Roberto. **Produtos Não Madeireiros: Conceituação, Classificação, Valoração e Mercados**. Revista Floresta 33 (2) p.215-224, Curitiba, 2003.

SCARANO, Fábio; GUIMARÃES, André; DA SILVA, José Maria. **Lead by example.** *Nature* 486, 25–26. 2012.

SHANLEY, Patrícia; PIERCE, Alan; LAIRD, Sarah. **Além da Madeira:** A Certificação de Produtos Florestais não-madeireiros. Bogor, Indonésia: Centro de Pesquisa Florestal Internacional CIFOR, 2005.

UNEP-WCMC. Protected Area Profile for Sitio Histórico e Patrimonio Cultural Kalunga from the World Database of Protected Areas, January, 2022. Disponível em: <www.protectedplanet.net>

UNGARELLI, Daniella Buchmann. **A comunidade quilombola kalunga do Engenho II: cultura, produção de alimentos e ecologia de saberes**. 92p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável – CDS. Universidade de Brasília -UnB. Brasília, DF. 2009.

WICKENS, Gerald. E.; **Management issues for development of non-timber Forest products**. *In:* Unasylva, 42 (165):2. Paris. 1991.