

**OS QUILOMBOS DO  
TOCANTINS, HERANÇA  
VIVA: TRADIÇÃO,  
SOCIOBIODIVERSIDADE  
E SUSTENTABILIDADE**



# OS QUILOMBOS DO TOCANTINS, HERANÇA VIVA: TRADIÇÃO, SOCIOBIODIVERSIDADE E SUSTENTABILIDADE

Coordenação: Paulo Rogerio Gonçalves e Maria  
Aparecida Ribeiro de Sousa

## EQUIPE DE PESQUISA

Paulo Rogerio Gonçalves  
Heliena Barros dos Santos  
Jorlando Ferreira Rocha  
Lourivaldo Santos Souza

## PROJETO GRÁFICO

Andreia Gualberto

## FOTOGRAFIAS

Paulo Rogerio Gonçalves  
Heliena Barros dos Santos

## ASSOCIAÇÃO QUILOMBOLA DA ILHA DE SÃO VICENTE

## ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA QUILOMBOLA CIRIACO

## ASSOCIAÇÃO DA COMUNIDADE REMANESCENTE DE QUILOMBO CARRAPICHÉ

## COORDENAÇÃO ESTADUAL DAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DO TOCANTINS-COEQTO

Coordenadora Executiva: Maria Aparecida  
Ribeiro de Sousa

Coordenadora Administrativa: Maryellen  
Crisóstomo de Almeida

Coordenador de Finanças: Jakson Cursino  
Magalhães

Coordenação Temática:

Coordenação de Territorialidade e Agrário:  
Jorlando Ferreira Rocha

Coordenação de Saúde: Lourivaldo de Souza  
Coordenação de Juventude: Gederson Moreira  
Cezar

Coordenação de Produção e Comercialização:  
Laelson Ribeiro de Souza

Coordenação de Educação e Formação:  
Evandro Moura Dias

Coordenação de Mulheres: Ariadne Cezar  
Nogueira

Conselho Fiscal:

Neuzair Pereira dos Santos

Valdinéia P. Anunciação

Dulcilene Nunes de Carvalho

Miguelanes Crisóstomo Valadares

Natanael Barbosa Pereira

### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

OsQuilombosdoTocantins, herança viva tradição,  
sociobiodiversidadee sustentabilidade/Paulo Rogerio  
Gonçalves...[etal.]. -- Palmas, TO :Alternativas para  
Pequena Agriculturano Tocantins - APATO, 2025.  
20 p.

ISBN:978-65-985732-2-5

1. Territórioquilombola. 2. Comunidades quilombolas.  
3. Povosecomunidades tradicionais. I. Gonçalves, Paulo  
Rogério.II. Título.

CDD-981.04

Sueli Costa - Bibliotecária - CRB-8/5213  
(SC Assessoria Editorial, SP, Brasil)

### Índices para catálogo sistemático:

1. Quilombos 981.04

# OS QUILOMBOS DO TOCANTINS, HERANÇA VIVA: TRADIÇÃO, SOCIOBIODIVERSIDADE E SUSTENTABILIDADE

Os quilombos da região denominada Bico do Papagaio, extremo norte do Estado do Tocantins, manejam sua sociobiodiversidade desde o século XIX, acumularam um amplo conhecimento sobre as diversas espécies nativas, introduziram outras espécies, construíram assim, um amplo saber e fazer sociobiodiverso.

As comunidades quilombolas dos Prachatas, Carrapiché, Ciriaco e Ilha de São Vicente, são ao mesmo tempo pescadores, extrativistas, agricultores familiares, quebradeiras de coco babaçu, raizeiros, vivem mergulhados em um enorme saber ancestral que lhes possibilita viver em harmonia com seus territórios tradicionais, respeitam as águas, terras, plantas e o conjunto de seres que vivem lá.

Este caderno socializa um pouco desse viver aquilombado.

# OS QUILOMBOS DO TOCANTINS, HERANÇA VIVA: TRADIÇÃO, SOCIOBIODIVERSIDADE E SUSTENTABILIDADE

## COMUNIDADE QUILOMBOLA PRACHATAS



“É roça de toco o que nos planta aqui, plantava era melancia, abóbora, feijão, e agora por ultimo foi feita a roça, mas foi plantada só mandioca, a roça é comunitária, todo mundo ajuda.

A roça ali era pra tá com a mandioca já bem grande, mais aí umas vacas entraram e comeram, mas aí tornar plantar de novo, pra quando der as chuvas. A melancia vende agora, a mandioca só mesmo pra consumo, quando termina de dividir cada qual fica com um pouquinho, aí só dá mesmo pros fazedor, num dá pra sobrar pra vender não”.

**Lacineia Pereira Rodrigues**



**CULTIVO DE MELANCIA**

“Nativa aqui só cajá e bacuri, e a planta mesmo que come aqui na região, só isso mesmo nessa região. Aqui é pouco bacuri, agora cajá é muita caju, a gente panha e junta ela, e leva daqui, leva pra rua. A gente vende lá em casa mesmo, é tudo limpo onde a gente cata, tem muita estraga, metade, quando a gente começa juntar o pessoal já tá cheio. Só mesmo roça de toco, só na foice tem um pedacinho de mandioca, tem melancia, plantio de melancia, feijão, esse plantio é agora nesse mês que passou. Aí a gente planta o milho, o feijão e a melancia, planta aí o milho só de outubro em diante”.

**Francisco Dias dos Santos**



**ROÇA DE MANDIOCA**

“As plantas nativas são poucas, pra fazer algum barraquinho o pau já é a marmelada. A roça toda é de toco, num tem como passar trator pra lá, a condição da gente também é meia fraca, num tem como levar, não consegue passar”.

**Miguel Pereira da Silva**



“Também temos o caju, é muito nativo aqui na comunidade, o murici também é bastante nativo dentro da comunidade, aí essas são as únicas que ainda resiste à água. Babaçu nós temos, hoje temos seis palmeiras que a gente literalmente plantou, por que quando a gente plantou, quando a gente tinha meu avô, e ele ia tirar as palhas pra cobrir as casas, ele trazia o babacu e jogava, entendeu, aí praticamente ele plantou mais só sobreviveu seis”.

**Cleudiane Pereira Rodrigues de Souza**



“Nos sempre tem a roça de mandioca, melancia, feijão, a roça comunitária. No mutirão tem que trabalhar forçado, nós divide entre a comunidade, aí melancia, feijão e milho é só pra nós mesmo, quando da muita melancia vende.”

**Luzinete Rodrigues de Jesus e Naide Rodrigues de Jesus**



“Que eu sei mesmo que é nascido aqui por conta é só mesmo essas coisas, a manga e o caju aqui também foram plantadas, só tem um pé aqui lá em cima. Por que aqui todas que nasce, que os meninos joga o caroço e nasce, as bonitas vão. O murici aqui é nativo, aí joga os caroços aí e nasce por conta, a acerola aqui tá tendo só um pé ali, limão tem.”

**Lucirene Pereira Rodrigues**

“Moro em Marabá, sempre eu visito eles. Venho de carro dentode Esperantina, venho aqui pelo porto da balsa que ficamos perto. A caça tinha muita naquela época, tinha muito era o porcão, tinha mais aqui era o veado. O porcão aqui tinha demais, hoje não tem mais não, por causa da perseguição, chegou muita gente aí, as enchentes, tudo ajudou acabar e agora não tem mais, naquele tempo tinha muita mata, era pouca gente, era pouca gente, era só nós mesmo”.

**Luiz Gonzaga Rodrigues**





“A pesca é nas águas do rio Tocantins mesmo, nós pesca no lago também, pesca a maioria no rio, que hoje não tem mais peixes no lago. A gentepesca do mês de abril e março até primeirote novembro, aí entra a piracema, aí só no mês de março de novo. Nós pega mesmo lá é um tudo, é curimata, é a branquinha, é avoador, é o piau, é o que aparecer. Rapaz eu improviso a rede, a rede, a tarrafa, inclusive tou até fazendo uma ali, começando, fazendo ali devagarzinho, a gente faz, agora que não tá tendo mais ficou mais difícil, aí a gente compra, a maia miúda é mais difícil fazer”.

**Miguel Pereira da Silva**

“Antigamente pegava o jaraqui, curimata era os peixes graúdo, hoje só é branquinha, avoador, bem ali tem um lago, ali atras, é uma reservinha que eles têm aqui e eles não querem que ninguém entre lá. O cari é o único peixe que nunca sumiu de vez, o lago cobriu agora de capim e fica mais difícil agora de achar, mas tem muita curimata e tambaqui”.

**Luiz Gonzaga Rodrigues**



“Nos pescava no lago, pegava branquinha, mas aqui no lago grande nos pescava também, no lago da lama nos pescava, mais no lago grande, o lago grandefaz parte de nós aqui, que é onde nós vai pra Esperantina. Aí nós ia, era eu, a lacineia e a lucirene, nos pescava mais e a cumade Maria também, que é minha cunhada, aí nos ia e dormia no lago, aí de noite nos pescavaaté. Nós atava a rede assim dento do mato, sem barraca, é só assim, nos paus, armava as redes no pau, só com a lanterninha, nos ficava pescando até às 11 horas, às vezes 12 horas da noite”.

**Luzirene da Silva Rodrigues**

## COMUNIDADE QUILOMBOLA CARRAPICHÉ

“Quando eu era criança sempre teve aqueles pés de caju, eucalipto, pé de manga, mas acho que aquilo tudo foi minha tia, minha avó que plantaram, sei lá não tenho certeza. Só os pés de banana mesmo que meu pai plantou e uns pés de caju. As bananas o pai vende, os caju lá da comunidade é pouco, e as manga só pra nós mesmo, as tamarindo nós ainda tirava as polpas, os cajá vendia também”.

**Daniela Vieira da Silva**



“Pra começar temos bastante cajá, tem mais ou menos uns oito pés de cajá produtivos, ali perto de casa, fora os que têm dentrodo território. Tem coco de babaçu lá perto de casa, temos uma faixa de um alqueire de coco, e mais afastado lá deve ter uns três e meio alqueire de pés de coco, lá a gente usa mais é pro carvão. Nosso plantio hoje nós tá plantando mais banana e feijão, a mandioca estamos aí lutando uns dois anos com o plantio de mandioca, mais aí surgiu um fungo, lá de repente e sapecou a mandioca. Aí ano passado eu quase não consegui rama pra plantar, conseguir só um saco de rama e plantei. Esse ano já tou mais bem, melhor pra plantar, e vou plantar umas duas linhas, planto feijão, arroz.”

**Antonio Pereira de Jesus**





“Deixa eu te falar, a planta nativa que tem é só esse pé de muta, manga aquele pé ali quando nós chegou aqui em 78 ele já era pé de manga. Outra planta nativa é o pau preto, que tipo assim um pau que atura muito tempo no chão, já teve muita madeira na nossa terra, agora que a gente não tá mais mexendo na reserva, tem as acerolas que também foi de semente”.

**Maria Raquel Mendes da Silva**

“As plantas nativas que eu conheço mesmo é só o cajá, e os babaçu, porque a tia sempre fala assim, que os pé de manga e de caju foi ela quem plantou. O pai sempre fez uma plantaçozinha de banana, aí quando foi gradeado um pedacinho de terra ali meu marido até plantou arroz, milho, abobora. Só que aí ele teve que ir pra Goiânia, passar parece que uns seis meses, aí não plantou mais, aí o mato tomou de conta aí não plantou mais. Mas sempre que é gradeado, ele tira um pedaço pra nós plantar, aí ele planta, eles arruma com a prefeitura pra gradear aí eles tem que arrumar só o dinheiro do óleo, aí plantamos arroz, milho, abóbora, só pra consumo mesmo”.

**Natalia Vieira da Silva**



“Caju, manga, acerola, goiaba, seriguela, tamarindo, cacau, a gente utiliza pra comer, fazer suco, não comercializamos. É só com os homens mesmo, eles trazem e nós prepara, a carne de caça é boa eu gosto de capivara, tatu, e só, comemos uma vez no mês, eu acho tem vez que é uma vez no ano.”

**Maria Eduarda Silva Souza**



**Heliena Barros dos Santos e José Antonio de Souza**

“A fruta mesmo nativa tem a goiaba, o cajá, o gado deve ter comido por aí e fez o cocô no território e nasceu lá, o murici nós também tem lá, temos também a ata preta. A maioria tem roça individual e a gente tem o costume de fazer roça de toco mesmo, geralmente plantamos mandioca e milho, só pra comer mesmo, a gente não vende. Com a mandioca a gente faz a farinha, de frutíferas cultivamos a manga e o caju, eu também plantei limão, e três pés de laranja”.

**José Antonio de Souza**



“Nos temos carteirinha de pescador e a gente usa muito, porque é mais do que a gente sobrevive, e tipo assim, nós pesca de vez em quando, nós tá lá pescando. A gente entrega na colônia, quando dá certo vendemos fora a parte, e assim vamos levando. Encontramos, branquinha, avoador, curimata e piau, é os mais fáceis de pegar. Mulher hoje a época mais fácil de você pescar é do mês de maio até outubro, porque quando fecha a piracema é o tempo do peixe, daí quando entra a piracema tem que parar. A gente utiliza rede, anzol, a tarrafa não muito, porque também nós não sabe jogar, mas os meninos aí eles tem, mas a gente usa mais é a rede mesmo e a linha, na linha eu gosto mais de pescar, mais que de rede”.

**Adriana Alves de Souza**

“Ainda temos a atividade de caça, pra nós aqui o que mais encontra é a capivara, joga ela dentro da água, aí vai e pega. Eu sou pescador profissional, tenho mais ou menos 26 anos de carteira. Os tipos de peixe que a gente pesca depende da traia, como eu sou pescador profissional, se eu quero pegar branquinha leva a traia de pescar branquinha, aí a gente leva a malha 06, pescamos também o piau, o avoador”.

**Antonio Neto Mendes**

“Peixe, carne de caça é isso, eu vou caçar e sempre tem tatu, capivara o que tiver nós mata, desde os meus 10 anos, a gente vai mais de manhã e leva o cachorro, o peixe é pra comer e vender, tem uns peixes melhor, curimata, tucunaré, esses peixes aí são bom pra consumo, avoador também encontra”.

**Kauan silva Sousa**

Nós também somos pescadores de carteirinha, sou aposentada pela pesca já. Me aposentei com 55 anos, parece que eu já tinha 15 anos de carteira e pescando mesmo. Porque tem nego que diz que é pescador, mas só tem a carteirinha. No tempo que a gente veio pra cá, 78, a gente pegava o jaraqui, a piabanha, o tucunaré, a pacu manteiga, branquinha, curimata, hoje em dia a gente vê mais só cardume de curimata subindo, mas piabanha, tucunaré você entra nesses lagos joga a linha que o braço cansa e não pega”.

**Maria Raquel Mendes da Silva**

## COMUNIDADE QUILOMBOLA CIRIACO



**Orlando Dias  
de Souza**

“Nos levamos a nossa vida toda mexendo com roça, nossa roça era no toco mesmo, ah, quinze, vinte anos atrás não tinha essas tecnologias que tem hoje, trator e tudo mais. Então fazíamos no toco, nós plantava o arroz, milho, feijão, banana, amendoim tudo isso, e a gente tirava o da despesa e pra vender um pouco pra sustento da família. A gente ainda mexe, muito pouco, pra consumo, o terreno é pequeno então não dá pra fazer aquela roça grande, planta ali pra manter mesmo a tradição, plantamos o arroz, o feijão, cana. Tem várias plantas, a castanheira, a castanha tem lá, tem o pequi, tem murici, tem a manga, tem bacuri, sapucaia, caju, quina, macaúba, o amarelão, o ipé. Tem uma árvore que nós chama ela de coração de negro, não sei mesmo se esse é o nome dela, mas a gente conhece por esse nome, são muitos, e vários tipos de plantas, agora no momento a gente pode não lembrar mais são muitas, são várias”.

“A minha irmã faz polpa, ela faz muita polpa, congela lá no freezer, aí muitas vezes ela vende, e também da acerola ela faz muita, e também cajá, ela faz polpa e vende também. Tem vez assim que ela vende 10 kg, ela não tem a despoldadeira, ela faz mesmo no liquidificador, quem sabe depois vem um projeto que a gente pode pedir uma despoldadeira. Só tem essas plantas nativas, o resto acabou tudo, antes naquela época que a gente morava lá, tinha o cupu, muito cupu, açáí, bacaba, tinha esse bacuri da mata mesmo um bacurizão, num tem mais não, acabaro com tudo. Só tem hoje os que já foram plantados, tinha demais, antes a gente ia com nossos avós lá, a gente pegava com os paneiros eles levava a gente pra pegar lá”.

**Francisca Dias Alves**





“Ah minha tia lá tem muita coisa boa, tem muito cajú, ali atrás tinha um plantio que o papai fez mais o fogo acabou, tem a cajá, o jenipapo, tem o bacuri, murici é o plantio assim que nasce muito, lá dá muito murici, tem aquela madeira que tem uns paus que a folha é assim verdinha, ela é assim retinha eu esqueço o nome. Porque além da castanheira tem a sapucaia também, é uma madeira boa também, lá na comunidade tem muito babaçu, temos bacaba, agora buriti tem pouquinho, a bacaba tem bastante, é boa com farinha de puba, eita”.

**Terezinha dias de Souza**



“Hoje planta pouca coisa, é só um pezinho de laranja, limão, a tanja, o açaí, tem alguns pezinhos de açaí, a goiaba, são essas plantas mais conhecidas, a acerola. Mas assim a gente que ter mais plantio pra lá, o mamão, a banana, mas ainda não tem, a gente quer levar essas plantas pra lá. E questão de roça que faz lá é milho e feijão, só tem um tio que planta arroz, mas o que mais tem lá é milho, feijão e mandioca tem esses cultivos lá, a maioria é só pra consumo”.

**Erivaldo dias de Souza**

“Pimenta de macaco tinha aqui, mas hoje não tem mais, tinha a cana do macaco, que chama cana braba, que parece uma cana mesmo, tinha umas árvores de canela, aquelas canela que vende o pozinho cheiroso no supermercado, eu vi umas arvores aqui, agora não vi mais. Tem o murici, o babaçu, eu quebro todo dia um pouquinho, isso é minha vida, eu gosto. Tem aqui o pé de bacuri, também tenho tamarindo, é a primeira safra dele, tem esse pé de manga, que dá manga, manga, manga, tu precisa de vê, tem o limão, tanja, alfavaca, gota do Zeca, acerola, eu faço polpa de murici e acerola. Aí está agora em dezembro completa 14 anos que nós estamos morando aqui. Mas o que planto é arroz, feijão, essas coisas. Planta o milho, macaxeira. Na verdade, essa semana mesmo nós já plantamos ali. Uma rocinha de milho, plantamos o feijão, já plantamos uma macaxeira também, agora é só aguardar. Graças a Deus deu aquela chuva boa”.

**Lídia Dias Alves Neta**



**Lídia Dias Alves Neta e Erivaldo Dias de Souza, com amendoas de babaçu**

“Tiramos o óleo do babaçu, eu e a Domingas. O urucum eu plantei, eu tenho três pés só que um morreu, o primeiro tipo que plantei, parece flor, a gente olha de longe acha que é um pé de planta, tem fruto e flores. Temos limão, limão tanja, taití e limão comum, tem laranja tanja, tanja também, tem manga também, tamarindo, acerola, açaí, goiaba, acerola tem um 10 pés, abacaxi, abacaxi tem uns 50 pés, a produção dele é demorada, é de uns dois anos pra frente. Tem caju, ingá, tem a jinja ela é parente da até só que não é doce, aqui também tem jamelão, cana, tem lima também ainda não estão frutífera, tem chicória também, tem o ora-pro-nóbis. O limão consumimos e vendemos, o urucum eu faço corante mais dá muito trabalho, tem que tirar o cacho, tirar a semente, botar pra secar. Planto feijão, aqui acolá plantamos um milho, comprei um pé de pimenta do reino também, tou batalhando também com o açafraão”.

**Erivaldo Dias de Souza**



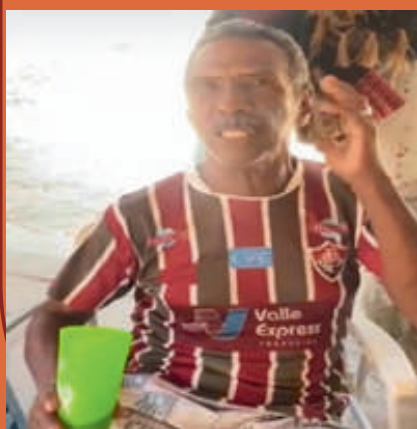
“Não faço roça porque ficou pequeno o pedaço lá, e ninguém quer desmatar, no pedaço que nós ficou não tem área desmatada, só a parte onde temos a casa, e a outra é a matazinha. Só o tio Francisco que faz roça, mais é pouquinha, colhe é três sacos, dois sacos, o Emivaldo gosta de plantar feijão, milho, o pedacinho é pequeno só da pro consumo não vende. Só quando era roça grande que a gente vivia disso, meu avô, minha mãe, a mãe dos meninos, a gente vivia disso aí era muito arroz, mandioca, fazia farinha, vendia a farinha pra comprar as coisas”.

**Leonardo Dias Alves**

## Rio Araguaia

“O no nosso rio Araguaia tem vários tipos de peixes, tem a curimata, a pacu, nessa época mesmo que nós tamo é o avoador, mas tem vários tipos de peixes, tem o tucunaré, o cará, o pacú manteiga, mandi, a ubarana. Nesse período que nos tamo entrando de amanhã em diante encerra e já começa a piracema, nessa época da piracema nós podemos pescar de anzol até 5 kg por dia, existe uma fiscalização rigorosa nesse período, e aqui na nossa região os pescadores profissionais respeita esse período”.

**Orlando Dias de Souza**



“Pra gente se alimentar a gente usava mais era a caça daquele porcão, porco queixada que o pessoal chama, veado e capivara, pra te falar tem muitas caças que a gente usava porcão, veado, anta, capivara, a cutia, o tatu, a paca tudo isso. Hoje eu tô é com ciúme se entrar alguém pra caçar porque nosso terreno tá pequeno, então hoje tou com ciúme. A dona Isabel até escutou um tiro na noite passada naquele pedacinho de mato, acho que as únicas caças que tá tendo agora é tatu e paca. Eu sou aposentado, minha mulher é pescadora, já tá chegando o tempo de aposentar também a mulher, agora a pesca é usada sempre pra se alimentar. Eu, o meu artesanato é mexer com palha, de palha eu sei fazer tudo, sei fazer a esteira, sei fazer o abano, sei fazer o cofo, o paneiro, a palha utilizada é a palha de babaçu, disso aí eu sei fazer tudo”.

**Francisco dias de Souza**

“Nós pesca, nós somos pescadores, de carteirinha profissional, pescamos aqui no nosso Araguaia, as três comunidades aqui é de pescador, somos afiliados na colônia, aqui nos pega muito tipo de peixe, pega o avoador, curimata, piau, nós tem toda a traia, tarrafa, malhadeira, barco”.

**Emivaldo Dias de Sousa**

# COMUNIDADE QUILOMBOLA ILHA DE SÃO VICENTE



Cultivo de banana e mandioca

“Tipo a macaxeira a gente tem vários cultivos, tem pra gente atender as escolas a macaxeira, tem o milho, tem a abóbora, tem a hortaliça, em peso em geral é isso aí. Fiz um plantio de melancia, para saber cultivar eu tenho que plantar, para saber que tipo de praga dá. Pra mim, ter um bom resultado na minha colheita, eu também pensei em plantar cacau, tem muito mercado. Manga também é muito boa, manga de espécie, muito bom, colégio compra, verdurão. Quero também fazer uns plantios de pé de jaca, pegar já uma muda de jaca enxertada, não pegar a semente que demora demais pra colher, cupuaçu, abacate essas coisas”.

**Antonino da Silva Noronha**

“Tem roça e tem quem quer mexer com gado também, mas sim trabalhando sempre em prol da natureza, preservação, eu sou um que tenho vontade de criar gado, e é pra leite, que não precisa de grande quantidade e o retorno vem cedo que é o leite né, meus projetos também é esse”.

**Jovenilson Barnabé Noronha**

“Eu tenho cacau, acerola, eu tenho a goiaba, eu tenho uva, eu tenho morango, tenho banana, abacaxi, limão taiti, limão comum, limão galego, tanja, açaí, tem o murici, tem manga, tem lima. Tem um plantio de abóbora, de goiaba também. Tem uma horta também. Goiaba tailandesa ela, mais para polpa. Tem cupuaçu também e aquele maracujá lá. Tem uma faixa de um uns 40 pés de maracujá, mais ou menos”.

**Deusivan Ferreira Rocha**



Rio Araguaia e as espécies da mata ciliar



Goiaba

“Rapaz, aqui a gente mexe com as criação. É, o meu espaço também de roça é pequeno, mas a gente planta todo ano ali. Cria galinha aí, eu contei 35 galinhas, tem mais 35 frango caipirão preso ali, tem mais 35 frango caipira, que tá solto por aí. E menorzinho tem 42 e 12 frango fechado. Tem uma chocadeira de 60 ovos”.

**Jovenilson Barnabé Noronha**

“Eu tenho muita galinha. Têm quase 200 galinhas, não tá tudo aqui no cercado, tá um bocado solto aí, às vezes eu vendo, mas eu crio mais que eu acho bonito. Eu planto o feijão, macaxeira, milho”.

**Deusivan Ferreira Rocha**



Criação de galinhas

“Quero criar carneiro, peixe, tanque de peixe, o suíno. A gente pode tá fazendo a granja da galinha, de porco também, a gente pode tá fornecendo a carne para atender esse mercado, mas no caso aqui na escola não dá por que a prefeitura já trabalha com o pessoal dele, fornecendo pra escola, eu conheço lá faz um bom tempo, já é aquela panelinha”.

**Antonino**

# NATUREZA E TRADIÇÃO: UM REGISTRO DA SOCIOBIODIVERSIDADE DAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DA REGIÃO DO BICO DO TOCANTINS

## GUARDIÃOS DA FLORESTA: ESPÉCIES NATIVAS PRESERVADAS

NOME COMUM (NA COMUNIDADE)	NOME CIENTÍFICO	USOS/FINALIDADES	PROPRIEDADES MEDICINAIS
1. Murici	<i>Byrsonima crassifolia</i>	Consumo direto, produção de poupas / comercialização.	Antioxidantes, vitamina C
2. Bacuri	<i>Platonia insignis</i>	Consumo direto	Fonte de vitamina C, cálcio e antioxidantes.
3. Jenipapo	<i>Genipa americana</i>	Licor, consumo direto, corante natural /comercialização.	Fortificante e usado contra anemia
4. Babaçu	<i>Attalea speciosa</i>	Produção de azeite / óleo, folhas usadas na cobertura de casas,	Rico em ácidos o láurico
5. Castanha-do-Pará	<i>Bertholletia excelsa</i>	Consumo direto / comercialização	Fonte de selênio, magnésio e gorduras saudáveis.
6. Açaí	<i>Euterpe oleracea</i>	Consumo direto / comercialização	Rico em antioxidantes e fibras.
7. Sapucaia	<i>Lecythis pisonis</i>	Madeira para construção, fruto comestível	Tratamento de problemas intestinais. Ação vermífuga (combate vermes intestinais).
8. Andiroba	<i>Carapa guianensis</i>	Madeira para construção	Tratamento de artrite e reumatismo.
9. Amarelão	<i>Apuleia leiocarpa</i>	Madeira para construção	Tratamento de problemas digestivos. Ação diurética.
10. Pau preto	<i>Caesalpinia ferrea</i>	Madeira resistente usada em construções e marcenaria	Tratamento de infecções urinárias.
11. Algodão brabo	<i>Gossypium hirsutum</i>	Fibra usada em tecelagem e confecção de roupas	Tratamento de inflamações cutâneas. Ação cicatrizante.
12. Ype (Ipê)	<i>Tabebuia spp.</i>	Madeira usada em construções e móveis	Ação antimicrobiana e antifúngica.
13. Cupuaçu	<i>Theobroma grandiflorum</i>	Polpa usada em sucos, chocolates, sorvetes	Auxilia na digestão. Tem vitaminas e minerais
14. Açoita cavalo	<i>Luehea divaricata</i>	Medicinal	Tratar reumatismo, bronquite, gastrite, má digestão e como vermífugo
15. Aleixo	<i>Apuleia leiocarpa</i>	Não há informações específicas	Não há informações específicas
16. Algodão brabo	<i>Ipomoea carnea</i>	Utilizado como cerca-viva e adubo verde em algumas regiões	Raíz utilizada para prevenção de inflamações
17. Amesca	<i>Protium heptaphyllum</i>	Fruto comestível	Tratar obstrução das vias respiratórias, bronquite, tosse e dor de cabeça
18. Anajá	<i>Attalea maripa</i>	Fruto comestível utilizado na alimentação;	Óleo extraído das sementes é usado na culinária e na medicina popular
1. Araçá	<i>Psidium cattleianum</i>	Fruto consumido direto	Produção de sucos, geleias e sorvetes
2. Arapari	<i>Macrolobium acaciifolium</i>	madeira é utilizada para diversos fins, incluindo a confecção de biojóias	Óleo das sementes é aproveitado pela indústria;
3. Atraca	<i>Triplaris gardneriana</i>	Madeira utilizada em marcenaria e construção civil;	Planta melífera, atrativa para abelhas
4. Bananinha	Bananinha	Utilizada e no artesanato	na alimentação
5. Barriguda	<i>Ceiba glaziovii</i>	Utilizada na medicina popular	Casca utilizada na medicina popular (diurética e laxante);
6. Buragiga	<i>Parkia gigantocarpa</i>	Raízes profundas ajudam a combater a erosão do solo e	Purificar a água
1. Buritirana	<i>Mauritiella armata</i>	Palha usada para cobertura de casas e artesanato	Fonte de vitamina A
2. Cacau da mata	<i>Theobroma cacao</i>	Cosméticos	E uso medicinal tradicional como estimulante e antioxidante
1. Camaçari	<i>Vochysia haenkeana</i>	Madeira utilizada em carpintaria leve e construção civil	Não identificada

2. Cangirana	Cabralea canjerana	Madeira	Não identificada
3. Capoeiraiva	Pouteria ramiflora	Madeira de qualidade usada em construção civil e móveis	Não identificada
4. Catingoso	Erythrina velutina	Madeira utilizada em construção e marcenaria; frutos consumidos por fauna	Não identificada
5. Cedro manso	Cedrela fissilis	Madeira	Não identificada
6. Cega machado	Trattinnickia burseraefolia	Fonte de corante natural (colorau), usado na culinária e em cosméticos; sementes com	propriedades medicinais (anti-inflamatórias)
7. Chuveiro	Miconia albicans		
8. Cumaru	Dipteryx odorata	Madeira leve usada em artesanato	Usada na medicina popular para insônia e ansiedade
9. Escorrega macaco	Ficus gomelleira	Não identificada	Não identificada
Faveira	Parkia pendula	Madeira muito valorizada para móveis, portas e janelas	Não identificada
Gameleira	Ficus insipida	Mdeira	Não identificado
Goiaba de morcego	Psidium guineense	Madeira utilizada em construção	Resina com uso medicinal (antisséptico)
Marajá	Bactris maraja	Madeira	Não identificado
Marmelada	Alibertia edulis	Utilizada para recuperação de áreas degradadas e controle de erosão	Chá fortificante
Marfim	Balfourodendron riedelianum	Não identificada	Não identificada
Marinheiro	Guarea guidonia	Madeira resistente para construção pesada	Sementes usadas como aromatizante natural
Mata-mata	Eschweilera ovata	Não identificado	Não identificado
Mirindiba	Buchenavia tetraphylla	Não identificado	Não identificado
Moranjuba	Mouriri guianensis	Espécie importante na alimentação da fauna; utilizada na recuperação de áreas degradadas	Não identificado
Moreira	Morus nigra	Madeira	Não identificado
Mororo	Brosimum guianense	Espécie melífera; importante na alimentação de fauna silvestre	Não identificado
Murici	Byrsonima crassifolia	Fruto comestível	Vitamina C, antioxidante
Muta de jacú	Virola sebifera	Fornece alimento para fauna; usada em reflorestamento	Não identificado
Pau de leite	Couma utilis		Não identificado
Pente de macaco	Apeiba tibourbou	Fruto comestível; usado na alimentação da fauna e para produção de sucos	Não identificado
Pumumbuca	Cecropia pachystachya		Não identificado
Sabonete	Sapindus saponaria	Usado no artesanato com palha e fibras	Frutos comestíveis
Saram	Pouteria macrophylla		Não identificado

## RAÍZES DA VIDA: PLANTAS CULTIVADAS

NOME COMUM (NA COMUNIDADE)	NOME CIENTÍFICO	USOS/FINALIDADES
1. Abacate	Persea americana	Consumo direto
2. Abacaxi	Ananas	Consumo inatura (sucos / consumo direto do fruto)
3. Abóbora	Cucúrbita	Consumo direto / cozida sementes podem ser consumidas cruas ou torradas
4. Açafraão	Cucúrbita	Corante / chás
5. Acerola	Malpighia emarginata	Polpas / sucos consumo local e comercialização
6. Alfavaca	Ocimum basilicum	Chás
7. Amendoim	Arachis hip Arachis hypogaea	Consumo direto
8. Arroz	Oryza sativa	Consumo direto
9. Ata/Pinha	Annona squamosa	Consumo direto
10. Banana	Musa spp	Consumo direto
11. Buriti	Maurícia flexuosa	Consumo direto / suco/ doces
12. Cacau	Theobroma cacao	Popla consumo local e comercialização
13. Cajá	Spondias momb	Polpas consumo e comercialização
14. Caju	Anacardium occidentale	Polpas / castanhas consumo e comercialização
15. Cana Braba	Saccharum spp	
16. Cana-de-açúcar	Saccharum officinarum	Rapadura / mel / ração para bovinos e equinos
1. Canela	Cinnamomum spp	Chás
2. Chicoia	Garcinia spp	Não identificado
3. Cupuaçu	OTheobroma grandiflorum	Polpas consumo e comercialização
4. Feijão	Phaseolus vulgaris	Consumo Direto
5. Goiaba	Psidium guajava	Polpas/ sucos
6. Graviola	Annona muricata	Polpas sucos / consumo e comercialização
7. Jaca	Artocarpus heterophyllus	Consumo direto
8. Jambo/Jamelão	Syzygium cumini	Consumo direto
9. Laranja	Citrus sinensis	Consumo direto (fruta e sucos)
10. Lima	Citrus limetta	Consumo direto
11. Limão Galego	Citrus aurantifolia	Consumo direto / comercialização
1. Limão Tanja	Cítrico limonia	Não identificado

13. Limão	Citrus limon	Consumo direto / comercialização
14. Mamão	Carica papaya	Consumo direto
15. Mandioca/Macaxeira /Aipim	Manihot esculenta	Profusão de polvilho, farinha, consumo direto / comercialização
16. Manga	Mangifera indica	Polpas / sucos / comercialização
17. Maracujá	Passiflora edulis	Produção de polpas / comercialização
18. Melancia	Citrullus lanatus	Consumo direto/ comercialização
19. Milho	Zea mays	Consumo / comercialização
20. Morango	Fragaria spp	Polpas / consumo e comercialização
21. Ora-pro-nóbis	Pereskia aculeata	Consumo direto / saladas e pratos específicos
22. Pequi	Caryocar brasiliense	Consumo direto / conservas
23. Pimenta de Macaco	Capsicum spp	Tempero alimentar
24. Pimenta do Reino	Piper nigrum	Tempero alimentar
25. Quiabo	Abelmoschus esculentus	Alimentação
26. Quina	Cinchona spp	Chás
27. Seriguela	Spondias lutea	Polpas/sucos/consumo direto
28. Tamarindo	Tamarindus	Suco / polpas
29. Urucum	Bixa orellana	Tempero / corante
30. Uva	Vitis spp	Suco, consumo direto

#### ANIMAIS NATIVOS

NOME COMUM	NOME CIENTÍFICO
1. Capivara	Hydrochoerus hydrochaeris
2. Tatu	Dasypus novemcinctus
3. Porco-do-mato	Tayassu pecari
4. Porcão	Tayassu pecari
5. Anta	Tapirus terrestris
6. Cutia	Dasyprocta spp.
7. Caititu	Sus scrofa
8. Jabuti	Chelonoidis carbonarius
9. Paca	Cuniculus paca
10. Veado	Mazama spp.

#### ANIMAIS INTRODUZIDOS - CRIADOS

NOME COMUM	NOME CIENTÍFICO	USO E FINALIDADE
1. Galinha	Gallus gallus domesticus	Consumo da Carne, ovos e comercialização
2. Pato	Anas platyrhynchos domesticus	Consumo da Carne, ovos e comercialização
3. Porco (doméstico)	Sus scrofa domesticus	Consumo da Carne, e comercialização

#### FAUNA AQUÁTICA

NOME COMUM	NOME CIENTÍFICO	NOME COMUM	NOME CIENTÍFICO
1. Jaraqui	Semaprochilodus spp.	7. Caranha	Astronotus ocellatus
2. Piabanha	Brycon spp.	8. Piau	Leporinus spp.
3. Tucunaré	Cichla spp.	9. Avoador	Triporthesus spp.
4. Pacu manteiga	Mylossoma duriventre	10. Tambaqui	Colossoma macropomum
5. Branquinha	Prochilodus spp.	11. Pacú	Piaractus mesopotamicus
6. Curimatá	Prochilodus spp.	12. Tracajá	Podocnemis unifilis



ALTERNATIVAS PARA A PEQUENA  
AGRICULTURA NO TOCANTINS

