

SOCIOBIODIVERSIDADE
DAS COMUNIDADES
QUILOMBOLAS: LAJINHA,
BAIAO, LAJEADO, SAO
JOAQUIM E POÇO D'ANTA



SOCIOBIODIVERSIDADE DAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS: LAJINHA, BAIÃO, LAJEADO, SÃO JOAQUIM E POÇO D'ANTA

Coordenação: Paulo Rogerio Gonçalves e Maria
Aparecida Ribeiro de Sousa

EQUIPE DE PESQUISA

Laelson Ribeiro de Souza
Paulo Rogerio Gonçalves

PROJETO GRÁFICO

Andreia Gualberto

FOTOGRAFIAS

Laelson Ribeiro de Souza

ASSOCIAÇÃO DE REMANESCENTES QUILOMBOLA COMUNIDADE LAJINHA

ASSOCIAÇÃO DE REMANESCENTES QUILOMBOLA COMUNIDADE BAIÃO

ASSOCIAÇÃO DE REMANESCENTES QUILOMBOLA COMUNIDADE POÇO D' ANTAS

ASSOCIAÇÃO DE REMANESCENTES QUILOMBOLA DA COMUNIDADE LAJEADO

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)

Souza, Laelson Ribeiro de
: Sociobiodiversidade das comunidades quilombolas
Lajinha, Baião, Lajeado, São Joaquim e Poço D'Anta/
Laelson Ribeiro de Souza, Paulo Rogério Gonçalves, Mariana
Rodrigues Oliveira dos Santos. -- Palmas, TO: Alternativas
para Pequena Agricultura no Tocantins- APATO, 2025.
20 p.

ISBN: 978-65-985732-3-2

1. Território quilombola. 2. Comunidades quilombolas.
3. Povos e comunidades tradicionais. I. Gonçalves, Paulo
Rogério. II. Santos, Mariana Rodrigues Oliveira dos.
III. Título.

CDD-981.04

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

Índices para catálogo sistemático:

1. Quilombos 981.04

SOCIOBIODIVERSIDADE DAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS: LAJINHA, BAIÃO, LAJEADO, SÃO JOAQUIM E POÇO D'ANTA

Este caderno é fruto de um esforço coletivo realizado pelas próprias comunidades quilombolas do sudeste do estado do Tocantins, pela COEQTO – Coordenação Estadual das Comunidades Quilombolas do Tocantins e pela Alternativas para Pequena Agricultura no Tocantins - APA-TO. Situadas em meio ao bioma Cerrado, as comunidades quilombolas de Baião, Lajinha, Lajeado, São Joaquim e Poço D'Antas resistem há gerações preservando seus territórios, seus modos de vida e suas práticas tradicionais. Viver em comunidade quilombola no Cerrado é enfrentar os desafios da terra seca, do avanço do agronegócio e do descaso histórico do Estado e ainda assim, manter viva a cultura, a coletividade, a solidariedade e os saberes ancestrais.

Este caderno nasce do desejo de valorizar e visibilizar os conhecimentos tradicionais quilombolas, especialmente aqueles relacionados à sociobiodiversidade, ao uso sustentável dos bens naturais e à resistência cotidiana no território. Cada relato aqui presente é expressão viva da sabedoria ancestral que persiste nas roças, nas cozinhas, nos quintais, nas matas e nas memórias das famílias quilombolas.

A construção do material se deu por meio de entrevistas presenciais, rodas de conversa e escutas sensíveis nas comunidades. O conteúdo foi sistematizado respeitando a oralidade e os sentidos culturais atribuídos às plantas, aos bichos, às águas e ao território. Cada fala é uma semente de sabedoria, um testemunho da luta e da presença negra no Cerrado tocantinense.

Mais do que um registro, este caderno é uma ferramenta política, educativa e cultural. Ele serve para fortalecer as lutas por reconhecimento, políticas públicas, justiça ambiental e territorial. Também é uma forma de inspirar as novas gerações a se reconectarem com suas raízes e a honrarem os saberes dos mais velhos.

Agradecemos profundamente a cada pessoa que abriu sua casa, sua roça, seu tempo e sua voz para que este material se tornasse realidade.



COMUNIDADE QUILOMBOLA LAJINHA



“Me chamo Darleno Avelino dos Santos, sou quilombola da comunidade Lajinha, e gostaria de compartilhar um pouco sobre o nosso modo de vida aqui no bioma Cerrado, que tem suas particularidades em relação a outros biomas.

A base da nossa produção é agrícola. Plantamos principalmente arroz, mandioca, milho, batata, fava e feijão. Esses alimentos são fundamentais na nossa cultura alimentar e de subsistência. Mas, além disso, também vivemos com base no nosso conhecimento empírico, o saber passado de geração em geração”.

Darleno Avelino dos Santos



Roça de feijão



Raízes de mandioca

“Quando eu era criança, a gente desfrutava muito das frutas do Cerrado. Lembro do caju, que a gente chupava ali mesmo, ou usava para fazer doce. A macaúba, que a gente roía, depois quebrava para comer o coco. A mangaba, que a gente comia ali mesmo ou levava para fazer suco. O baru também, que a gente quebrava com pedra para comer o coco.”

Sara Betonne Bonfim Nogueira



“Me chamo Jocilene Avelino da Silva, eu moro na comunidade quilombola Lajinha, tenho 37 anos, nasci e me criei aqui na comunidade, resido até hoje aqui na comunidade da Lajinha. Aqui a gente mexe com roça, agricultura, de gado, sobrevive também do extrativismo. Nós plantamos mandioca, arroz, abóbora, fava, e outras plantas também, a gente mexe com roça de toco ainda, mas também com arado. Na associação aqui a gente tem um trator, que ele não derruba, mas faz gradagem. A gente também vive do extrativismo, onde a gente faz coleta da mangaba, do baru, do coquim, coco macaúba, que a gente chama de coco de ruê, pequi, que a gente tira o óleo. A gente tem o buriti, que a gente faz doce, que a gente vende ele seco, rapado seco, vende o bolo, o quilo, e essas coisas. Essas frutas é bom para ser comercializado também, só que nós não temos incentivo para a gente estar comercializando”.

Jocilene Avelino da Silva



Roça de Arroz, milho e mandioca



Fruto do Barú

“No tratamento de doenças, utilizamos amplamente os remédios naturais. Por exemplo, para gripe, usamos uma planta que chamamos de assa-peixe, tradicional entre nós. Para afinar o sangue, temos outra planta que serve como antibiótico natural. Já o bererê é um anti-inflamatório perfeito. Mangabeira pra estômago, hortelã miúdo pra febre, tudo colhido do Cerrado. Caçamos veado, cutia, paca. Pescamos piau, traíra, moreira. Usamos madeira, aroeira, vinharco, jatobá, ipê, sambaibinha, taboca. Tudo na medida, com respeito. O Cerrado não é só nosso quintal, é nossa escola.”

Darleno Avelino dos Santos



“Me chamo Sara Betonne Bonfim Nogueira, tenho 21 anos e sou da comunidade Lajinha. Quero falar um pouco sobre a importância do Cerrado. O Cerrado tem muitas importâncias. Ele é um ecossistema que abriga uma biodiversidade enorme, como o veado-campeiro, a seriema, a ema, entre muitos outros animais. Também tem muitas plantas e frutas. São vários seres vivos que dependem diretamente do Cerrado. Se não fosse esse tipo de ecossistema, essas espécies não existiriam.

Quando eu era criança, a gente desfrutava muito das frutas do Cerrado. Lembro do caju, que a gente chupava ali mesmo, ou usava para fazer doce. A macaúba, que a gente roía, depois quebrava para comer o coco. A mangaba, que a gente comia ali mesmo ou levava para fazer suco. O baru também, que a gente quebrava com pedra para comer o coco”.

Sara Betonne Bonfim Nogueira



Oficina de entrega de máquinas de quebrar baru

“Meu nome é Deuselino Nogueira dos Santos, tenho 81 anos. Moro aqui desde os 5 anos. Minha família sempre morou por aqui. Meus pais moraram ali mais embaixo, nas áreas mais fechadas, onde tinha mais brejo, porque ali em cima também tinha muito brejo, onde pegava Buriti. Lá eu pego até hoje, só que hoje não é mais nosso. Estamos perdendo, porque o povo foi vendendo e nós perdemos muito também por direito de posse. Porque o povo chegava, fazia a casa, e já tinha direito à posse. Muitas árvores frutíferas foram perdidas. Nós existíamos no ciclo do Cerrado. Hoje, só temos as placas nas entradas: "Proibida a entrada". A fruta que nós consumíamos era o buriti, o puçá, a mangaba, a buritirana, a bacaba — fazíamos leite da bacaba, tinha muito ali em cima. Tinha cagaiteira, tinha muito. Acabou. Depois que os fazendeiros desmataram, derrubaram até as madeiras que a gente tirava para fazer cerca como o jacaré e jacarandá. O timbó aqui na Lajinha está quase acabando, as plantas medicinais, acabou tudo. O povo mata tudo, e o povo também não usa mais como usava antes. Agora tudo corre só para hospital e farmácia”.

Deuselino Nogueira Dos Santos



“Meu nome é Maria Amélia, moro aqui na comunidade Lajinha. Para falar a verdade, hoje praticamente não tem mais nada, porque está tudo cercado. O povo cerca e some no mundo, vai embora, mas deixa isso cercado, com placa de "proibido". A gente aqui tinha o araçá, o grande e o pequeno, a mangaba, tinha bastante murici, tanto do pequeno quanto do grande. Só que hoje está tudo fechado por fazendeiro.

Naquela beira do morro ali, perto do rio, tinha muito murici e mangaba. Agora pode contar os que tem aqui dentro. Para pegar buriti lá em cima, dá quase uma légua. O povo colocou fogo lá, mas mesmo assim ainda peguei buriti lá. Só que o povo não quer deixar eu ir mais, porque estou ficando velha. Mas mesmo assim eu vou escondida e pego.”



Maria Amélia Ferreira dos Santos

“Antes, aqui tinha a mangabeira. Era boa para úlcera, para gripe. Tinha o pau da vitória, mentraste. Tinha um maracujzinho do gerais, que fazia suco. Tinha pitomba, tinha ingá, o cajá, o bruto. Tinha o que o povo chama de “vira-beiço”, que acabou, era uma madeira muito boa, né, para fazer cabo de machado. A gente utilizava muito o pau pereira, que usava para fazer cabo de enxada, de machado, de foice.”

Deuselino Nogueira dos Santos

“Os peixes que tínhamos nos córregos eram a moreira, que chamamos de moreira, joanamole, o piau, a traíra e a piaba holandesa, que era grande e bonita. Era uma alegria pegar piaba e fritar com gordura de coco, que a gente mesmo produzia”.

Darleno Avelino dos Santos

“Em relação à pesca, nós pescávamos muito com anzol, só que depois que fizeram a barragem do projeto Manuel Alves, eu não pesquei mais aqui. A barragem gerou prejuízo para nós, porque eu pescava nos remansos. E aí, com a construção da barragem, os remansos acabaram. Eu não pesquei mais. Pescava muito com filhote de abelha, com insetos, grilo, minhoca. E com essa barragem, os peixes também sumiram. As abelhas também sumiram. Aqui hoje só temos o que nós chamamos de bijui”.

Deuselino Nogueira dos Santos



Visita da defensoria publica a barragem do projeto Manoel Alves



“Me chamo Neuzair Ferreira dos Santos Alves, sou da comunidade quilombola Lajinha, do município de Porto Alegre, Tocantins, e venho aqui falar um pouco da importância da biodiversidade do nosso Cerrado tocantinense, nosso Cerrado brasileiro, e o nosso Cerrado do município, onde a gente tem uma história, tem gente construindo um legado. Hoje a gente está com um sério risco de cada dia mais, diminuir a nossa biodiversidade através do desmatamento, através dos latifúndios que vêm chegando em nossa região. E o agronegócio evoluindo. Mas um dos fatos mais importantes que nós temos hoje é o nosso fruto do Cerrado, que a gente cultiva, tanto através do nosso consumo como do consumo dos nossos animais. E, no meio desses frutos, tem muitos que já estão em extinção, como a mangaba, o cajuzinho do Cerrado, o baru, por ser uma planta tanto comestível como medicinal. A gente está vendo a escassez dessas frutas, e a gente está trabalhando fortemente pra que venha regularizar nosso território, pra poder manter mais esse fruto do Cerrado”.

Neuzair Ferreira dos Santos Alves



Cajuzinho do cerrado Cajuzinho do cerrado

COMUNIDADE QUILOMBOLA BAIÃO

“Me chamo Eliene Fernandes Crisóstomo de Almeida, vou fazer 52 anos agora dia 22. Desde quando nasci, saí, casei foi morando e trabalhando fora. Mas sempre por lá, e depois voltei morar definitivamente. De cada um mexe um pouco, é com a roça, tem um pouquinho de gado e também é o extrativismo, que a gente usa sempre as frutas do Cerrado para nosso consumo. Às vezes mais para consumo. Aí às vezes a gente comercializa, mas muito pouco, pelo o tanto de importância que elas é. A gente sempre usa mais para o consumo, mas a gente sabe que é uma fonte de renda também. A gente consome o pequi, a mangaba, o murici, o baru, o caju. O desmatamento reduziu muito as nossas áreas de coletas. Agora a gente só colhe nas áreas restritas nossas, onde ainda tem algumas coisas. Mesmo assim, tem gente que invade para pegar sem autorização. A comunidade tem feito conscientização, tem falado para o povo não derrubar o murici, por exemplo. Hoje a gente tem essa consciência de que é uma fonte de renda e de alimento saudável”.

“Para gripe, a gente usa o assa-peixe, a negramina que também serve para febre e era usada no resguardo das mulheres, tanto para tomar como para banho, o algodão, a babosa, a erva-cidreira, o capim-santo tudo era utilizado e ainda são remédios que a gente usa. O velame também é muito bom para gripe constipada. Esses conhecimentos vêm dos nossos antepassados. Na época, eram os remédios que curavam, porque não tinha médico, nem hospital, nem farmácia. A farmácia era o Cerrado. Mas com o desmatamento tudo isso está acabando. Por exemplo, o capim-guiné, que a gente conhece como nativo, hoje é mais difícil de achar ele, serve para defumador, para chá. É um remédio que os mais velhos ensinaram. É um capim cheiroso, com muitos usos, a festa de São Sebastião, por exemplo, era feita em agradecimento. As pessoas faziam promessas para conseguir ganhar as roças e rezavam para São Sebastião. Ele é o protetor das matas e das criações e um santo muito querido na nossa comunidade”.

Eliene Fernandes Crisóstomo de Almeida

“Meu nome é Benvinda Fernandes Pinheiro. Moro aqui na comunidade quilombola Baião desde que nasci e fui criada aqui. Quero falar um pouquinho sobre o Cerrado. O Cerrado é muito importante pra gente. É uma riqueza que temos até hoje. Hoje em dia tem menos, mas ainda usamos o que tem, porque ele traz muita coisa boa, frutas sem veneno, de ótima qualidade.

O murici, por exemplo, a gente usa pra fazer suco, polpa, sorvete, cremosinho. A mangaba também serve pra isso. A cagaita a gente usa do mesmo jeito. O caju dá pra fazer suco e doce. Tem também o bruto. São dois tipos: o bruto rasteiro, que dá a pinha, e o outro de folha lisa, que alguns chamam de bruto cagão. Ontem mesmo descobri com uma colega que a folha dele é boa pra labirintite. Eu só sabia que era boa pra dor de barriga, porque minha mãe usava muito pra isso. A guariroba a gente usa pra fazer comida como palmito, e a fruta dela a gente coloca na pinga, dizem que é muito boa, a gente tem e usa por aqui”.

“O murici tem dois tipos: o de vereda e o verdadeiro, também chamado de murici de ema. Ambos servem pra tirar polpa. Tem o oiti, o tataruba, que também dá pra tirar polpa. O coco de painheira serve pra tirar leite, fazer paçoca e tirar o óleo, que é muito bom. Tem também o birro, que a gente come, o dendezinho, e se não quiser, os porcos comem. Aproveitamos muita coisa do Cerrado. O licuri, por exemplo, dá um óleo de dendê ótimo pra comer”.

Benvinda Fernandes Pinheiro



Murici de vereda



Colheita da Mangaba



“Olha, o Cerrado é tudo pra gente. É da terra do Cerrado que a gente tira o sustento, o alimento, a cura, a força. Eu nasci e me criei aqui no Quilombo Baião, e desde pequena aprendi que o Cerrado não é só mato não. É vida que pulsa. É com ele que a gente aprende a viver com respeito à natureza, tirando só o que precisa, plantando de novo, cuidando como quem cuida de uma mãe. Pra nossa comunidade, o Cerrado é nossa casa grande, é nosso supermercado, é nossa farmácia, é nosso templo. Sem ele, a gente não vive.

A gente tem muita coisa boa aqui. Eu posso te dizer que quase tudo que a gente consome, vem da terra. Além disso, tem a caça de animais como o tatu, que é parte da alimentação tradicional da nossa comunidade. Tem também o mel silvestre, que é colhido com cuidado. Tudo isso é força da terra. Tem muita planta aqui que a gente usa no dia a dia. Tem planta pra comer, planta pra curar, planta pra benzer. A gente planta mandioca, milho, feijão, abóbora. Mas também cuida do que nasce sozinho: capim santo, hortelã, boldo, mastruz, erva cidreira”.

Ana Santana Crisóstomo Fernandes



Colheita da Fava

COMUNIDADE QUILOMBOLA SÃO JOAQUIM

“O Cerrado aqui, para a comunidade quilombola São Joaquim, é de suma importância, já que abriga várias espécies de frutas nativas, que são exclusivas da região do Cerrado, como o puçá, o murici, o buriti, a mangaba. Existem várias espécies de murici, existe o murici da vereda, o murici grande que a gente encontra ele principalmente na areia, e que hoje praticamente a gente já quase não encontra por conta do desmatamento. Nos períodos de janeiro, fevereiro, era o período onde as pessoas colhiam o murici para comercializar, que era uma fonte de renda para as comunidades, e que hoje quase que não se vê mais. Tanto por causa do fogo, que entra às vezes e queima, ele não resiste o fogo, como pelo desmatamento das áreas ao redor da comunidade, que hoje está na mão dos fazendeiros, que está desmatando tudo. A mangaba, a área muito grande de mangaba que existia, hoje já não existe mais por conta do desmatamento, então uma das causas hoje principalmente é isso. O buriti, a seca, porque às vezes os brejos queimam. Outra dificuldade que a gente enfrenta pra vender essas frutas nativas é a falta de um local apropriado. A gente não tem agroindústria, um recurso pra montar um espaço certo pra preparar essas frutas pra venda. Sem isso, fica mais difícil comercializar. Porque não dá pra colocar embalagem com validade, informação nutricional, não dá pra agregar valor”.





Comunidade quilombola São Joaquim recebendo a despoldadeira

“Hoje também tem outras frutas que não são do Cerrado, mas que o povo planta e colhe aqui, como o maracujá, a acerola, a manga e a banana. Elas são plantadas em maior escala pensando na venda. Mas pra isso também precisa de estrutura. Precisa participar de editais pra conseguir montar um lugar onde a gente possa fazer tudo certo e melhorar a qualidade do produto.”

Domingos Barbosa da Silva

COMUNIDADE QUILOMBOLA LAJEADO



“O Cerrado é essencial para a sobrevivência e a identidade cultural da comunidade quilombola. Ele fornece alimento, remédios naturais, madeira, água e abrigo, além de ser um espaço sagrado, ancestral e de resistência. Preservar o Cerrado é preservar a história, o modo de vida e os saberes tradicionais da comunidade. Utilizamos raízes, cascas, folhas, cipós, sementes, frutos e madeiras do Cerrado. Esses produtos servem para alimentação, medicina, construção de casas e utensílios, além de práticas espirituais e religiosas. Consumimos pequi, buriti, gergelim, murici, cagaita, jatobá, mangaba, jenipapo, bacupari, baru, entre outros. Eles são usados in natura, em doces, óleos, farinhas, licores e remédios caseiros. Frutas como manga, banana, laranja, goiaba, mamão e abacate foram introduzidas e hoje fazem parte do cotidiano alimentar da comunidade, sendo cultivadas nos quintais e roças.”

Ione Luiz Martins



Quintal produtivo da comunidade Lajeado

Semente de Milhos Crioulos



“A importância do cerrado aos quilombolas é que nós podemos utilizar os recursos naturais do Cerrado para viver de forma sustentável. Alimentação, plantamos alimentos adaptados ao bioma como mandioca, milho e feijão, e coletamos frutos típicos do Cerrado. Medicamentos naturais, utilizamos ervas e plantas medicinais nativas do Cerrado. Criação de animais, praticam a criação de animais de pequeno porte em sistemas tradicionais, muitas vezes integrados com a vegetação local”.

Laurenita Gualberto Pereira Alves



Criação de porco



Quintal produtivo



Eu sou Valdivino Gualberto, tenho 39 anos, sou da comunidade quilombola Lajeado, nascido e criado. O Cerrado, nosso bioma, que é o que predomina na nossa região, ele tem fundamental importância pra nossa comunidade. É do Cerrado que a gente extrai parte da alimentação, dependendo da época do ano, as frutas, tais como buriti, mangaba, cagaíta, murici, jatobá, enfim, puçá. Algumas dessas frutas a gente usa como consome in natura. Colheu, comeu. Ou algumas a gente processa ou congela, que dá pra congelar. Por exemplo, o murici pode consumir in natura logo em seguida, ou armazenar ele e congelar, coloca em um vasilhão, congela ou retira a polpa pra fazer suco.

Valdivino Gualberto

COMUNIDADE QUILOMBOLA POÇO D'ANTA

“Eu sou o Luciano, sou da comunidade quilombola Poço D’Anta, no município de Almas, Tocantins. Eu vou falar sobre a importância do Cerrado para a nossa comunidade. O Cerrado, lá, é como uma fonte de vida e de saúde para todos nós. Do Cerrado, nós extraímos plantas, frutos, animais e água para a nossa alimentação. A gente também utiliza as plantas para a fabricação de ferramentas e como medicamentos são diversos os usos. Entre os frutos de maior destaque estão o pequi, o buriti, a mangaba, o caju, o murici, o coco macaúba, que é um sucesso entre as crianças, além da manga, a pinha, o mamão e outras frutas cultivadas, que foram introduzidas ao longo do tempo.”



Luciano Rodrigues Matos



Fruta pinha



Roça de Arroz

“As plantas medicinais vão desde espécies rasteiras, como a poaia, da qual usamos, geralmente, as raízes, até grandes árvores, como o jatobá-do-campo, o inharé e a sucupira. Dessas árvores, usamos principalmente a casca e, no caso da sucupira, também a semente.

Ainda há as plantas que cultivamos nos quintais, como a babosa, a erva-cidreira, o boldo, o hortelã, entre outras, são muitos os exemplos.”

Luciano Rodrigues Matos



Colheita de Açafreão

“Meu nome é Miguelanes Crisóstomo, sou da comunidade quilombola Poço D’anta. Esses ensinamentos que eu carrego comigo foi meus pais que me ensinaram. Hoje eles não estão mais vivos aqui com a gente, mas tudo que eu aprendi com eles eu continuo fazendo. Eu passo adiante esses conhecimentos, do jeito que eles me ensinaram, pra que não se perca. Preservar o Cerrado é manter vivas as raízes de uma ancestralidade familiar. É nele que a gente encontra o sustento, a cura, a força da nossa história. Tem o pequi, o baru, o jatobá, a cagaita, a mangaba, o murici, a curriola, a guariroba e tantos outros frutos que fazem parte da nossa vida. Muita gente aqui do quilombo tira o sustento do Cerrado. É geração de renda, é fortalecimento da nossa economia aqui dentro mesmo da comunidade. A gente trabalha com os produtos do Cerrado, faz doce, faz óleo, vende na feira, troca com os vizinhos. É assim que a gente vive”.



Miguelanes Crisóstomo Valadares



FRUTOS DO CERRADO

Nome Comum	Nome Científico	Usos/Finalidades	Propriedades Medicinais
Pequi	<i>Caryocar brasiliense</i>	Cozido, óleo, farofa	Antioxidante, rico em vitamina A
Mangaba	<i>Hancornia speciosa</i>	Suco, doce, in natura	Cicatrizante, digestiva
Murici	<i>Byrsonima crassifolia</i>	Suco, polpa, sorvete	Rico em vitamina C
Buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	Doce, óleo, farinha	Pele, visão, antioxidante
Baru	<i>Dipteryx alata</i>	Torrado, farinha, farofa	Rica em proteína e ômega 9
Caju	<i>Anacardium occidentale</i>	Suco, doce, in natura	Anti-inflamatório, antisséptico
Macaúba (Coquinho)	<i>Acrocomia aculeata</i>	Polpa, óleo, suco	Óleo nutritivo, cosmético
Bacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i>	Leite, polpa	Fonte de energia
Cagaita	<i>Eugenia dysenterica</i>	Suco, doce, in natura	Laxativa natural

Araticum	<i>Annona coriacea</i>	In natura	Digestiva
Jenipapo	<i>Genipa americana</i>	Doce, licor, suco	Tônico digestivo, laxante
Pitomba	<i>Talisia esculenta</i>	In natura	Refrescante, saborosa
Oiti	<i>Licania mentosa</i>	Polpa	-
Graviola do mato	<i>Annona muricata</i>	Polpa, suco	Calmante, anticancerígeno (popularmente)
Araçá	<i>Eugenia stipitata</i>	Fruta e lenha	-
Cajá	<i>Spondias mombin</i>	Suco, pão	Alimentação
Marmelada do Cerrado	<i>Alibertia spp.</i>	Alimentação	-
Buritirana	<i>Mauritiella armata</i>	Alimentação, óleo, doce	-
Mirindiba	-	Fruta nativa do Cerrado	-

PLANTAS MEDICINAIS

Nome Comum	Nome Científico	Usos/Finalidades	Propriedades Medicinais
Assa-peixe	<i>Vernonia polyanthes</i>	Chá, banho	Gripe, inflamações respiratórias
Negramina	<i>Siparuna guianensis</i>	Banho, chá	Febre, resfriado, pós-parto
Bureré	<i>Brosimum gaudichaudii</i>	Chá	Anti-inflamatório/limpeza do sangue
Velame branco	<i>Croton heliotropiifolius</i>	Chá	Gripe constipada
Barbatimão	<i>Stryphnodendron nadsringens</i>	Banho, lavagem, chá	Infecções, feridas
Poaia	<i>Richardia brasiliensis</i>	Chá	Vermífugo, depurativo
Jatobá do campo	<i>Hymenaea courbaril</i>	Casca em chá	Dor de estômago
Sucupira	<i>Pterodone marginatus</i>	Chá, xarope	Antibiótico natural
Capim-santo	<i>Cymbopogon citratus</i>	Chá	Calmante, digestivo
Hortelã	<i>Mentha spp.</i>	Chá, banho	Estomacal, resfriado
Erva-cidreira	<i>Melissa officinalis</i>	Chá	Calmante, sedativo
Babosa	<i>Aloe vera</i>	Usotópico e oral	Cicatrizante, laxante
Cainana	-	Chá	Dor de estômago
Congonha	<i>Luxemburgia polyandra</i>	Chá	Estimulante, diurético
Favela	<i>Cnidocolus quercifolius</i>	Chá	Gripe, banho
Maria velha	-	Casca em chá	Limpeza do sangue
Pau-de-terra	<i>Qualea grandiflora</i>	Chá, entrecasca	Vomitivo, depurativo
Vassourinha	<i>Scoparia dulcis</i>	Chá	Dor de barriga
Alecrim do campo	<i>Lippia sidoides</i>	Chá	Dores no corpo
Mastruz	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Com leite	Gripe, vermífugo
Boldo	<i>Plectranthus barbatus</i>	Chá	Fígado, digestão
Mamacadela	<i>Brosimum gaudichaudii</i>	Chá	Limpeza do sangue
Pau-de-colher	<i>Solanum paniculatum</i>	Chá	Febre, dores no corpo

Pinhão-roxo	<i>Jatropha gossypifolia</i>	Chá	Anti-inflamatório
Folha de pequi	<i>Caryocar brasiliense</i>	Chá	Dor de barriga
Óleo de copaíba	<i>Copaifera langsdorffii</i>	Tópico	Feridas, inflamações
Cipó mil-homens	<i>Aristolochia triangularis</i>	Chá	Estômago, purgativo
Noz-preta	<i>Caryacium inense</i>	Chá	Infecções
Algodão do campo	<i>Gossypium spp.</i>	Chá	Anti-inflamatório

MADEIRAS DO CERRADO

Nome Comum	Nome Científico	Usos/Finalidades
Aroeira	<i>Schinus molle</i>	Forquilhas, base da casa
Sambaibinha	-	Vigas, ripas
Pau-pereira	<i>Platycomus regnellii</i>	Cabos de ferramentas
Jatobá	<i>Hymenaea courbaril</i>	Ripões, cobertura
Ipê	<i>Tabebuia spp.</i>	Cobertura, vigas
Palmeira	-	Ripaartesanal
Taboca	<i>Guadua spp.</i>	Ripa, utensílios
Vinharco	<i>Plathymenia foliolosa</i>	Estrutura de casas, utensílios
Pau-ferro	<i>Libidibia ferrea</i>	Chá medicinal, estrutura de casa
Ipê-amarelo	<i>Handroanthus albus</i>	Construção, madeira de lei
Ipê-roxo	<i>Handroanthus impetiginosus</i>	Construção, madeira de lei
Timbó	<i>Magonia pubescens</i>	Lenha
Araçá goiaba	<i>Psidium longipetiolatum</i>	Lenha
Cascudanta	<i>Drimys brasiliensis</i>	Lenha, madeira seca

ANIMAIS DE CAÇA

Nome Comum	Nome Científico	Usos/Finalidades
Veado-campeiro	<i>Ozotoceros bezoarticus</i>	Alimentação
Veado-caatingueiro	<i>Mazamago uazoubira</i>	Alimentação
Cutia	<i>Cuniculus paca</i>	Alimentação
Paca	<i>Cuniculus paca</i>	Alimentação
Tatu	<i>Dasypus novemcinctus</i>	Alimentação
Capivara	<i>Hydrochoeru shydrochaeris</i>	Alimentação
Tamanduá bandeira	<i>Myrmeco phaga</i>	Alimentação

PEIXES

Nome Comum	Nome Científico	Usos/Finalidades
Piau	<i>Leporinus spp.</i>	Alimentação
Traíra	<i>Hoplias malabaricus</i>	Alimentação
Moreira joanamole	<i>Johanna Crenicichla</i>	Alimentação
Piaba holandesa	<i>Astyanax bimaculatus</i>	Alimentação
Pacu	<i>Piractusme sopotamicus</i>	Alimentação
Pintado	<i>Pseudoplatyst fascitum</i>	Alimentação
Curimatã	<i>Prochilodus lineatus</i>	Alimentação
Arraia	<i>Potamotry gonleopoldi</i>	Alimentação

CULTIVOS AGRÍCOLAS

Nome Comum	Nome Científico	Usos/Finalidades
Mandioca	<i>Manihot esculenta</i>	Alimentação
Arroz	<i>Oryza sativa</i>	Alimentação básica
Milho	<i>Zea mays</i>	Alimentação
Feijão	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Alimentação
Fava	<i>Vicia faba</i>	Alimentação
Abóbora	<i>Cucurbita spp.</i>	Alimentação
Banana	<i>Musa spp.</i>	Alimentação
Manga	<i>Mangifera indica</i>	Alimentação
Goiaba	<i>Psidium guajava</i>	Alimentação
Laranja	<i>Citrus sinensis</i>	Alimentação
Acerola	<i>Malpighiae marginata</i>	Alimentação
Amendoim	<i>Arachis hypogaea</i>	Alimentação
Caju	<i>Anacardium occidentale</i>	Alimentação
Cana-de-açúcar	<i>Saccharum officinarum</i>	Alimentação
Graviola	<i>Annona muricata</i>	Alimentação
Jambú	<i>Acmellao leracea</i>	Alimentação, culinária
Lima	<i>Citrus aurantiifolia</i>	Alimentação
Laranjagalega	<i>Citrus sinensis</i>	Alimentação
Mamão	<i>Carica papaya</i>	Alimentação
jiló	<i>Solanum aethiopicum</i>	Alimentação
Maxixe	<i>Cucumis anguria</i>	Alimentação
Seriguela	<i>Spondias purpurea</i>	Alimentação
Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i>	Alimentação
Pimenta-de-macaco	<i>Xylopia aromatica</i>	Tempero, alimentação





ALTERNATIVAS PARA A PEQUENA
AGRICULTURA NO TOCANTINS

