

O uso de PANC na culinária guarani: processo educativo de educação ambiental em uma escola indígena

*The use of PANC in guarani cuisine: an educational process of
environmental education in an indigenous school*

*El uso de PANC en la cocina guaraní: un proceso educativo de
educación ambiental en una escuela indígena*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i1.647778>

Josiane Bielski Leonardo | josianebielski@alunos.utfpr.edu.br

<https://orcid.org/0000-0003-4933-3781>

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Dois Vizinhos (UTFPR DV), Curitiba, PR,
Brasil

Anelize Queiroz Amaral | anelizeamaral@utfpr.edu.br

<https://orcid.org/0000-0001-9534-572X>

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Dois Vizinhos (UTFPR DV), Curitiba, PR,
Brasil



Recebimento do artigo: 08-julho-2024

Aceite: 08-março-2025

LEONARDO, J. B.; AMARAL, A. Q. O uso de PANC na culinária guarani: processo educativo de educação ambiental em uma escola indígena. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 10-28, abr. 2025.

RESUMO

Para o empoderamento e resistência dos povos indígenas, a Educação Escolar Indígena junto a Educação Ambiental são elementos significativos que podem contribuir para um processo de reflexão entre o sujeito e a sua inserção na realidade sociocultural. O artigo apresenta um processo de Educação Ambiental desenvolvido em uma escola indígena, que busca o resgate da cultura de suas culinárias típicas, bem como a inserção do uso de PANC (plantas alimentícias não convencionais) com o objetivo de proporcionar uma alimentação saudável. Para tanto, foi ofertado aos alunos uma oficina de culinária com o tema abordado, e atividades práticas de culinária para valorizar seus alimentos tradicionais, utilizando também PANC presentes na aldeia onde vivem. Como resultado, observa-se a interação e participação dos alunos e comunidade, o resgate de histórias e conhecimentos do passado, e o despertar do interesse em aprender um pouco mais sobre suas origens e cultura, incentivando uma alimentação saudável, e a exploração dos recursos da natureza de forma consciente, e a inserção de uma possível fonte de renda local.

Palavras-chaves: Gastronomia; Educação Ambiental; Alimentação Saudável; Segurança Alimentar.

ABSTRACT

For the empowerment and resistance of indigenous peoples, Indigenous School Education together with Environmental Education are significant elements that can contribute to a process of reflection between the subject and their insertion in the sociocultural reality. The article presents an Environmental Education process developed in an indigenous school, which seeks to rescue the culture of its typical cuisines, as well as the inclusion of the use of PANC (unconventional food plants) with the aim of providing a healthy diet. To this end, students were offered a cooking workshop with the topic covered, and practical cooking activities to enhance their traditional foods, also using PANC present in the village where they live. As a result, the interaction and participation of students and the community is observed, the recovery of stories and knowledge from the past, and the awakening of interest in learning a little more about their origins and culture, encouraging healthy eating and the exploration of resources. of nature consciously, and the insertion of a possible source of local income.

Keywords: Gastronomy; Environmental Education; Healthy Eating; Food Safety.

RESUMEN

Para el empoderamiento y resistencia de los pueblos indígenas, la Educación Escolar Indígena junto con la Educación Ambiental son elementos significativos que pueden contribuir a un proceso de reflexión entre el sujeto y su inserción en la realidad sociocultural. El artículo presenta un proceso de Educación Ambiental desarrollado en una escuela indígena, que busca rescatar la cultura de sus cocinas típicas, así como la inclusión del uso de PANC (plantas alimenticias no convencionales) con el objetivo de brindar una alimentación saludable. Para ello, a los estudiantes se les ofreció un taller de cocina con el tema tratado, y actividades prácticas de cocina para realzar sus comidas tradicionales, utilizando también PANC presente

en el pueblo donde viven. Como resultado, se observa la interacción y participación de los estudiantes y la comunidad, la recuperación de historias y conocimientos del pasado, y el despertar del interés por conocer un poco más sobre sus orígenes y cultura, incentivando la alimentación saludable y la exploración de recursos de la naturaleza de manera consciente, y la inserción de una posible fuente de ingresos locales.

Palabras claves: Gastronomía; Educación Ambiental; Alimentación Saludable; Seguridad Alimentaria.

IMPORTÂNCIA E RIQUEZAS PRESENTES NA CULTURA INDÍGENA DE POVOS ORIGINÁRIOS

Marcada pela crescente globalização, e pelos avanços da tecnologia e informação, refletindo impactos na vida econômica, política, social e cultural, a sociedade contemporânea é resultado de uma grande penetração e homogeneização das culturas, assim, como consequência, as culturas majoritárias absorvem cada vez mais as culturas minoritárias, representando uma grande ameaça à diversidade cultural (Leal González, 2008). Para preservação, fortalecimento e perpetuação da diversidade cultural, é necessário a revitalização do patrimônio cultural específico de cada comunidade. Como exemplo os povos indígenas, que podem desempenhar um papel importante na resolução de problemas relacionados com as principais questões da atualidade, já que estes grupos são patrimônio cultural vivo e imaterial, com identidade própria, que por sua vez tem profundas raízes históricas (Leal González, 2008).

A cultura indígena é muito diversa, cada etnia tem seus hábitos próprios e várias formas de viver em harmonia com a natureza, com o mundo e com os seres humanos (Da Silva Batista; Dos Santos, 2021). As tradições orais, as cosmologias, as crenças e os valores expressos pelas diversas línguas, e manifestações culturais constituem muitas vezes os alicerces da vida nestas comunidades (Leal González, 2008).

Ao analisar o contexto histórico e social no Brasil, observa-se que desde a colonização essas riquezas e valores culturais dos povos nativos indígenas são ameaçados, ambos foram e ainda são sujeitos à apropriação e exploração do seu patrimônio cultural, dos seus territórios, por membros de comunidades diferentes daquelas que o criaram.

Identificam-se as relações de poder e hierarquia, as tensões e conflitos que influenciam na forma como os diferentes grupos sociais são representados e valorados e que ainda hoje ecoam nos discursos sobre as demarcações de terras indígenas, no acesso aos bens de consumo e serviços, na eficácia de políticas públicas nos ataques promovidos por fazendeiros e garimpos, ou seja, esse povo sofreu um processo social de marginalização repleto de violência e apagamento cultural (Dos Santos, *et al.*, 2024).

Na perspectiva dos colonizadores, os povos indígenas eram um povo sem fé, sem lei e sem rei, uma sociedade radicalmente diferente, que não era entendida nos seus próprios termos, portanto, lhes impuseram uma concepção de civilização, linguagem, leis, costumes, e tradições e política, impondo-lhes uma nova cultura, sem considerar as particularidades e diversidade (Dos Santos *et al.*, 2024).

Passados séculos desde a colonização, e o estado de invisibilidade se perpetuou dentro do cenário social em relação aos povos indígenas, ambos eram tratados como selvagens e excluídos da cidadania e da participação política, mesmo a Constituição de 1824 no período imperial, não reconheceu os povos indígenas como parte da nação. Ainda no período republicano em 1889, foram tidos como obstáculos para o desenvolvimento econômico do país, várias políticas foram implementadas como a remoção forçada de suas terras, a proibição do uso de suas línguas e a imposição de uma educação ocidentalizada, com o objetivo de fazê-los assimilar os valores e costumes da sociedade majoritária e apagar suas identidades culturais (Dos Santos; Lemos; Da Rosa, 2024)

Diante desse cenário, muitos povos, tradições, línguas e culturas se extinguíram, e os que restaram, lutam para preservar sua história, seus antepassados, seus conhecimentos e patrimônio cultural. Foi somente a partir da Constituição da República Federativa Brasileira de 1988, que o direito da identidade cultural indígena, passa a ser objeto de garantia, possibilitando a valorização das línguas, dos costumes, cultura, arte, e crenças, que são vivenciadas no cotidiano (Florêncio; Abib, 2022).

A partir de então os povos indígenas tiveram a possibilidade de salvaguardar os direitos conquistados, e ter o reconhecimento da cultura e de seus costumes, bem como do modo de viver, moldando-se a maneira com que eram vistos, agora tendo o reconhecimento como seres com capacidade civil, mental e política (Urruth; Calixto, 2018).

Entretanto, a Constituição garantiu os direitos, por si só não consegue apagar as marcas deixadas no passado, com o processo de aculturação forçado, muito se perdeu, e o que restou corre o risco de ser esquecido, pois alguns povos indígenas vêm vivenciando o desinteresse na manutenção de suas tradições, pois ainda há uma luta constante para sobreviver a invasão de seus territórios, escravidão, guerras, epidemia e esforços de integração à população nacional (Cohn, 2001).

Para Leal Gonzáles (2008), é necessário implementar mecanismos e buscar estratégias para garantir a guarda deste patrimônio cultural imaterial, como também os praticantes, as crenças, as tradições e os modos de vida, como menciona a seguir:

É urgente proteger os direitos sobre os seus territórios, a sua propriedade intelectual, língua, tradições, técnicas artesanais e atividades econômicas. Para o efeito, é fundamental proporcionar a estas comunidades uma orientação e formação adequadas para que participem ativamente na conservação do seu patrimônio cultural, com destaque para a integração do patrimônio material e imaterial, que nada mais é do que a sua própria vida ou antropológica (Leal Gonzáles, 2008, p.1).

Diante desse contexto, enfatiza-se a importância de toda cultura dos povos indígenas e a permanência deles como comunidade que ainda compartilha dos saberes ancestrais, prezando também pela preservação do território, assim como menciona Krenak (2019, p.9): "Se as pessoas não tiverem vínculos profundos com sua memória ancestral, com as referências que dão sustentação a uma identidade, vão ficar loucas neste mundo maluco que compartilhamos."

Um dos meios mais acessíveis que podem colaborar para proporcionar um resgate aos saberes ancestrais e culturais indígenas é a Educação. É preciso considerar ações educativas que tenham como meta consolidar o interesse dos mais velhos e transmitir seus saberes e

experiências às gerações mais jovens, valorizando as diferentes etapas de sensibilização e de expressão e práticas culturais, como as possíveis dificuldades que os líderes tradicionais podem encontrar para continuar transmitindo todo o conjunto de conhecimentos e valores que desejam passar às novas gerações (Gallois, 2014).

Para tanto é necessário a colaboração efetiva da educação e comunidade por meio da implantação de um conjunto articulado de atividades de formação, realizando levantamentos e diagnósticos de sua situação local, em acordo com suas próprias prioridades (Gallois, 2014).

Para algumas comunidades, o interesse é recuperar conhecimentos e práticas em desuso, para outras a prioridade é aprender novas formas de produção (Gallois, 2014).

Com base nesse contexto, o objetivo do presente trabalho é apresentar um processo de Educação Ambiental desenvolvido em uma escola indígena, que busca o resgate da cultura de suas culinárias típicas, bem como a inserção do uso de PANC (plantas alimentícias não convencionais) com o intuito de proporcionar uma alimentação saudável.

UM RESGATE DE MEMÓRIAS NA CULINÁRIA DA CULTURA INDÍGENA POR MEIO DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

A alimentação abrange muito além do que os ingredientes que compõem um prato, ela diz respeito também a história e a cultura de um povo, expressando suas memórias, tradições, e transformações ao longo do tempo (Soares; Danelon, 2023).

A relação com o alimento dentro das comunidades indígenas, vai muito além do que apenas consumir o que está disponível. Para eles, o alimento faz parte de seus costumes, crenças e natureza, sendo que até o modo de preparo ou o descarte de restos pode ter algum significado cultural atrelado (Soares; Danelon, 2023).

A culinária indígena utiliza de alimentos produzidos pela própria natureza, nativos do Brasil, como: a mandioca, o açaí, a batata-doce, a taioba, o caju, o palmito, peixes e caça, produzidos a partir de métodos criados pelos próprios indígenas. As mulheres indígenas foram as precursoras da criação da cozinha colonial, onde difundiram alguns pratos de sua própria culinária, que foram absorvidos na culinária brasileira, a exemplo: o pirão, a farinha de mandioca, o mingau, o beiju e o polvilho que foram aprimorados pelas mulheres dos povos escravizados, e também mulheres livres (Regazzi; Bastos; Oliveira, 2018).

A grande questão é que no início, a cultura indígena foi muito utilizada por colonizadores, e em seguida, descartada e desvalorizada, e esse processo historicamente construído e refletido ainda hoje, como menciona Tempas (2019):

Quando conversava com um Mbyá-Guarani sobre a organização de um evento de exposição da alimentação Mbyá-Guarani ele se posicionou radicalmente contrário ao uso de utensílios culinários dos juruá (brancos), argumentando que “depois vão dizer que a gente nem índio é porque come que nem branco”. Assim, o simulacro pode fazer com que uma visão romântica, rousseauiana, seja perdida, o que também não é de interesse dos Mbyá-Guarani. Dífceis são os caminhos dos Mbyá-Guarani, se vão por um lado são estigmatizados, se optam pelo outro caminho são descaracterizados enquanto índios (Tempas, 2019, p.65).

Percebe-se que as práticas culinárias indígenas atuais são altamente estigmatizadas, na maioria das vezes, os próprios grupos indígenas sentem o peso em expressar a sua culinária tradicional. Em muitos casos os alimentos indígenas apresentam apenas uma carga simbólica, sem considerar os sabores, ou valorizar suas raízes (Tempas, 2019). Vejamos:

No Brasil temos uma infinidade de restaurantes típicos/étnicos (italianos, mexicanos, gaúchos, mineiros, baianos, etc.), mas eu nunca ouvi falar em um restaurante de comida típica indígena. Ainda hoje a culinária indígena não interessa aos “civilizados”, embora em todas as cozinhas típicas listadas acima podemos perceber um mínimo de influência indígena, nem que essa se limite apenas aos ingredientes. Por exemplo, é possível pensar em um restaurante que não use milho, batata, tomate, mandioca, batata-doce ou feijão? (Tempas, 2019, p.76).

Para pontuar a sua identidade étnica, alguns aspectos da alimentação indígena precisam ser evidenciados, a cultura valorizada, os saberes esquecidos, serem lembrados, diante disso, a Educação Indígena junto a Educação Ambiental, pode ter grande influência e impactos positivos.

Para os povos indígenas, a Educação Ambiental é o modo como se relacionam com a natureza e o território. Essas relações são aprendidas no cotidiano e faz parte até de rituais a deuses, ou seja, não se separam da natureza e não possuem a pretensão de gerir e usar a natureza de forma mercantilista (Urruth; Calixto, 2018, p.588). Nesse contexto, o homem é parte integrante e não dissociada da natureza, há uma relação entre Educação Ambiental e a Educação Indígena.

Krenak (2020), relata sobre a questão do uso da natureza para o desenvolvimento econômico e capitalismo, que faz com que a população se esqueça do que deveria ser prioridade: o envolvimento com a natureza que é o que nos mantém vivos. Assim, esses povos representam a forma de ser e estar no mundo que permite a permanência da vida. E, portanto, processos educativos em comunidades indígenas, não ensinam apenas alunos, mas nos ensinam sobre valores, e resistência, e questionar o atual modelo de relação sociedade-natureza, que expressa as injustiças socioambientais e opressão.

PANC: UM INGREDIENTE IMPORTANTE NA CULINÁRIA DO SER HUMANO

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) tem inúmeras categorias de uso alimentício, carregam grande valor histórico e cultural, além de serem extremamente nutritivas, porém não é comum encontrar essas plantas como parte da alimentação no dia a dia da maioria da população. Apesar de “não convencionais”, muitas PANC são familiares e importantes para as populações tradicionais, no caso das comunidades indígenas. Porém, em algumas comunidades indígenas, os padrões de produção e de consumo de alimentos que hoje prevalecem não são muito bons porque são artificiais (Veras *et al.*, 2022).

A relação com o alimento é muito ligada à cultura de cada lugar, muitas PANC são medicinais, e alimentos funcionais que promovem a saúde (Veras *et al.*, 2022). Outro papel das PANC, em pequenas comunidades dependentes da agricultura de subsistência, é o combate à fome e desnutrição, especialmente aquelas espécies de alta resistência e ocorrência

espontânea. As PANC também possuem importante suplementação à alimentação de pessoas com carência nutricional, com acesso limitado à proteína animal, pois algumas possuem grande quantidade de proteínas, levando a uma maior diversificação de alimentos (Pereira, 2017).

Por motivos culturais, dificuldades de produção, falta de conhecimento das possibilidades de consumo, as PANC têm uso limitado, mas já existem em diversos ambientes na forma de produtos secundários ou chamadas “daninhas”, “invasoras”, “mato” (Kinupp, 2007). Esta ignorância acerca das PANC, leva a uma perda de potencial nutricional, cultural, social e financeiro, pois poderiam ser introduzidas no mercado como produtos alternativos (Marques, 2020).

No Brasil, há uma grande diversidade de PANC com potencial para aproveitamento na alimentação humana. Mesmo assim, o cultivo de espécies oriundas de outros países predomina, grande parte desta produção focada na exportação, exemplos: soja, cana de açúcar, trigo e laranja (Ferreira e Larson, 1974). O grande interesse financeiro direcionado para exportação, acaba por limitar a variedade de insumos produzidos em larga escala, e favorece apenas quem tem um lugar mais amplo no mercado.

A importância social, histórica e cultural das PANC, tornam a preservação dessas plantas muito importante, para além de seu uso e valor econômico. Tem-se, então, a necessidade, da popularização das PANC, para o acesso e consumo da população em geral, integrando-as na cultura alimentar popular, perpetuando a tradição e a memória que a acompanha. É preciso tornar o conhecimento da existência destes insumos parte do conhecimento popular e ofertá-los à população (Marques, 2020).

As PANC possuem um valor cultural que expressam uma necessidade de preservação, como um patrimônio material ou imaterial de valor histórico, apesar da alta potencialidade nutricional e gastronômica, diante do atual modelo da cultura alimentar, é necessário difundir as práticas de cultivo e consumo destes alimentos (Dos Santos, 2005).

A seguir, apresentamos a metodologia empregada neste trabalho, que propõe o resgate da cultura alimentar indígena, bem como a inserção do uso de PANC (plantas alimentícias não convencionais) com o intuito de proporcionar uma alimentação saudável.

METODOLOGIA

Este artigo descreve uma pesquisa de natureza qualitativa, na qual o fenômeno é analisado dentro do contexto em que ocorre. Na abordagem qualitativa, o pesquisador desempenha o papel de principal instrumento de coleta de dados, e o ambiente natural é a principal fonte de informações. O foco dos estudos qualitativos está em investigar e analisar o mundo empírico em seu ambiente natural. Essa abordagem valoriza o contato direto e contínuo entre o pesquisador e o ambiente ou situação em estudo. O instrumento de coleta de dados utilizado foi a entrevista (Godoy, 1995).

O trabalho foi desenvolvido em uma escola pública estadual indígena Guarani, no interior do Paraná – Brasil. Nesta área, o bioma predominante é a Mata Atlântica. Entre aproximadamente 11 mil anos atrás em 1500, esse ecossistema foi o lar de diferentes povos indígenas. A Mata Atlântica é uma floresta tropical com grande diversidade biológica,

reconhecida como uma das cinco principais regiões do planeta para a preservação da biodiversidade. Ela ocupa 15% do território brasileiro, abrangendo 17 estados. Atualmente, vivem nesse bioma 29 etnias indígenas, distribuídas em 196 terras indígenas. A região também abriga comunidades quilombolas e outros grupos tradicionais, como os caiçaras (Fundação SOS Mata Atlântica; Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais, 2023).

O projeto contou com a participação de alunos da segunda e terceira série da etapa do Ensino Médio, totalizando 18 alunos. Contou com a mediação de 2 professores, sendo da área de Ciências Humanas e Ciências Naturais. Foi desenvolvido durante as disciplinas itinerária de Saúde Coletiva e Vida de Qualidade, e Agroecologia Indígena, com base em Educação Ambiental. Ambas as disciplinas fazem parte do itinerário formativo, do novo Ensino Médio brasileiro, buscam no processo de escuta, a construção coletiva dos saberes, observando e valorizando práticas ancestrais das comunidades indígenas (Paraná, 2023).

Para iniciar o projeto foram levantadas algumas questões problematizadoras: "Como era a alimentação indígena antes do acesso das comunidades a mercados e, conseqüentemente, produtos industrializados? Quais eram os alimentos que faziam parte da culinária Guarani dessa aldeia? Como minimizar os problemas de má alimentação e fome que se encontram dentro da comunidade?"

Após as questões problematizadoras, foi agendada e realizada durante uma manhã letiva, uma visita a casa de uma anciã, onde por meio de entrevista e roda de conversa ela relatou como era a culinária tradicional do povo Guarani. Nesta visita, os alunos dialogaram com a senhora e tiraram suas dúvidas sobre o tema abordado, praticando também a língua guarani, pois a entrevistada se comunicava apenas com a língua materna.

Na volta à escola, fizeram os registros em seu caderno. No outro dia letivo de aula, fizeram uma pesquisa no laboratório de informática sobre o uso das PANC e os benefícios. Após a teoria e os conceitos definidos, os alunos fizeram uma caminhada na comunidade para identificar quais espécies de PANC poderiam encontrar presentes ali. Foram encontradas em grandes quantidades as espécies de nome popular: pimenta rosa, o picão branco, tansagem e dente de leão. As plantas foram trazidas à escola para a próxima etapa do trabalho, a "oficina de culinária indígena com o uso de PANC".

Na oficina de culinária, utilizando o espaço da cozinha da escola, mediados pelos professores e junto com a anciã e algumas mulheres da comunidade, os alunos aprenderam a cozinhar pratos típicos de seu povo, e introduziram a eles as PANC coletadas, para experimentar novos sabores e acrescentar á receitas mais nutrientes e diversidade, incentivando o consumo dessas plantas que eram encontradas ali mesmo na comunidade. Também foi utilizada a espécie ora-pro-nóbis que estava presente apenas na casa da esposa do cacique, a qual havia cultivado e consumia sempre refogada como uma salada.

Com a introdução das PANC, os "velhos pratos" receberam mais nutrientes e novos sabores, e além de nutritivos proporcionaram também o resgate da cultura do seu povo e a introdução de novos conhecimentos. Para melhor compreensão da metodologia, os materiais e métodos são apresentados no esquema a seguir:

Figura 1. Materiais e Métodos representando o percurso metodológico.



Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A seguir foram apresentados os pratos elaborados, as plantas utilizadas e seus benefícios.

VELHOS VALORES COM NOVOS SABORES: APRECIÇÃO DOS RESULTADOS ENCONTRADOS

Durante a roda de conversa foram selecionados cinco pratos típicos da cultura Guarani para serem desenvolvidos na oficina de culinária, e junto deles foram introduzidos as espécies de PANC encontradas pelos alunos na aldeia. Os pratos foram caldo de mandioca com dente de leão e picão branco, tipa (espécie de bolinho) com ora pro nobis, geleia de abacaxi com pimenta rosa, Kavure (espécie de pão) de ora-pro-nóbis, Ka'i Repoxi (espécie de crostini) com tansagem.

O Quadro 1 apresenta o preparo, assim como a representação gráfica do Caldo de Mandioca.

Quadro 1. Preparo de Caldo de mandioca com dente de leão e picão branco.**Ingredientes:**

- 1kg de mandioca cozida
- 20 folhas de picão branco
- 10 folhas de dente de leão
- 400 g de peito de frango desfiado;
- 2 colheres de óleo
- sal à gosto.
- água

Modo de preparo:

- Com a mandioca ainda cozida e quente, utilize um garfo para esmagá-la, vá adicionando água até virar um caldo, reserve.
- Em uma panela acrescente o óleo, o peito de frango desfiado, as folhas de picão e dente de leão picadas em pequenos pedaços, e sal à gosto, e deixe refogar, em seguida acrescente o caldo de mandioca.
- Sirva ainda quente.

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A mandioca é um dos principais alimentos da aldeia, em quase todas as casas da comunidade é possível ver algumas plantas desta espécie sendo cultivadas. A principal forma de consumo nessa região é a mandioca cozida pura, sem sal, ou outros temperos, ela serve de alimento em todas as refeições, do café da manhã ao jantar.

Os indígenas descobriram o consumo do tubérculo dessa planta, além da farinha, e outros subprodutos. De cultura rústica, sem muitas exigências de preparo de solo e cuidados, os tubérculos podem permanecer no solo, até que sejam utilizados (Filgueiras; Homma, 2016).

O cultivo da mandioca além de gerar renda, seu consumo também traz benefícios promovidos à saúde humana como fonte de vitamina A, proteção das mucosas gástricas, ação antioxidante e diminuição do risco de doenças degenerativas como alguns tipos de câncer, doenças cardiovasculares, entre outras (Leonel, 2009).

O picão branco é utilizado como alimento há muito tempo, provavelmente também de origem indígena. Essa planta possui alto teor de zinco e magnésio e poder antioxidante. Dela são utilizadas as folhas, flores e ramos, no preparo de saladas, sopas, refogados, bolinhos, pães e farofa (Machado, *et al.*, 2014). Na aldeia era uma espécie considerada como "mato", ou seja, daninha, encontrada nos terrenos, nas estradas, nas plantações.

O dente de leão tem grande importância farmacológica e alimentar, pois é fonte de vários princípios ativos e substâncias de valor alimentício, como vitaminas e sais minerais. Cultivada em diversos solos, instala-se em gramados, jardins, hortas e lavouras, é originária da Europa, mas possui ampla distribuição geográfica (De Oliveira; De Brito; De Gaspi, 2020). Na comunidade em estudo, essa planta ocorre de forma natural, até então não conheciam seu valor alimentar ou fármaco, era utilizado apenas pelas crianças para fazer uma brincadeira


popular de assoprar suas flores. Ambas as espécies, picão branco e dente de leão, nesta receita deram um sabor diferenciado.

Um dos cereais mais consumidos no mundo, o milho ainda tem sua origem incerta, o que se sabe é que muito antes da chegada dos portugueses, já era cultivado neste território, hoje Brasil, um dos maiores produtores do mundo (Nunes, 2022).

Para os povos Guarani o milho é um alimento fundamental para preservação de sua cultura, e na culinária é preparado de diversas maneiras. A semente do milho, nessa cultura é considerada sagrada, utilizada em muitos casos, em cerimônias de batismo, onde as crianças recebem seus nomes indígenas (nhemogarai). As sementes tradicionais, ou genuínas de milho, são preservadas com interesses ligados à manutenção de sua cultura, dimensão religiosa (Nunes, 2022).

Há uma grande variedade de tipos de alimentos produzidos a partir do milho, além da sua forma natural, como farinha, fubá, canjica, polenta, cuscuz, entre os benefícios estão: o alto valor nutricional, rico em fibras, carboidratos, proteínas, vitaminas, sais minerais, óleo, açúcar e gordura. O fubá, utilizado nesta receita, é rico em zinco e ferro (Nunes, 2022). Na aldeia o milho é cultivado e muito utilizado na forma natural, assado na brasa, torrado e moído com amendoim numa espécie de farofa, em bolos e bolinhos. O Quadro 2 representa o preparo de Ka'i Repoxi, elaborado com fubá.

Quadro 2. Preparo de Ka'i Repoxi (espécie de crostini) com tansagem.

	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 xícaras (chá) de água • 1 xícara (chá) de Leite • 1 xícara (chá) de fubá • 2 colheres (sopa) de manteiga • 4 colheres de tansagem picada
<p>Modo de preparo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Em uma panela coloque a água e o leite e deixe ferver. Acrescente o fubá aos poucos, mexendo sempre. Deixe cozinhar em fogo médio, mexendo até engrossar e cozinhar o fubá (cerca de 20 minutos). • Retire do fogo, junte a manteiga e a tanchagem e mexa. • Espalhe sobre uma superfície lisa untada com manteiga, alisando bem com uma espátula ou colher, deixando com espessura fina (cerca de 0,5 cm) e espere esfriar. Corte em pedaços pequenos e distribua em assadeiras untadas. • Asse em forno ou na brasa até que esteja dourado e seco. Espere esfriar e guarde em recipiente bem fechado. 	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A tanchagem possui uma ação protetora das mucosas inflamadas e das vias respiratórias, diminuindo o processo inflamatório, auxiliando a expectoração, destruindo um

grande número de microrganismos (Lorenzi; Matos., 2008). A tanchagem já era conhecida pelos moradores da aldeia, porém como erva medicinal, e não como alimento. Após conhecerem a amplitude de seus benefícios quando consumida, isso instigou neles o interesse em utilizar também em outras receitas do seu dia a dia, foram citados os usos refogados, em bolinho, no arroz, e até mesmo assada e frita.

O abacaxi é originário das Américas, os indígenas sul-americanos conheceram a fruta como comestível e começaram a domesticá-la, ou seja, já era cultivado pelos indígenas em extensas regiões do Novo Mundo, e foi difundido para o mundo todo, pelos navegantes europeus, com o descobrimento do Brasil, em razão de seu aroma, sabor e exuberante aparência. O abacaxi encontra-se entre as 11 frutas mais produzidas no mundo, sendo o Brasil o maior produtor. O fruto é abundante em açúcar, rico em sais minerais e vitaminas A, B1, B2 e C7 (Crestani, 2010).

Na comunidade participante da pesquisa, o abacaxi já é um fruto conhecido, porém não cultivado, os alunos demonstraram surpresa ao conhecer que a história de domesticação do fruto partiu de povos indígenas, isso atribui um valor ainda maior ao fruto durante o uso dele na receita. Quando conheceram a história de origem dos alimentos sentiram maior curiosidade em aprender mais sobre a sua cultura indígena, e também de outros povos, valorizando seus costumes, assim percebe-se que o resgate de uma tradição, neste caso da culinária, além de nutrir o corpo, também nutriu a vontade em aprender e conhecer um pouco mais, sobre suas origens e sua história, enaltecendo sua cultura. O Quadro 3 apresenta o preparo de geleia de abacaxi com pimenta rosa.

Quadro 3. Preparo de Geleia de abacaxi com pimenta rosa.

	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 abacaxi • 2 xícaras de chá de açúcar • 1 xícara de chá de água. • 10 g de pimenta rosa
<p>Modo de preparo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descasque e corte o abacaxi em cubos. • Macere com um garfo até que fique um suco grosso. • Despeje em uma panela. • Adicione o açúcar, a água e leve ao fogo baixo. • Mexa de vez em quando até obter o ponto de geleia. • Quando a geleia estiver quase no ponto desejado, acrescente as pimentas, misture bem e deixe cozinhar mais um pouco. 	


Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A pimenta rosa provém da aroeira, uma variedade com sabor suave e levemente adocicado, também é uma especiaria nativa da América do Sul, onde é possível utilizar diferentes partes da planta, como frutos, caule, casca do caule e folhas. É bastante versátil podendo ser utilizada para condimentar e saborizar os mais diversos preparos. É utilizada na medicina popular como atividade antimicrobiana, antioxidante, anti-inflamatória, antiulcerogênica, anticancerígena, cicatrizante (Guimaraes Dos Santos; Souza Da Silva; Carmo Caxito; 2015).

A pimenta rosa é facilmente encontrada na aldeia, onde se olha, se avista um pé de aroeira, inclusive no próprio pátio da escola. Entretanto, nem os alunos, nem a comunidade, nem mesmo os professores, tinham conhecimento sobre a potencialidade do fruto e seu valor econômico como PANC. Então, visto os benefícios do fruto para a saúde, e a quantidade dessa espécie encontrada na comunidade, criou-se um debate sobre a possível introdução deste alimento em mais receitas, e também agregando a ele um valor comercial, como por exemplo a venda dos frutos para casas de produtos naturais, o que aconteceria de uma forma sustentável já que ocorre naturalmente na comunidade.

A ora pro nobis é uma espécie nutricionalmente muito rica, porém ainda pouco utilizada, pois também é pouco conhecida, por isso, não é encontrada com facilidade. A ora-pro-nóbis é facilmente cultivada, e adapta-se aos diversos solos e clima do Brasil. Suas folhas são ricas em compostos fenólicos e carotenóides, além de proteínas, ferro, vitaminas e fibras. Pode ser utilizada em inúmeras receitas, refogados, saladas, recheios de massas, massas etc. Devido ao alto teor de proteínas já foi conhecida como carne dos pobres, além de possuir um sabor exuberante (Panain, *et al.*, 2021) O preparo de Kavure é exemplificado no Quadro 4.

Quadro 4. Preparo de Kavure (espécie de pão) de ora-pro-nóbis.

	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 xícaras (chá) de farinha • 1 colher (chá) de fermento • 1 pitada de sal • 1 colher (sopa) de açúcar • 1 colher (sopa) de azeite • Aproximadamente 300 ml de água • 1 colher de ora-pro-nóbis em pó
<p>Modo de preparo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misture todos os ingredientes secos em um recipiente. • Acrescente a água aos poucos, misturando com os dedos; formada a massa, acrescente um pouco mais de farinha. • Em um galho verde (sem a casaca), ou taquara enrole o pão e coloque para aquecer perto das brasas prontas para cozinhar. • Coloque para cozinhar a 15 cm de altura, sobre um fogo lento. 	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

Na comunidade, a ora-pro-nóbis foi encontrada apenas em uma casa, cultivada pela esposa do cacique, que a utilizava de forma refogada. Seus benefícios chamaram atenção dos alunos, que tiveram a iniciativa de tentar também cultivá-las em suas moradias. O Quadro 5 apresenta outro preparo feito a partir da ora-pro-nóbis.

Quadro 5: Preparo de Tipa (espécie de bolinho) com ora-pro-nóbis.

	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 xícaras (chá) de farinha • 1 colher (chá) de fermento • 1 pitada de sal • 1 colher (sopa) de açúcar • 1 colher (sopa) de azeite • Aproximadamente 300 ml de água • 1 colher de ora pro nobis em pó • 1 lt de óleo para fritar
<p>Modo de preparo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misture todos os ingredientes secos em um recipiente. • Acrescente a água aos poucos, misturando com os dedos; formada a massa, acrescente um pouco mais de farinha. • Deixe a massa descansar por 40 minutos • Com as mãos faça o formato dos bolinhos, semelhante a massa de mini pizza • Frite até dourar 	

Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A maioria das receitas foram preparadas com poucos utensílios domésticos, o que se observa nas moradias é apenas o básico, uma ou duas panelas e alguns talheres. Sem energia elétrica não é possível ter geladeiras e refrigeradores, para cozinhar ou assar alimentos eles utilizam o fogo de chão e a matéria de queima são galhos secos e lenhas retirados da própria natureza, também, não há água encanada nas casas. Mas isso, não impede que os moradores dali tenham uma boa alimentação, e uma vida em sintonia com a natureza, mesmo privados de tantos “confortos” e modernização. A imagem a seguir mostra um momento vivenciado durante a oficina.

Figura 2. Fotografia do preparo do Kavure (espécie de pão) de ora-pro-nóbiss na fogueira.



Fonte: Registro de autoria própria, 2024.

Entretanto, algumas famílias passam por dificuldades em produzir alimentos, e também em se manter somente com o que é ofertado, devido inúmeros fatores como por exemplo a falta de conhecimento do uso de técnicas de cultivo e uso do solo, e a quantidade de suprimentos ofertado por programas governamentais não ser o suficiente.

O costume de se alimentar é diferente, as refeições não são divididas em café da manhã, almoço, ou jantar, mas geralmente uma única refeição próximo as 14:00 horas. Os alimentos são providos do que é cultivado, em poucas moradias, ou de cestas básicas de programas governamentais. Não é muito comum o cultivo de alimentos. Grande parte dos terrenos desta comunidade são arrendados, onde há prática de monocultura de soja.

Em 2006, foi criado no Brasil, o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com objetivo de assegurar o direito humano à alimentação adequada, ou seja, o direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentação de qualidade, em quantidade suficiente, e como base, ter práticas alimentares promotoras da saúde e diversidade cultural, que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006, Art. 3º). Entretanto, para que isso de fato ocorra, é necessário levar em consideração os determinantes fundamentais da segurança alimentar, como luz elétrica e esgoto, água encanada, a escolaridade, a disponibilidade renda (Hoffmann, 2015).

Por isso, nas comunidades indígenas, é essencial garantir a continuidade dos sistemas tradicionais de produção, e trazer adaptações visando a ampliação destes sistemas com variedades de plantas nativas, com já que a relação com a terra faz parte da soberania alimentar, na produção de alimentos, incentivando a sustentabilidade, e o resgate ao uso de todo o conhecimento de origem milenar e transmitido entre gerações (Canavesi; Moura; Souza, 2016; Santos; Garavelo, 2016).

Portanto, oficinas como esta, com objetivo de resgatar costumes e tradições, que muitas vezes sofrem influência da invasão da urbanização e colonização, é de suma importância para estimular o reavivamento da cultura e enfatizar sua importância.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer deste trabalho é possível concluir que a culinária é uma manifestação cultural muito importante de um povo. As diversas formas de comer, produzir e preparar um alimento são um símbolo de uma identidade social, uma memória coletiva de resistência e subsistência, onde se herdamos costumes e tradições, e sofrem interferência da influência de processos históricos da colonização, e miscigenação, de trocas de saberes e imposições sobre os povos originários. Os povos indígenas carregam em sua história valiosos saberes e conhecimentos da relação com a natureza, dos quais, compartilham o mesmo objetivo que a Educação Ambiental, portanto, ao desenvolver trabalhos neste contexto envolvendo conhecimentos indígenas com a Educação Ambiental, muito se tem a aprender e compartilhar, inclusive no resgate cultural, minimizando os impactos da aculturação sofrida por esses povos, e resgatando preciosos conhecimentos, que retratam também a história e a constituição do Brasil.

O resgate cultural da culinária indígena, é também um resgate do conhecimento ancestral, que sedimenta e fortalece o conhecimento sobre sua cultura, sua história, o modo de

viver, e a utilização de insumos. Além de ensinar, como retirar da natureza os recursos, ou produzi-los, de maneira harmônica e sustentável e como isto pode ser passado para gerações futuras.

O trabalho com PANC, suas utilizações e seus benefícios, é muito importante para levar o conhecimento da agregação de um produto local, gerando a aprendizagem mútua, entre a comunidade envolvida neste processo de interação e troca de experiências, dando possibilidade de converter estes produtos em renda através de sua produção artesanal, sendo instrumento fortalecedor de direitos e de cidadania, que reforça a identidade, estimulando a alimentação saudável, e favorecendo o fortalecimento e protagonismo das suas culturas alimentares.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – **SISAN** com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República; Casa Civil; Subchefia para assuntos jurídicos.

CANAVESI, F. C.; MOURA, I. F.; SOUZA, C. Agroecologia nas políticas públicas e promoção da segurança alimentar e nutricional. **Segurança Alimentar Nutricional**, Campinas, v. 23, n. especial, p. 1019-30, 2016.

COHN, C. Culturas em transformação: os índios e a civilização. **São Paulo em Perspectiva**, [S.L.], v. 15, n. 2, p. 36-42, abr. 2001. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0102-88392001000200006>.

CRESTANI, M.; BARBIERI, R. L.; HAWERROTH, F. J.; CARVALHO, F. I. F.; OLIVEIRA, A. C. Das Américas para o Mundo: origem, domesticação e dispersão do abacaxizeiro. **Ciência Rural**, [S.L.], v. 40, n. 6, p. 1473-1483, jun. 2010. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/s0103-84782010000600040>.

DA SILVA BATISTA, H. P.; DOS SANTOS, L. M. Cultura indígena: Importância da floresta amazônica para os povos indígenas. **ERAS| European Review of Artistic Studies**, v. 12, n. 3, p. 51-62, 2021.

DE OLIVEIRA, G. M. S.; DE BRITO, B. S.; DE GASPI, F. O. G. Usos tradicionais e propriedades fitoterápicas do dente-de-leão (*Taraxacum officinale* FH Wigg.). **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, n. 39, p. e2121e2121, 2020.

DOS SANTOS, E.; LEMOS, É. L. M.; DA ROSA, K. M. Dialogismo e valores culturais: sentidos sobre os povos indígenas em uma reportagem jornalística. **Traços de Linguagem-Revista de Estudos Linguísticos**, v. 8, n. 1, 2024.

DOS SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

FERREIRA, F. L.; LARSON, D. O mercado internacional e a produção brasileira de suco concentrado de laranja. **Revista de Administração de Empresas**, v. 14, n. 6, p. 85-98, 1974.

FILGUEIRAS, G. C.; HOMMA, A. K. O. Aspectos socioeconômicos da cultura da mandioca na região Norte. 2016. In: MODESTO JUNIOR, M. de S.; ALVES, R. N. B. (Ed.). **Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria**. Brasília, DF: Embrapa, 2016.

FLORENCIO, R. R.; ABIB, P. R. J. Os povos indígenas do Opará e a educação intercultural: uma etnografia crítica. **Espaço Ameríndio**, v. 16, n. 1, p. 105-136, 2022.

FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA; INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS ESPACIAIS. Atlas dos remanescentes florestais da mata atlântica período 2021-2022. São José dos Campos: INPE, 2023. IBI: <8JMKD3MGP3W34T/4C2JE7P>. Disponível em: <<http://urlib.net/ibi/8JMKD3MGP3W34T/4C2JE7P>>. Acesso em 11 dez. 2024.

GALLOIS, D. T. Cultura "indígena" e sustentabilidade: alguns desafios. *Tellus*, [S. l.], n. 8/9, p. 29-36, 2014. DOI: 10.20435/tellus.voi8/9.93. Disponível em: <https://www.tellus.ucdb.br/tellus/article/view/93>. Acesso em: 2 abr. 2025.

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de empresas**, v. 35, p. 20-29, 1995. Disponível em: <https://www.scielo.br/rj/rae/a/ZX4cTGrqYfVhr7LvVyDBgdb/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 15 de abril de 2024.

HOFFMANN, R. Brasil, 2013: mais segurança alimentar. **Segurança Alimentar e Nutricional**, [S.L.], v. 21, n. 2, p. 422, 27 abr. 2015. Universidade Estadual de Campinas. <http://dx.doi.org/10.20396/san.v21i2.8634472>.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre**, RS. 2007.

KRENAK, A. **A Vida Não É Útil**. São Paulo. Companhia das Letras, 2020. ISBN: 978-85-3593-369-7.

KRENAK, A. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo. Companhia das Letras, 2019. ISBN: 978-85-3593-358-1

LEAL GONZÁLEZ, N. Patrimonio cultural indígena y su reconocimiento institucional. **Opción**, v. 24, n. 56, p. 28-43, 2008.

LEONEL, M. Desenvolvimento de produtos funcionais à base de mandioca. **RAT: Revista Raízes e Amidos Tropicais**, v. 5, p. 126-148, Botucatu, 2009. Disponível em: <https://www.cerat.unesp.br/Home/compendio/palestras/palestra8.pdf>. Acesso em 21 fev. 2025.

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas cultivadas**. 2 ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2008.

PANAIN A. L. CONEGLIAN R.C. C. PORTILHO E. S. DIAS A. **Aspectos da produção e da colheita de ora-pro-nóbis**. Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica para o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar no estado do Rio de Janeiro (Neapro-Rio), Cartilha. 2021.

MACHADO, C.; ANDRADE, L.; MARINHO, L. BOSCOLO, O; ROBERTO, P: **Cartilha Conhecendo Plantas Alimentícias**, Pró Reitoria De Extensão, Universidade Federal Fluminense, UFF, 2014.

MARQUES, G. L. O processo de popularização e preservação das PANC na contemporaneidade e sua importância histórica e cultural. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 8, n. 1 – Março de 2020 São Paulo: Centro Universitário Senac. ISSN 2238-4200.

NUNES, K. O. **Saberes e fazeres Guarani em uma aldeia de etnoturismo em Aracruz-ES: um diálogo com a matemática sobre ações do vento em edificações de bases arredondadas**. Instituto Federal do Espírito Santo - IFES. 2022.

PARANÁ. Secretaria de Educação. Cadernos de Itinerários Formativos - Colégios Indígenas. Curitiba, PR: SEED, 2024. Disponível em: <https://acervodigital.educacao.pr.gov.br/pages/download.php?direct=1&noattach=true&ref=55780&ext=pdf&k=285a216f38>. Acesso em: 14 de março de 2024.

PEREIRA, D. P.; SILVA, S.; SANTOS, T. L.; SILVA, J. H. P. Popularização do uso de hortaliças não convencionais: resgate, multiplicação, divulgação e distribuição de propágulos. **Revista Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS**, 2017. ISSN 2319 – 0124.

REGAZZI, M. B. M.; BASTOS, G. G.; OLIVEIRA, J. P. O surubim na Gastronomia: Uma homenagem aos indígenas brasileiros. **Revista de Gastronomia**, v. 1, n. 1, 2018.

DOS SANTOS, E.; LEMOS, E. L. M.; DA ROSA, K. M. Dialogismo e valores culturais: sentidos sobre os povos indígenas em uma reportagem jornalística. Traços de Linguagem - **Revista de Estudos Linguísticos**, [S. l.], v. 8, n. 1, 2024. DOI: 10.30681/2594.9063.2024v8n1id11846. Disponível em: <https://periodicos.unemat.br/index.php/tracos/article/view/11846>. Acesso em: 2 abr. 2025.

SANTOS, K. M. P.; GARAVELLO, M. E. P. E. Segurança alimentar em comunidades quilombolas de São Paulo. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 23, n. 1, p. 786-794, 2016. DOI: 10.20396/san.v23i1.8646390. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8646390>. Acesso em: 2 abr. 2025.

DOS SANTOS, M. R. G.; DA SILVA, J. H. S.; CAXITO, M. L. D. C. Brief review on the medicinal uses and antimicrobial activity of different parts of schinus terebinthifolius raddi. **International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences**, [S. l.], v. 7, n. 12, p. 1-7, 2015. Disponível em: <https://journals.innovareacademics.in/index.php/ijpps/article/view/8192>. Acesso em: 3 apr. 2025.

SOARES, A. C. L. e DANELON, S. C. **Raízes da culinária brasileira**. Agrobiodiversidade alimentar : comer bem para viver melhor. Tradução. Piracicaba: FEALQ, 2023. Disponível em: <https://www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/view/984/900/3302>. Acesso em: 02 abr. 2025.

TEMPAS, M. C. Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização. **Revista Eletrônica Interações Sociais**, v. 3, n. 2, p. 62-81, 2019.

URRUTH, M. F. N.; CALIXTO, P. Educação Indígena e Educação Ambiental-aproximações: o caso do povo do Passáro Azul Shanenawá. **Revista Thema**, v. 15, n. 2, p. 575-591, 2018.

VERAS, J. N. A.; DE PINHO, R. C.; MACHADO, A. Importância das plantas alimentícias não convencionais (PANC) para a segurança alimentar na comunidade Pium (TI Manoá-Pium, Roraima, Brasil). **Tellus**, p. 61-82, 2022.