

## QUINTAL ESPAÇO DE SABERES E DE SEGURANÇA ALIMENTAR NO VALE DO GUAPORÉ, AMAZÔNIA MERIDIONAL, MATO GROSSO

*Yard Area of Knowledge and Food Security in Guaporé Valley, Amazon Southern, Mato Grosso*

Aldeniza Cardoso de Lima<sup>1</sup>  
Carolina Joana da Silva<sup>2</sup>  
Iris Gomes Viana<sup>3</sup>  
Joari Costa de Arruda<sup>4</sup>  
Mara Maria Dutra<sup>5</sup>  
Nilo Leal Sander<sup>6</sup>  
Paulo Roberto Moratti<sup>7</sup>

**RESUMO:** Este estudo, pautado nos pressupostos da Etnobiologia, teve como objetivo dialogar no espaço de um quintal quilombola com o conhecimento etnobotânico e as práticas tradicionais sobre a mandioca para uso alimentar em Vila Bela da Santíssima Trindade, Mato Grosso. A abordagem qualitativa, a partir de técnicas como a observação participante e a entrevista semiestruturada, permitiu conhecer o uso e o manejo de quatro variedades cultivadas de mandioca com fins alimentar e a produção de farinha. A prática tradicional do feitiço da farinha de mandioca é uma atividade que traduz o conhecimento etnobotânico, desde os saberes para o cultivo da mandioca, suas variedades, seleção e manejo. Este conhecimento etnobotânico é a expressão da cultura, reporta a memórias e contam histórias de família e do povo das entrevistadas. É o saber-fazer resultante da prática cotidiana, em uma rede complexa de saberes e conhecimentos que constituem uma oportunidade de conservação ambiental, segurança alimentar e economia local.

**Palavras-chave:** Etnobotânica, Conhecimento Local, Alimentação tradicional.

**ABSTRACT:** Homegarden, space of knowledge and Food Security in the Guapore. This study of Ethnobiology aimed to engage in the space of a maroon home garden with ethnobotanical knowledge and traditional practices on manioc for food use in the Vila Bela da Santissima Trindade, Mato Grosso. A qualitative approach, based on techniques such as participant observation and semi-structured interview provided information about the use and management of four manioc varieties cultivated with food purposes and the production of flour. The traditional practice of the production of manioc flour is an activity that translates the ethnobotanical knowledge, from knowledge to manioc cultivation, varieties, selection and management. This ethnobotanical knowledge is an expression of culture reports the memories and tell stories of family and the people of the interviewees. It is the know-how resulting from daily practice in a complex network of knowledge and expertise to provide an opportunity for environmental conservation, food security and local economy.

**Keywords:** Ethnobotany, Local Knowledge, Traditional Food.

**JEL:**Q57

<sup>1</sup> Bióloga. Doutoranda em Biodiversidade e Biotecnologia da Rede Bionorte. Professora Titular da Universidade Federal do Amazonas. aldenizalima28@hotmail.com

<sup>2</sup> Historiadora. Doutora em Ecologia e Recursos Naturais pela Universidade Federal de São Carlos. Professora Adjunta da Universidade do Estado de Mato Grosso. ecopanta@terra.com.br

<sup>3</sup> Bióloga. Doutorando do Programa de Pós-Graduação da Rede de Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia Legal-Rede Bionorte. Professora do Instituto Federal de Mato Grosso. iris.viana@cas.ifmt.edu.br

<sup>4</sup> Biólogo. Doutorando do Programa de Pós-Graduação da Rede de Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia Legal-Rede Bionorte. arrudajcbio@gmail.com

<sup>5</sup> Pedagoga. Especialista em PROEJA pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Mato Grosso. Professora Efetiva do Instituto Federal de Mato Grosso, Campus Confresa. mara.dutra@cfs.ifmt.edu.br

<sup>6</sup> Biólogo. Doutorando do Programa de Pós-Graduação da Rede de Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia Legal-Rede Bionorte. nilosander@gmail.com

<sup>7</sup> Mestrando em Ciências Ambientais pela Universidade do Estado de Mato Grosso.

## 1. INTRODUÇÃO

As populações tradicionais são detentoras de um rico e complexo conjunto de conhecimentos, práticas e estratégias de uso dos recursos naturais presentes em seus territórios, que tem despertado estudos e o reconhecimento destes saberes pela sinergia que podem desenvolver com o conhecimento científico.

Os saberes e práticas tradicionais são objetos de estudo das chamadas Etnociências, cujos termos, emergiram no panorama científico como um campo de cruzamento de conhecimentos e tem evoluído por meio de um diálogo frutífero entre ciências naturais e as ciências humanas e sociais (MARQUES, 2002). A Etnociência apresenta vários ramos como a etnobiologia, etnoecologia, etnozootologia, etnobotânica, dentre outros.

A Etnobiologia estuda o conhecimento e as concepções desenvolvidas por qualquer sociedade a respeito da biologia, ou seja, é o estudo do papel da natureza no sistema de crenças e de adaptação do homem a determinados ambientes (POSEY, 1987). Para Barros (2012) a Etnobiologia é uma ciência interdisciplinar, que navega na fronteira entre as Ciências Sociais e as Ciências Naturais, tendo como objetivo central entender como as sociedades humanas utilizam e percebem o ambiente natural que está em sua volta.

O conhecimento tradicional pode ser definido como o saber-fazer, a respeito do mundo natural e sobrenatural, gerados no âmbito da sociedade não urbano/industrial e transmitidos oralmente de geração em geração (DIEGUES, 2000). Um aspecto relevante na definição de culturas tradicionais é a existência de sistemas de manejo dos recursos naturais marcados pelo respeito aos ciclos naturais, à sua exploração dentro da capacidade de recuperação das espécies de animais e plantas utilizadas. Essa forma de manejo revela a existência de um complexo de conhecimentos adquiridos pela tradição herdada dos mais velhos, de mitos e símbolos que levam à manutenção e ao uso sustentado dos ecossistemas naturais (DIEGUES, 2001).

O conhecimento ecológico, botânico e cultural e a diversidade de saberes dos povos e comunidades tradicionais e rurais, bem como as vulnerabilidades desses grupos sociais, demandaram a construção de políticas públicas e programas a fim de minimizar as desigualdades sociais e garantir a soberania e segurança alimentar e nutricional. No Brasil, essas demandas culminaram com a criação da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, Decreto 6.040 de 07 de fevereiro de 2007, e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SAN, por meio da Lei Orgânica nº. 11.346 de 2006, as quais podem dar sustentação ao bem-estar humano dessas comunidades.

O estudo das relações culturais entre populações humanas e as plantas situa-se no campo da Etnobotânica, a qual tem sido definida como "o estudo

das inter-relações diretas entre seres humanos e plantas" (FORD, 1978) em sistemas dinâmicos (ALCORN, 1995).

Neste contexto, muitas espécies de plantas são reconhecidas por compor a dieta alimentar desde o período pré-colombiano e permanecem até a atualidade, dando segurança alimentar nos sistemas rurais e urbanos. Entre estas plantas destaca-se a mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, que segundo Oliveira *et al* (2006), é uma espécie domesticada por culturas pré-colombianas nas terras baixas e quentes da América, possivelmente no cerrado brasileiro, tornando-se alimento básico para muitas culturas indígenas e complementar para outras. Valle (2006) descreve que seu cultivo pode ser visto como verdadeira argamassa que abrange toda a cultura brasileira e um modelo *sui generis* para análise da interface da agrobiodiversidade com a diversidade cultural.

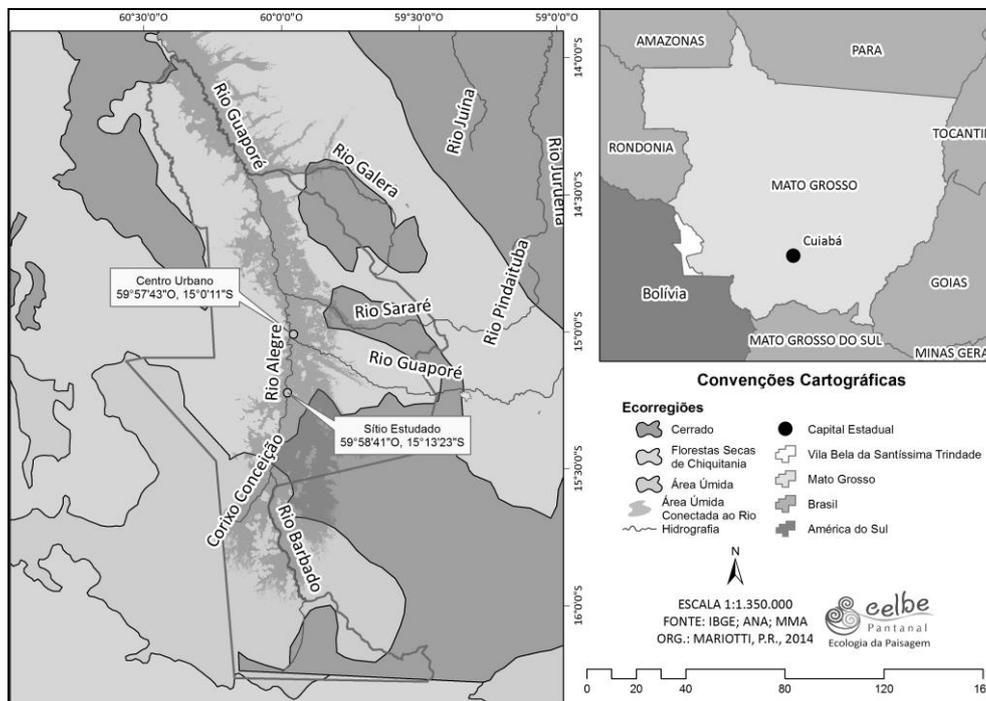
No contexto de práticas de ensino de Etnobiologia e Etnobotânica, nos programas de pós-graduação de Ciências Ambientais da UNEMAT e de Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia legal, Rede Bionorte, este estudo foi pautado nos pressupostos dessas ciências e teve como objetivo dialogar no espaço de um quintal quilombola com o conhecimento etnobotânico e as práticas tradicionais, sobre a mandioca para uso alimentar em Vila Bela da Santíssima Trindade, Vale do Guaporé, Mato Grosso.

## 2. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada na comunidade rural quilombola Retiro no município de Vila Bela da Santíssima Trindade, Mato Grosso, fundado em 19 de Março de 1752, com o título de primeira capital de Mato Grosso. Vila Bela localiza-se entre as coordenadas 16°15'58.51" e 14°00'20.79" de Latitude Sul e 59°54'19.16" e 60°23'11.64" de Longitude Oeste, a 540 km de distância da atual capital Cuiabá (Figura 1).

Os limites de Vila Bela da Santíssima Trindade, em toda sua extensão Sul e Oeste demarcam a fronteira Brasil-Bolívia. À Leste e ao Norte, compartilha seus limites com os municípios de Comodoro, Nova Lacerda, Conquista D'Oeste, Pontes e Lacerda e Porto Esperidião. O município abrange uma área de 13.420,978 km<sup>2</sup>, com uma população de 15.138 habitantes (IBGE, 2014). A área deste município fica inserida na microrregião Alto Guaporé, na bacia hidrográfica do rio Guaporé, afluente do rio Madeira, tributário do rio Amazonas, sendo um importante afluente da bacia hidrográfica Amazônica, no estado de Mato Grosso (MENDES, 2012). A paisagem regional é caracterizada por floresta, cerrado e áreas de transição (SEMA, 2010), com predominância de extensas áreas úmidas, conhecidas como os campos de murunduns.

**Figura 1: Localização do município de Vila Bela da Santíssima Trindade-MT e da comunidade estudada**



Fonte: IBGE, 2010. Organizado por Mariotti, 2014.

A região do Vale do Guaporé apresenta grande diversidade de grupos sociais como remanescentes de escravos (quilombolas), grupos indígenas, seringueiros, pequenos agricultores migrantes da região sul e sudeste do país e grandes pecuaristas. A partir da década de 70, com os programas federais de incentivo para ocupação da Amazônia brasileira, foram abertas grandes fazendas de gado nessa região, com a produção voltada para o mercado interno e externo. Os sistemas produtivos dos agricultores tradicionais também passaram por mudanças (MENDES, 2012).

As comunidades rurais do Alto Guaporé vêm sendo estudadas desde 2011, numa abordagem etnobiológica e socioambiental, por pesquisadores e pós-graduandos dos programas de Pós-Graduação, Mestrado em Ciências Ambientais, da UNEMAT- Universidade do Estado de Mato Grosso (ARRUDA et al, 2014) e Doutorado em Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia Legal, Rede Bionorte, no âmbito do projeto Conhecimento, bioprospecção da biodiversidade da Amazônia Meridional, Mato Grosso, da Rede Bionorte.

A pesquisa utilizou a abordagem qualitativa com técnicas como a observação participante e entrevista semiestruturada para o conhecimento, formas de uso e manejo do quintal no cultivo da mandioca.

A observação participante pode ser tanto um método de pesquisa quantitativa quanto qualitativa que permite coletar dados sobre histórias de vida, rituais e outros assuntos relacionados ao grupo social estudado. Esta técnica visa colher informações detalhada onde o pesquisador torna-se participante da comunidade, do grupo ou da situação social estudada (BERNARD, 2002). A entrevista semiestruturada foi realizada a partir de um

roteiro pré-estabelecido com perguntas abertas e fechadas (RICHARDSON, 1999). A entrevista é um procedimento metodológico usual na pesquisa etnobiológica, que se deve optar pela elaboração prévia de um plano simples de perguntas geradoras de informações e, portanto, não restritivas, para que o informante tenha a liberdade de discursar livremente sobre o seu modo de vida, suas crenças e relações com o mundo natural que o cerca (NORDI *et al*, 2001; AMOROZO *et al*, 2002).

O conhecimento ecológico cultural sobre as variedades conhecidas, o cultivo e a utilização da mandioca neste estudo foram descritos a partir dos saberes de duas mulheres, mãe e filha, sendo a última, uma liderança quilombola da comunidade Retiro, de 60 anos, nascida em Casalvasco no município de Vila Bela da Santíssima Trindade, Mato Grosso.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O quintal estudado situa-se num sítio de três alqueires, onde a quilombola habita com seu companheiro e sua mãe de 83 anos. A moradia é feita de madeira e o entorno, um quintal, composto por um sistema agroflorestal, mosaico com biodiversidade do cerrado, da floresta e de espécies exóticas utilizadas com fins alimentar, medicinal e ornamental.

O quintal e a arte de cultivar plantas e animais são atividades praticadas há vários milênios pelas populações e é compreendido, como um *espaço de usos múltiplos que fica próximo à residência do grupo familiar. Sua fisionomia e composição florística são muito diversificadas e refletem a influências em vários níveis* (AMOROZO, 2008, p. 15).

A mandioca, utilizada para diversas receitas alimentares pelas populações locais, apresenta entre 4000 e 5000 variedades estimadas para o Brasil, mantidas em coleções *ex situ*; as quais, mesmo em número considerável, estão longe de representar a diversidade genética existente (VALLE, 2006).

No quintal estudado verificou-se o cultivo e a utilização para consumo alimentar de quatro variedades de mandioca, denominadas de mandioca Amarelinha, mandioca Preta, mandioca Matrinchá e mandioca Branca. Cada uma das variedades cultivada é identificada a partir de características como a coloração do caule e da raiz.

O manejo é orientado pelo ciclo lunar, sendo considerado como a melhor fase para o plantio, a da lua minguante, pois segundo a quilombola, nesta fase *mingoa o pé, a rama, parte aérea da planta e cresce a raiz*. No momento da coleta, a fase da lua mais adequada é a mesma definida para o plantio.

Cada variedade identificada no quintal tem um período de coleta que varia de três meses a um ano. Outro aspecto relevante para o plantio das

variedades de mandioca é a oferta de água. Como ocorre em outras regiões do país, Otsubo e Lorenzi (2002) destacam que o mais tradicional é plantar a mandioca no início da estação chuvosa, a qual coincide com o reinício ou o prosseguimento de um período quente. É que nessas condições reúnem-se os dois requisitos essenciais de natureza climática - umidade e calor - para brotação e o enraizamento das estacas plantadas, ponto de partida para o estabelecimento da cultura.

Um aspecto relevante de culturas tradicionais, assim como observado neste estudo, é a existência de sistemas de manejo dos recursos naturais marcados pelo respeito aos ciclos naturais, à sua exploração dentro da capacidade de recuperação das espécies de animais e plantas utilizadas. Segundo Diegues (2001), essa forma de manejo revela a existência de um complexo de conhecimentos adquiridos pela tradição herdada dos mais velhos, de mitos e símbolos que levam à manutenção e ao uso sustentado dos ecossistemas naturais.

A produção local da mandioca é usada para o consumo doméstico cotidiano, para doação ou troca entre vizinhos, uma prática de reciprocidade observada no local, bem como no preparo de pratos da culinária regional, seja para comemorações familiares, em comunidades próximas e em festejos de santos como a Festa do Congo, festa tradicional que ocorre anualmente na cidade de Vila Bela da Santíssima Trindade-MT.

Desde sua origem, a eficiência da domesticação da mandioca como alimento e a tecnologia de produção de farinha foram altamente impactantes para as populações indígenas. Depois de sua difusão por todas as terras baixas e quentes americanas, tornou-se alimento básico, de tal modo que, quando os europeus chegaram ao Brasil no início do século XVI, a mandioca era, juntamente com a batata e o milho, alimento básico das populações americanas, sendo a mandioca de uso expressivo na região do Planalto Central brasileiro e Amazônia (VALLE e LORENZI, 2014). Os autores destacam ainda que neste período ocorreu a disseminação da mandioca por todo o mundo pelos colonizadores, e na África provocou uma autêntica revolução verde, sem os efeitos colaterais da revolução verde dos cereais na Índia. Atualmente, é alimento básico para 800 milhões de pessoas e cultivada por pequenos agricultores, para subsistência, e pequenos comércios locais e regionais.

De acordo com a FAO (2013) o plantio da *Manihot esculenta* apresenta características que atraem pequenos produtores como adaptações em áreas isoladas, onde os solos são pobres e a precipitação é baixa ou imprevisível; propagação a partir de estacas e plantio de baixo custo e facilmente disponível. A planta é altamente tolerante a solos ácidos, e formaram uma associação simbiótica com o solo e fungos em suas raízes que ajudam a absorver fósforo e micronutrientes.

As raízes da mandioca apresentam mais de 60% de água, sua matéria seca é muito rica em hidratos de carbono. Quando a raiz é usada como

alimento, a melhor época para a colheita é de 8 a 10 meses após o plantio em média; geralmente um período de crescimento mais longo produz um rendimento mais elevado de amido. No entanto, a colheita de algumas variedades pode ser conforme necessária, entre seis meses e dois anos. Essas qualidades fizeram com que a mandioca seja uma das culturas de segurança alimentar mais confiável do mundo, com elevado teor de amido, é uma rica fonte de energia na dieta das populações, além de conter quantidades significativas de vitamina C, tiamina, riboflavina e niacina. O amido encontrado na raiz também pode ser de uso industrial, incluindo guloseimas, fabricação de alimentos, produtos farmacêuticos, têxteis, madeira compensada, papel e adesivos, e como matéria-prima para a produção de biocombustível etanol (FAO, 2013).

O Brasil é o maior produtor de mandioca do continente americano e, assim como ocorre na maioria dos países das Américas, este vegetal é consumido principalmente sob a forma fresca e no país, a farinha de mesa é o seu principal derivado (OTSUBO e LORENZI, 2002).

Para a informante e sua família o principal uso da mandioca é para alimentação com o uso das raízes que compõe pratos da culinária regional. Entre os diversos usos alimentares destaca-se a fabricação tradicional da farinha de mandioca.

O saber-fazer tradicional da farinha foi demonstrado neste estudo pela informante e sua mãe durante três dias, compostos pelas seguintes fases: a) coleta da mandioca; b) higienização, onde é retirada a casca externa e lavada em água corrente; c) processamento, quando a mandioca é ralada com o auxílio de um moedor mecânico; d) secagem, que é feita em dois momentos: no primeiro, a massa espremida é espalhada em uma mesa para secar sob o calor do Sol; e no segundo momento, no dia seguinte, a massa é peneirada e a secagem se completa, montando-se uma fogueira, utilizando-se pedra canga, laterita, denomina localmente de *tacuru* como suporte a uma grande forma, onde a massa é torrada aos poucos. Neste processo é fundamental a percepção do ponto, ou seja, a hora de acrescentar a massa da mandioca ralada. É uma percepção que segundo a mãe da informante, a responsável por esta última fase, é resultado do saber-fazer cotidiano desta atividade desde sua infância.

Durante cada uma das fases de preparo tradicional da farinha, as mulheres recordavam-se de histórias da infância, período que seus familiares faziam muita farinha. As mulheres descreveram que esta atividade sempre ocorria de modo coletivo, reunindo os mais velhos, homens, mulheres e as crianças que aprendiam, por meio do saber-fazer, a produção tradicional da farinha de mandioca. Era o momento de contar histórias da comunidade, dos quilombolas, do tempo da escravidão, das dificuldades e alegrias e de cantos.

Segundo Valle (2006), o Brasil é o maior detentor mundial dos recursos genéticos de mandioca, seja em espécies selvagens, em etnovarietades adaptadas a todos os ecossistemas brasileiros, ou em variedades melhoradas que são utilizadas no seu cultivo intensivo, patrimônio este que tem sua



conservação *on farm* e *ex situ*, de extrema importância para a segurança alimentar da população brasileira. De acordo com Otsubo e Lorenzi (2002) por ser cultivada em todas as regiões do país, a mandioca tem ainda papel importante na participação de geração de emprego e de renda, especialmente para pequenos e médios produtores.

Este tipo de produção é geralmente associado à agricultura familiar, a qual no Brasil tem contribuído com 38% do Valor Bruto da Produção Nacional e é responsável pela produção de 70% dos alimentos consumidos no país. Um dos relatórios elaborados pela FAO sobre *O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil - Um retrato multidimensional*, de 2014, destaca os avanços das principais políticas públicas que tem contribuído para minimizar a questão da fome e da pobreza extrema mundial, como os referentes ao reconhecimento dos diversos cenários territoriais e sociais brasileiros e da agrobiodiversidade. O relatório reconhece que esta política pública tem elevado o Brasil no cenário mundial como papel de destaque e de referência em avanços obtidos para a garantia da soberania e segurança alimentar e nutricional, com estratégias de gestão e elaboração de políticas públicas governamentais em conjunto com participação dos grupos sociais.

O estudo possibilitou identificar, em um quintal de sítios tradicionais, espaço de conhecimento ecológico e cultural para o manejo da mandioca, como resultante da prática cotidiana, da observação, experimentação, advindos de suas relações socioculturais com o ambiente circundante que tem contribuído para a garantia e soberania alimentar e nutricional local. No entanto, também foi observado que esta prática se encontra ameaçada por programas do governo que introduziram a cesta básica, oriunda de outros assentamentos, contribuindo dessa forma, para afastar os agricultores tradicionais do convívio com a terra e seus cultivos locais.

O saber-fazer da farinha de mandioca revelou conhecimento etnobotânico tradicional de plantio de variedades e coleta, associados a ciclos da lua, manejo e fases de processamento, como espaço e tempo de expressão cultural, onde reportam memórias e contam histórias de sua família, da comunidade e de seu povo. Dessa forma, o estudo mostrou uma rede complexa de conhecimentos que constituem oportunidades de conservação ambiental, garantia da soberania e segurança alimentar e nutricional e alternativa de economia local pautada nos pressupostos da sustentabilidade.

#### 4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALCORN, J. B. **The scope and aims of ethnobotany in a developing world.** In: Schultes, R. E. & Reis, S. V. (Eds.). *Ethnobotany: evolution of a discipline.* Cambridge, Timber Press, 1995. p. 23-39.

AMOROZO, M. C. M. **Os quintais-funções, importância e futuro.** In: GUARIN NETO, G.; CARNIELLO, M. A. (Orgs.). *Quintais mato-grossenses:*

Artigo



**3º Congresso Amazônico de Desenvolvimento Sustentável**

19 a 21 de novembro de 2014  
Cuiabá, MT

- ▶ 1º Simpósio Nacional de Direito Agrário da UBAU
- ▶ 1º Colóquio Jurídico: Direito Agrário e Direito Ambiental
- ▶ 7º Congresso Internacional de Direito Agroambiental
- ▶ 5º Encontro Nacional de Prática Jurídica Ambiental

espaços de conservação e reprodução de saberes. Cáceres, UNEMAT, 2008. p. 15-26.

AMOROZO, M. C. M.; CHAU MING, L.; SILVA, S. P. **Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas.** Rio Claro, UNESP/CNPq, 2002.

ARRUDA, J. C.; DA SILVA, C. J.; SANDER, N. L. **Conhecimento e uso do Babaçu (*Attalea Speciosa* Mart.) por quilombolas em Mato Grosso.** Fragmentos de Cultura. Goiânia, v. 24, n. 2, p. 239-252, abr-jun. 2014.

BARROS, F. B. **Etnoecologia da pesca na reserva extrativista riozinho do anfrísio - terra do meio, Amazônia, Brasil.** Amazônica. n. 4 (2), 2012. p. 286-312.

BERNARD, R. **Research Methods in Anthropology: Qualitative and Quantitative Approaches.** New York: Almira Press, 2002.

BRASIL. Decreto nº 6.040, de 07 de fevereiro de 2007. **Estabelece a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.** 186º da Independência e 119º da República. Brasília, 2007.

BRASIL. Lei Orgânica n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Criação Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN.** Brasília, 2006.

DIEGUES, A. C. **Etnoconservação da natureza: enfoques alternativos.** In: DIEGUES, A. C. (Org.). Etnoconservação: novos rumos para proteção da natureza nos trópicos. São Paulo: NUPAUB-USP, 2000. p. 1-46.

\_\_\_\_\_. **O mito da natureza intocada.** 3. Ed. São Paulo: Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras-HUCITEC/USP, 2001.

FAO. **Save and Grow: cassava: a guide to sustainable production intensification.** Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations-FAO, 2013.

FAO. **O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Um retrato multidimensional.** Brasília: Food and Agriculture Organization of the United Nations-FAO, 2014.

FORD, R. I. **Ethnobotany: historical diversity and synthesis.** In: Ford, R.I.; Hodge, M & Merrill, W. L. (Eds.). The nature and status of ethnobotany. Annals of Arnold Arboretum. Michigan: Museum of Anthropology, University of Michigan. Anthropological Papers, 1978. P. 33-49.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **Censo Demográfico 2010.** Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/agric/default.asp?t=4&z=t&o=11&u1=1&u2=1&u3=1&u5=1&u6=1&u4=35>>. Acesso em: 01 mar. 2014.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). **IBGE Cidades@.** Disponível em:

<<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=510550&search=mato-grosso/vila-bela-da-santissima-trindade>>. Acesso em: 06 out. 2014.

MARQUES, J. G. W. **O olhar (des) multiplicado. O papel do interdisciplinar e do qualitativo na pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica.** In: AMOROZO, M. C. M.; CHAU MING, L.; SILVA, S. P. (Ed.). Métodos de coleta e análise de dados em etnobiologia, etnoecologia e disciplinas correlatas. Rio Claro: UNESP/CNPq. 2002. p. 31-46.

MENDES, R. R. **Atributos ecológicos, edáficos e sócio-econômicos em sistemas agroflorestais com leguminosas em Vila Bela da Santíssima Trindade, MT.** 2012. 112 f. Tese (Doutorado em Ciências Ambientais e Florestais) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012.

NORDI, N.; THÉ, A. P. G.; MOURÃO, J. S.; MADI, E. F.; CAVALLINI, M.; MONTENEGRO, S. C. S. **Etnoecologia, Educação Ambiental e Desenvolvimento Sustentável.** SANTOS, J.E.; SATO, M. (Orgs.). A contribuição da Educação Ambiental à Esperança de Pandora. São Carlos: RIMA. 2001. p. 133-144.

OLIVEIRA, A. G.; CLEAVER, A. J. T.; EMPERAIRE, L.; KAGEYAMA, P. Y.; STELLA, A. **Encontro Nacional Sobre Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural.** Biodiversidade, 20. Brasília: Ministério do Meio Ambiente-MMA/SBF. p. 13-26. 2006.

OTSUBO, A. A.; LORENZI, J. O. **Cultivo da mandioca na Região Centro-Sul do Brasil.** Dourados: Embrapa Agropecuária Oeste, 2002.

POSEY, D. **Etnobiologia: teoria e prática.** In: RIBEIRO, B. Suma Etnológica Brasileira. 2. ed. Petrópolis: Vozes/FINEP, 1987. p. 15-25.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social: métodos e técnicas.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

SEMA. **Secretaria de Estado do Meio Ambiente.** 2010. Coordenadoria de Ecossistemas. Governo do Estado de Mato Grosso. Disponível em: <[http://www.sema.mt.gov.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=56&Itemid=103](http://www.sema.mt.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=56&Itemid=103)>. Acesso em: 31 out. 2013.

VALLE, T. L. **Conservação e uso de recursos genéticos de mandioca.** Biodiversidade, 20. Brasília: MMA/SBF, 2006. p. 31-33.

VALLE, T., L.; LORENZI, J. O. **Variedades melhoradas de mandioca como instrumento de inovação, segurança alimentar, competitividade e sustentabilidade: contribuições do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC).** Cadernos de Ciência & Tecnologia. Brasília, v. 31, n. 1, p. 15-34, jan-abr. 2014.