

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

CYNTIA ALVES MIRANDA RAMOS

**O ARROZ COM PEQUI NA FORMAÇÃO DA CULTURA  
ALIMENTAR GOIANA**

Goiânia  
2017

**TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR AS MONOGRAFIAS ELETRÔNICAS NO REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL DE MONOGRAFIAS DA UFG – RIUFG**

1. Identificação do material bibliográfico: monografia de GRADUAÇÃO

2. Identificação do Trabalho de Conclusão de Curso

Autor (a):	Cyntia Alves Miranda Ramos
E-mail:	cyntiamiran@hotmail.com
Seu e-mail pode ser disponibilizado na página?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Título:	<b>O ARROZ COM PEQUI NA FORMAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR GOIANA</b>
Palavras-chave:	Cultura alimentar; culinária goiana; <i>Caryocar brasiliense</i> ; <i>Oriza sativa</i> ; história de Goiás.
Título em outra língua:	
Palavras-chave em outra língua:	
Data defesa: (dd/mm/aaaa)	17/07/2017
Graduação:	Nutrição
Orientador (a)*:	Raquel de Andrade Cardoso Santiago
Co-orientador (a):	

\*Necessita do CPF quando não constar no SisPG

**DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA**

O referido autor:

a) Declara que o documento em questão é seu trabalho original, e que detém prerrogativa de conceder os direitos contidos nesta licença. Declara também que a entrega do documento não infringe, tanto quanto lhe é possível saber, os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade.

b) Se o documento em questão contém material do qual não detém os direitos de autor, declara que obteve autorização do detentor dos direitos de autor para conceder à Universidade Federal de Goiás os direitos requeridos por esta licença, e que esse material cujos direitos são de terceiros está claramente identificado e reconhecido no texto ou conteúdo do documento em questão.

**Termo de autorização**

Na qualidade de titular dos direitos do autor do conteúdo supracitado, autorizo a Biblioteca Central da Universidade Federal de Goiás a disponibilizar a obra, gratuitamente, por meio do Repositório Institucional de Monografias da UFG (RIUFG), sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a Lei nº 9610/98, o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data, sob as seguintes condições:

Permitir uso comercial de sua obra? ( ) Sim ( x ) Não

Permitir modificações em sua obra?

( ) Sim

( ) Sim, contando que outros compartilhem pela mesma licença .

( x ) Não

A obra continua protegida por Direito Autoral e/ou por outras leis aplicáveis. Qualquer uso da obra que não o autorizado sob esta licença ou pela legislação autoral é proibido.

Local e Data Goiânia, 24 de julho de 2017.

Cyntia Alves Miranda Ramos.  
Assinatura do Autor e/ou Detentor dos Direitos Autorais

CYNTIA ALVES MIRANDA RAMOS

## **O ARROZ COM PEQUI NA FORMAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR GOIANA**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Goiás para obtenção do título de bacharel em Nutrição.

**Orientadora:** Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Raquel de Andrade Cardoso Santiago

Goiânia  
2017

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

Ramos, Cyntia Alves Miranda  
O arroz com pequi na formação da cultura alimentar goiana  
[manuscrito] / Cyntia Alves Miranda Ramos. - 2017.  
26 f.

Orientador: Profa. Dra. Raquel de Andrade Cardoso Santiago.  
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade  
Federal de Goiás, Faculdade de Nutrição (Fanut), Nutrição, Goiânia,  
2017.

Bibliografia.

1. Cultura alimentar. 2. Culinária goiana. 3. Caryocar brasiliense.  
4. Oriza sativa. 5. História de Goiás. I. Santiago, Raquel de Andrade  
Cardoso, orient. II. Título.

CDU 612.39

## RESUMO

A formação da cultura alimentar de Goiás é marcada por tradições de povos nativos que incorporaram costumes de imigrantes às suas práticas culinárias, construindo uma identidade regional e peculiar. Os saberes transmitidos entre gerações foram acompanhados de uma vasta diversidade de alimentos locais, consolidando pratos que se tornaram típicos do estado, como o arroz com pequi, que se tornou símbolo da cozinha goiana. Desta forma, o objetivo proposto para este trabalho foi investigar a participação do arroz com pequi na formação da cultura alimentar goiana. Realizou-se um estudo bibliográfico por meio de pesquisas em artigos científicos, livros, documentos, bancos de dados de institutos de pesquisa brasileiros (Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária; IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; e Conab - Companhia Nacional de Abastecimento) e base de dados online na Scientific Electronic Library Online (SciELO) e no Periódico CAPES. Os termos utilizados como descritores foram alimentação, cultura, antropologia, história, culinária, *Caryocar brasiliense* e *Oriza sativa*, sem restrição de ano de publicação e idioma português. A identificação da cultura alimentar goiana é simbolizada por preparações típicas, consolidadas no decorrer da trajetória histórica pelo uso popular e pela disponibilidade e cultivo de alimentos nativos. Desta forma, o arroz com pequi simboliza a história da cozinha de Goiás, por sua origem simples agregada a uma história de contribuições multiculturais associadas ao sabor, aroma e significado particular do prato típico local.

**Palavras-chave:** cultura alimentar; culinária goiana; *Caryocar brasiliense*; *Oriza sativa*; história de Goiás.

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>7</b>
<b>2 OBJETIVOS.....</b>	<b>8</b>
2.1 OBJETIVO GERAL .....	8
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	8
<b>3 MATERIAL E MÉTODOS.....</b>	<b>9</b>
<b>4 ESTUDO BIBLIOGRÁFICO: O ARROZ COM PEQUI NA FORMAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR GOIANA .....</b>	<b>10</b>
4.1 A FORMAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR GOIANA.....	10
4.1.1 Influências da cultura alimentar brasileira .....	10
4.1.2 Hábitos alimentares dos primeiros povos de Goiás .....	12
4.2 O ARROZ COM PEQUI NA CULTURA ALIMENTAR GOIANA .....	13
4.2.1 Arroz: características físico-químicas .....	13
4.2.2 Pequi: características físico-químicas .....	14
4.2.3 Arroz: contexto histórico e econômico .....	15
4.2.4 Pequi: contexto histórico e econômico.....	18
4.2.5 Arroz com pequi: prato típico da culinária goiana .....	20
<b>5 CONCLUSÃO .....</b>	<b>24</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>25</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A formação da cultura alimentar de Goiás é marcada por tradições de povos nativos que incorporaram costumes de imigrantes às suas práticas culinárias, construindo uma identidade regional e peculiar. Os saberes transmitidos entre gerações foram acompanhados de uma vasta diversidade de alimentos locais, consolidando pratos que se tornaram típicos do estado, como o arroz com pequi, que se tornou símbolo da cozinha goiana (CASCUDO, 2011; KUWAE, MONEGO, FERNANDES, 2009; ORTENCIO, 2008).

A trajetória histórica brasileira refletiu nos hábitos alimentares de Goiás, introduzindo características de diferentes povos e promovendo miscigenações físicas, culturais e sociais. Desta forma, a cultura alimentar do estado representa as influências adquiridas em âmbito nacional, com destaque para os povos indígenas, negros africanos e portugueses (CHAUL, 2011; COLLAÇO, 2013).

A alimentação goiana era composta por frutos nativos e outros ingredientes disponíveis na região, com criação de novas preparações e integração de novos produtos ao hábito alimentar de Goiás. Além disso, o povoamento do local pelos imigrantes, a partir do século XVII, promoveu a utilização de matéria-prima importada de estados como São Paulo e Rio de Janeiro, trazida por bandeirantes (CASCUDO, 2011; COSTA, 2009; SIGNORELI, 2011).

A cozinha goiana é conhecida por sua fartura e diversidade, oferecendo sabores singulares e originais de seu Cerrado. Devido aos costumes e à acessibilidade de ingredientes na região, variadas preparações culinárias foram estabelecidas como pratos típicos do local. Neste sentido, o arroz com pequi é referenciado, nacionalmente, como símbolo cultural da identidade do estado, pelo sabor inconfundível do fruto, por sua disponibilidade, pelo caráter básico do cereal e pela tradição de sua elaboração (KUWAE, MONEGO, FERNANDES, 2009; ORTENCIO, 2008; SIGNORELI, 2011).

Desta forma, visto que a origem e consolidação do arroz com pequi como prato típico goiano refletem a trajetória histórica e cultural de Goiás, o objetivo proposto para este trabalho foi investigar a formação da cultura alimentar goiana por meio da história do arroz com pequi.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 OBJETIVO GERAL

Investigar a participação do arroz com pequi na formação da cultura alimentar goiana.

### 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar as influências da cultura alimentar brasileira na cultura alimentar goiana;
- Identificar hábitos alimentares dos primeiros povos de Goiás;
- Caracterizar a construção do arroz com pequi como prato típico da culinária goiana.

### 3 MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho constitui um estudo bibliográfico por meio de pesquisas em artigos científicos, livros, documentos, bancos de dados de institutos de pesquisa brasileiros (Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária; IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; e Conab - Companhia Nacional de Abastecimento) e base de dados online na Scientific Electronic Library Online (SciELO) e no Periódico CAPES. Os termos utilizados como descritores foram cultura alimentar, culinária goiana, antropologia, história de Goiás, *Caryocar brasiliense* e *Oriza sativa*, sem restrição de ano de publicação ou idioma.

## **4 ESTUDO BIBLIOGRÁFICO: O ARROZ COM PEQUI NA FORMAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR GOIANA**

### **4.1 A FORMAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR GOIANA**

#### **4.1.1 Influências da cultura alimentar brasileira**

A cultura goiana está inserida em um espaço de Sertão e Cerrado, muitas vezes definida como reflexo do centro-sul brasileiro, com semelhanças mineiras, mas com peculiaridades históricas que construíram sua identidade própria. O goiano, como o típico brasileiro, apresenta elementos característicos da miscigenação entre o índio nativo, o negro africano e o branco europeu. A culinária da região não é diferente, determinando a formação de hábitos alimentares de Goiás e constituindo um produto desta diversidade primária associada à influência de outros povos que migraram para o local no decorrer da história (CASCUDO, 2011; CHAUL, 2011; KUWAE, MONEGO, FERNANDES, 2009).

A culinária é entendida como conjunto de preparações definidas por número de ingredientes, técnicas de preparo, utilização de temperos e regras de produção e consumo que formam representações compartilhadas por indivíduos de um mesmo grupo cultural. A existência de uma cozinha em determinado local depende do somatório de diversos elementos que influenciam as práticas alimentares do cotidiano, podendo ser considerados autênticos ou apenas reproduções. Pode envolver ainda valores sociais, morais ou religiosos, com múltiplas relações de tradição, memória e transmissão de saberes (COLLAÇO, 2013; SIGNORELI, 2010; ORTENCIO, 2008).

Diversos são os fatores que sustentam a autenticidade da culinária brasileira, como a grande extensão territorial, a diversidade de ingredientes disponíveis e o próprio processo histórico, que possibilitou a incorporação de culturas alimentares trazidas por imigrantes. Os povos africanos, italianos, chineses, árabes, poloneses, japoneses, judeus, alemães e espanhóis forneceram elementos de suas práticas nutritivas ao cardápio nativo. Conseqüentemente, a cozinha brasileira se transfigurou como uma das mais mundializadas, integrando diferentes culturas e camadas sociais (CASCUDO, 2011; COLLAÇO, 2013; SIGNORELI, 2010).

Durante muito tempo da colonização do Brasil, o interior do território não foi povoado pelos imigrantes, devido ao caráter marítimo das viagens, dos riscos da selva e do medo dos indígenas. Ao final do século XVI, iniciou-se o movimento das entradas e bandeiras no país, redefinindo novos espaços, adentrando o que hoje é Rio de Janeiro, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, por exemplo. A dispersão povoadora na região goiana estabeleceu moradas, ranchos e sítios ao redor de fontes auríferas e, devido à concorrência de fronteiras meridionais entre portugueses e europeus, tropas se deslocavam pelo interior, fortalecendo o desenvolvimento da vida social no Estado (CASCUDO, 2011; COSTA, 2009).

Nesta época, em Goiás também ocorreu grande importação de negros africanos para atender à demanda de exploração da terra. Portanto, nas vilas e cidades goianas os escravos estavam totalmente ocupados pela busca por ouro e diamantes, não havendo espaço para investimentos na produção de despensa alimentar aos povoados. Diante deste contexto, até a primeira metade do século XIX, a falta de gêneros alimentícios em Goiás era suprida pelos mercados paulista e fluminense. Ainda assim, a necessidade de subsistência local limitava e selecionava os alimentos que se tornariam típicos pela continuidade do uso doméstico (CHAUL, 2011; COSTA, 2009; ORTENCIO, 2008).

O gosto pela comida salgada em Goiás, assim como no território brasileiro, foi inserido pelos portugueses, que trouxeram o hábito da indispensabilidade do sal em suas práticas alimentares para a nova terra. O indígena e o africano negro não apresentavam predileção ou exigência alguma do ingrediente, o qual costumava ser raridade no mercado externo e, conseqüentemente, produto valioso nas transações comerciais, sendo utilizado até mesmo como moeda ou elemento de troca. Pelo contrário, há descrições que relatam a rejeição do gosto salgado pelos nativos, que conservavam a carne, por exemplo, pela exposição ao calor ou à fumaça. Portanto, o sal foi incorporado na cozinha brasileira por meio da aceitação e do uso inevitável imposto na comida portuguesa (ALMEIDA, 2016; CASCUDO, 2011).

No século XVIII houve um intenso processo de intercâmbio de espécies vegetais e animais entre a terra brasileira, Portugal e suas outras colônias. A utilização de temperos, como alho, cebola e pimenta, por exemplo, é herança dos colonizadores, trazida da África, Ásia, ilha Madeira e Cabo Verde, os quais foram adequados para o cultivo em nossa região tropical. Quanto aos animais, segundo relatos históricos, o porco foi considerado apropriado para o novo país,

apresentando boa adaptação e representando um importante aspecto social e econômico, visto que o animal ocupava uma condição inferior entre as espécies, tendo sua carne sido rejeitada nas mesas nobres da Europa, considerada impura e imprópria (ALMEIDA, 2016; CASCUDO, 2011; FRANÇA, 2000).

Apesar de toda a exuberância e diversidade da natureza brasileira, a segregação social era evidente entre a alimentação dos grandes senhores e da pobre sociedade colonial. Para a primeira classe havia abundância de vinhos, carnes defumadas, azeite, azeitonas, legumes, farinha de trigo e outros, enquanto para a maioria da população havia carência de proteínas de origem animal, vitaminas e sais minerais (CHAUL, 2011; FRANÇA, 2000).

#### **4.1.2 Hábitos alimentares dos primeiros povos de Goiás**

Os indígenas e os escravos negros tiveram importância fundamental na construção da cultura alimentar goiana, utilizando ingredientes já existentes na região, como milho, coco, frutas silvestres e mel, por exemplo. Os nativos consumiam variados alimentos crus e aplicavam modos de preparo simples às preparações, com uso de panelas de barro e fogo para assar caça e pesca. Nas preparações culinárias eram realizadas substituições em pratos trazidos pelos bandeirantes paulistas-portugueses, como mandioca e inhame em vez de batata inglesa, serralha em vez de almeirão e taioba em vez de couve (CASCUDO, 2011; CHAUL, 2011; COSTA, 2009).

A inserção dos bandeirantes em território goiano trouxe consigo outros povos, como os negros africanos, propiciando miscigenações que contribuíram para a formação da identidade goiana. A mestiçagem entre índios e brancos, por exemplo, deu origem aos caboclos, também chamados de sertanejos, os quais participaram do conhecimento sobre a fauna e a flora do cerrado, desenvolvendo práticas curandeiras, por meio da utilização de garrafadas, unguentos e xaropes. Da mesma forma, os mulatos (negros e brancos) e cafuzos (negros e índios) partilhavam saberes, estabelecendo uma cultura típica na região e caracterizando hábitos alimentares peculiares (CANÊDO, 2014; ORTENCIO, 2011).

Os bandeirantes também participaram da formação da cozinha regional, incorporando alimentos como cana-de-açúcar, rapadura, guariroba, variadas espécies de frutas e grãos, possibilitando a formação de roças e celeiros. A comida rotineira destes viajantes incluía arroz, feijão, carne de sol, peixes e farinha de

mandioca, às vezes acrescentada de caças, como aves, camaleões ou tatus. O feijão tropeiro, a carne de lata, o arroz Maria-Isabel, a paçoca (farofa de carne seca) e a pamonha também estavam presentes em seus hábitos alimentares. Caracterizava-se, assim, a cultura alimentar caipira, a qual também esteve presente nos Estados de Minas Gerais, São Paulo e Mato Grosso, dando origem às semelhanças até hoje observadas entre estas regiões (COSTA, 2009; SIGNORELI, 2010).

No estado de Goiás, até o início do século XIX, a alimentação da região era monótona, constituída por arroz, feijão, carne seca, milho e mandioca. O consumo de frutos típicos do Cerrado foi fundamental para a sobrevivência dos colonizadores da região, desde sua chegada às áreas goianas, em meados da década de 1680. O contexto econômico era de altos impostos, dificuldades de comércio e transporte, desestímulo à agricultura e mão-de-obra indisponível, fatores que intensificavam as crises de abastecimento alimentar. Este cenário alcançou o século XX, persistindo até o momento de transição da capital do Estado da Cidade de Goiás para Goiânia (ALMEIDA, 2016; PEREIRA, 2002).

A partir de 1970, iniciou-se uma expansão da fronteira agrícola no Estado de Goiás, possibilitando o acesso a recursos que antes eram limitados. Desta forma, na alimentação regional houve o aperfeiçoamento de preparações e o surgimento de pratos que se tornaram típicos, o que a caracterizou como uma culinária farta e diversificada, como é conhecida nos dias de hoje. A construção da identidade culinária goiana pode ser muito bem representada pelo arroz com pequi, pois é um prato cuja história reflete o crescimento cultural e econômico do estado, trazendo consigo significados simbólicos e sociais, que superam o valor nutritivo de seus ingredientes (FRANÇA, 2000; ORTENCIO, 2008).

## 4.2 O ARROZ COM PEQUI NA CULTURA ALIMENTAR GOIANA

### 4.2.1 Arroz: características físico-químicas

O arroz é um cereal da família *Gramineae*, gênero *Oryza*, com mais de vinte espécies, adaptada para ambientes úmidos, temperatura entre 24 e 30°C e radiação solar elevada, com um ciclo de 100 a 140 dias. No Brasil, a espécie mais consumida é a *Oryza sativa L.*, apresentando três principais classificações: arroz integral, polido

e parboilizado. Ainda pode ser diferenciado, quanto à dimensão dos grãos: longo fino, longo, curto e misturado (ARAÚJO, MONTEBELLO, BOTELHO, BORGIO, 2015; BRASIL, 2009; MEC, 2009).

O arroz cru apresenta em sua composição nutricional 7,2% de proteína, 0,3% de lipídeos e 78,8%. O grão é composto por quatro camadas principais: casca, película, endosperma e germe. A película, presente no arroz integral, por exemplo, contém a maior concentração de proteínas, minerais e vitaminas do complexo B. Já no processamento do arroz branco polido, esta camada é removida por meio do polimento, restando o germe coberto pelo endosperma, rico em amido (CONAB, 2015; PEREIRA, 2002; UNICAMP, 2011).

As propriedades do grão de maciez, coesão, cor, brilho e volume de expansão dependem da temperatura de gelatinização, da relação amilose/amilopectina e da concentração de amilose: quanto menor o teor de amilose, maior será o tempo de cozimento e a quantidade de água, resultando em aspecto de papa. A temperatura de gelatinização é a propriedade do amido que determina o tempo necessário de cocção, podendo variar de 55° a 80°C. A proporção amilose/amilopectina, normalmente, é 1:3 (ARAÚJO, MONTEBELLO, BOTELHO, BORGIO, 2015; PEREIRA, 2002).

O arroz do tipo agulhinha, conhecido também como arroz polido ou arroz branco, é o mais utilizado na cozinha brasileira, apresentando boa qualidade culinária, com bom rendimento, rápido cozimento, grãos soltos após cocção e maciez após resfriamento. O modo de preparo mais comum da preparação utiliza calor seco com gordura seguido de calor úmido, selando o amido e limitando a ligação das moléculas de água com a amilose dos grãos, resultando, desta forma, na produção de arroz não pegajoso. A utilização de água quente na etapa de calor úmido favorece maior rapidez do cozimento e mantém o cereal mais inteiro (CONAB, 2015; PEREIRA, 2002).

#### **4.2.2 Pequi: características físico-químicas**

O pequi é um fruto típico do Cerrado, cuja árvore é o pequizeiro, de nome científico *Caryocar brasiliense* Cambess, pertencente à família *Caryocaraceae*. O nome é de origem indígena (“py” = pele / “qui” = espinho), cujo significado é de fruto de polpa espinhosa, sendo conhecido também como piqui, piquiá, piqui-do-cerrado, piquiá bravo, pequerim, amêndoa-de-espinho, grão-de-cavalo e suari. Caracteriza-se

por sua drupa globosa verde, com mesocarpo amarelo claro, carnosos, aromático e oleoso, que envolve uma camada de espinhos finos e rígidos. Constitui-se por cerca de 84% de casca, 10% de polpa e 6% de caroço. (SANTOS, SANTOS, DIAS, ZANÃO JR., TOMASSONI, 2013; SILVA, 2011).

O pequi apresenta composição nutricional de 18% de lipídeos, 13% de carboidratos e 2,3% de proteínas. É rico em lipídios, carotenoides, fibra bruta, compostos antioxidantes, vitamina C e compostos fenólicos. As proteínas na parede celular exercem função sobre a fisiologia e o *post-mortem*. Em períodos não sazonais, nos quais é necessário o armazenamento do produto (congelado ou em conservas) podem ocorrer alterações indesejáveis, como na cor, rancidez, perda de aroma e de valor nutricional (GONÇALVES, VILAS BOAS, RESENDE, MACHADO, VILAS BOAS, 2011; SMITH, FAUSTO, 2016; UNICAMP, 2011).

Quando o pequi é submetido à cocção ocorrem alterações específicas em suas propriedades, as quais dependem do método de preparo, quantidade de água e tempo. A coloração do fruto *in natura* é classificada como amarelo-avermelhado, sofrendo redução de sua intensidade durante o cozimento, devido à degradação dos pigmentos carotenoides que caracterizam o pequi (GONÇALVES, VILAS BOAS, RESENDE, MACHADO, VILAS BOAS, 2011; SANTOS, SANTOS, DIAS, ZANÃO JR., TOMASSONI, 2013).

Ocorre, também, grande perda de vitamina C ao longo do processo, sendo uma parte degradada mas outra retida na água de cozimento, o que favorece o aproveitamento do nutriente quando cozido com arroz, frango ou outro alimento. A firmeza é reduzida quanto mais longo for o tempo de cocção, conferindo maciez à preparação, sendo atribuída às alterações nos polissacarídeos da parede celular que são solubilizados durante o processamento térmico. Portanto, o pequi, mesmo após a prática de cocção mantém-se ainda como importante fonte de nutrientes (GONÇALVES, VILAS BOAS, RESENDE, MACHADO, VILAS BOAS, 2011; SMITH, FAUSTO, 2016).

#### **4.2.3 Arroz: contexto histórico e econômico**

O arroz apresenta um dos cultivos mais antigos do mundo, proveniente da Ásia, sem precisão da época de sua origem, mas com a certeza de que o alimento acompanhou grande parte da trajetória humana. A planta representa diferentes significados em variados países, como fartura, paz, diferenciação das estações do

ano, saudações em festas de casamento, sobrenomes de famílias, dentre outros (ROSOLEM, 2015; SANTOS, 2010).

No Brasil foi introduzido por Portugal no início da colonização, com cultivo em território nacional após 1530, na capitania de São Vicente, tornando-se essencial nas práticas alimentares e indispensável nos lares, acompanhando desde preparações simples até as mais sofisticadas. Inicialmente, o arroz era cultivado como agricultura de subsistência, destacando-se na região Nordeste. No século XX surgiu a primeira lavoura empresarial no Rio Grande do Sul, município de Pelotas, sendo que a partir de 1912, a cultura do cereal iniciou grande desenvolvimento devido à presença de veículos, movidos a vapor, facilitando a irrigação das lavouras e sua dispersão para outras regiões (CONAB, 2015; PEREIRA, 2002).

No Centro-Oeste, a rizicultura foi inserida no processo de ocupação agrícola das áreas do Cerrado, na década de 1960. O plantio do arroz permitia “amansar” a terra após episódios de queimadas e desmatamentos da vegetação original, visto que o cereal é pouco exigente quanto a nutrientes e tolerante a efeitos fitotóxicos da acidez do solo. Portanto, o seu cultivo era utilizado para realizar a abertura de novas áreas destinadas à pecuária, reforma de pastagens e como roça-de-toco para culturas mais rentáveis, como milho, feijão e soja (CONAB, 2015; SIMINSKI, FANTINI, 2007).

O solo goiano, de alta permeabilidade e baixa disponibilidade de água, permitia a produção do arroz tipo longo, cujo plantio era caracterizado como cultivo em terras altas. A carência de tecnologias e a acidez dos solos goianos constituíam limitações para o desenvolvimento de culturas de alto valor comercial, favorecendo a rizicultura para o preparo e cultivo da terra. Desta forma, entre as décadas de 1970 e 1980 instalaram-se na região diversas agroindústrias de processamento de arroz e Goiás apresentava elevada produção do cereal, figurando como importante fornecedor para as demais áreas brasileiras (CONAB, 2015; PEREIRA, 2002; ROSOLEM, 2015).

No entanto, o estado goiano foi alcançado por um fenômeno que trouxe novas possibilidades de utilizar a terra por meio de tecnologias mais avançadas, conhecido como Revolução Verde. Assim, a realidade produtiva da região foi alterada, com redução significativa da prática da rizicultura e enfraquecimento da representatividade de Goiás na produção nacional. Além disso, os consumidores do

produto passaram a preferir o arroz do tipo longo fino, o que fortaleceu a mudança do cenário agrícola goiano (SANTOS, 2010; SIMINSKI, FANTINI, 2007).

Portanto, por motivos de preferência de grãos e facilidades comerciais, as empresas presentes passaram a importar e ofertar o arroz produzido no Rio Grande do Sul, cujas terras permitiam a produção do arroz tipo longo fino e o uso de lavouras irrigadas, propiciando maior produtividade e qualidade do produto. Conseqüentemente, o estado goiano tornou-se dependente de matéria-prima do sul (CONAB, 2015; ROSOLEM, 2015).

Diante da nova realidade, na região Centro-Oeste iniciaram-se pesquisas agronômicas e projetos de melhoramento genético do arroz a fim de viabilizar o plantio mais rentável e de qualidade também em terras altas, especialmente em Goiás. Institutos de pesquisa, como a Embrapa Arroz e Feijão, por exemplo, criaram estudos para o desenvolvimento de cultivares produtivas e adaptadas às características do Cerrado (CONAB, 2015; SANTOS, 2010).

Desta forma, o arroz tradicional tipo longo, antes cultivado intensamente, passou a ter pequena escala produtiva na região, dando lugar ao plantio do tipo longo fino. Na região goiana as chuvas da primavera contribuem para o plantio do grão nos meses de outubro a dezembro e sua colheita no outono, de março a abril, com produção presente de forma mais acentuada em áreas de pequenos produtores. (PEREIRA, 2002; SIMINSKI, FANTINI, 2007).

O sistema de comercialização do arroz no Brasil é regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), por meio de parâmetros e normas de identidade, qualidade e aparência do arroz, estabelecendo classificações, conforme características específicas. Após a colheita, o grão é submetido ao controle das condições de sua produção na agroindústria, cujo beneficiamento consiste em importantes etapas de recepção da matéria-prima, remoção de materiais indesejáveis, embalagem e distribuição para o mercado (BRASIL, 2009; CONAB, 2016).

Segundo o 9º Acompanhamento da Safra Brasileira de Grãos 2016/2017, realizado pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), a produção de arroz foi de 12 milhões de toneladas, representando o terceiro grão mais cultivado no país, estando abaixo apenas da soja e do milho. Com base na produção dos anos de 2013 a 2017, observa-se que a região Sul é responsável por grande parte

da produção de arroz nacional, contribuindo com 88,51% do volume nacional, seguida da região Norte, com 5,63% (CONAB, 2017).

A região Centro-Oeste ocupou a posição de terceira maior produtora do país, com 4,45% e Goiás apresentou produtividade de 93,9 mil toneladas (8º estado maior produtor do país), destinadas ao mercado goiano, do Distrito Federal e de algumas regiões do Nordeste do Brasil (CONAB, 2017; IBGE, 2017).

Atualmente, a preferência nacional é pelo arroz polido longo fino, conhecido como “agulhinha”, apresentando características atrativas aos consumidores, como maciez e firmeza após o cozimento. O segundo maior consumo no país é do arroz parboilizado, seguido do arroz integral. Em Goiás, o consumo per capita do cereal é, em média, 160 gramas por dia (CONAB, 2017; SEGPLAN-GO, 2011).

Conforme dados da Companhia Nacional de Abastecimento, o consumo do grão no mercado interno na última safra (2015/2016) foi de 11,4 milhões de toneladas, o que representa cerca de 25 quilos por habitante anualmente ou per capita de 150 gramas por dia. O Brasil é o maior mercado consumidor de arroz dentre os países do Mercosul (Argentina, Paraguai e Uruguai), sendo também o mais importante destino de suas exportações. (CONAB, 2017; ROSOLEM, 2015; SEGPLAN-GO, 2011).

#### **4.2.4 Pequi: contexto histórico e econômico**

As comunidades tradicionais e locais que se instalaram no estado de Goiás foram responsáveis pela identificação de mais de 220 espécies vegetais, inclusive mais de 20 tipos de frutos típicos da região, como pequi, buriti, mangaba, cagaita, bacupari, cajuzinho do cerrado, araticum e baru. A diversidade da flora regional permite um grande potencial extrativo de sementes, flores, frutas, óleos, raízes, cascas, resinas e látex, com inúmeras utilidades, além de contribuírem para a sobrevivência destes povos, constituem também fator de geração de renda para os pequenos agricultores (CANÊDO, 2014; CHAUL, 2011).

O fruto apresenta importante potencial econômico para a região Centro-Oeste, podendo ser utilizado na culinária, na produção de ração para porcos e galinhas a partir de sua casca, biocombustíveis e lubrificantes e ainda na indústria de cosméticos. A atratividade se deve às diversas formas de uso e ao seu valor nutritivo, principalmente pelos teores de óleo, vitaminas e minerais. O fruto pode ser consumido de inúmeras formas, como em conservas, farofas, paçocas, pamonhas,

tabletes de amêndoas, licores, in natura, cozido, refogado, geleias, doces, cremes e sorvetes, dentre outras (SANTOS, 2013; SILVA, 2011).

O pequizeiro é protegido por lei, pela Portaria nº 54, de 05 de março de 1987 do Ministério da Agricultura, que proíbe seu abate e comercialização em todo o território nacional. Apresenta boa adaptabilidade a solos arenosos e rasos, com limitações de água e nutrientes, florescendo e frutificando anualmente, no período de dezembro a fevereiro. Seu cultivo é realizado de forma extrativista, em áreas de uso sustentável ou propriedades particulares, com crescente participação de cooperativas, pequenas agroindústrias familiares, atravessadores e feirantes, assumindo papel importante na renda anual destas famílias (BRASIL, 1987; SILVA, 2011).

Os índios do Brasil Central foram os primeiros povos a utilizarem o pequi, dispersando seu consumo para os bandeirantes que chegaram à região de Goiás em busca de ouro, por volta de 1682. As expedições de desbravamento no interior brasileiro careciam de mulheres brancas e, portanto, necessitavam de quem preparasse suas refeições. A mulher indígena foi, desta forma, a primeira cozinheira destes pioneiros, introduzindo em sua alimentação cereais, tubérculos, assados no moquém e no borralho, carnes de caças, peixes e frutos silvestres, como o pequi. O fruto foi domesticado originariamente por indígenas que habitavam, em sua maioria, os cerrados de Goiás, Tocantins e do alto Xingu, envolvendo não apenas o valor culinário, mas também significados ecológicos, culturais, medicinais, econômicos e ritualísticos (CANÊDO, 2014; SANTOS, 2013).

Embora o cultivo do pequi nas áreas brasileiras não seja comercial em larga escala, a coleta do fruto ocorre, muitas vezes, como uma atividade produtiva em cadeia e de forma indiscriminada, afetando a produtividade e a diversidade da população de pequizeiros na região. Além disso, a expansão de lavouras de monocultura, como a soja, constitui fator de ameaça à preservação ambiental de toda a biodiversidade do bioma (SILVA, 2011; SMITH, FAUSTO, 2016).

Diante desse contexto, empresas de apoio e institutos de pesquisa, como a Embrapa – Recursos Genéticos e Biotecnologia, o Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) e a União Europeia, têm produzido estudos sobre o cultivo do fruto, elaborando materiais de instruções e incentivos ao manejo sustentável do pequizeiro a comunidades rurais, indígenas, técnicos e organizações. Assim, o processamento

agroindustrial do fruto em outras regiões tem possibilidades de crescimento, com a utilização de processos tradicionais e novas tecnologias para a obtenção de diversos produtos a partir do pequi (CANÊDO, 2014; SILVA, 2011; SMITH, FAUSTO, 2016).

O extrativismo goiano do fruto ocorre, geralmente, de maneira sustentável nos âmbitos ambiental, social e econômico, havendo a presença de viveiros que cultivam mudas para replantio das áreas nativas. O pequizeiro pode ser utilizado para recomposição ambiental, proteção de nascentes, margens de rios e lagos, entre outros fins ecológicos. No estado de Goiás, a produção de pequi está, principalmente, nos municípios de Sítio D'Abadia, Damianópolis, Mambá, Monte Forte e Paranã, com o maior volume destinado a Brasília e Goiânia. (CONAB, 2017; SANTOS, 2013).

Segundo dados de 2016 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a produção brasileira de pequi no ano de 2014 totalizou 19.241 toneladas do fruto, produzidas pelos estados de Minas Gerais, Goiás e Ceará. Nesta safra, Minas Gerais foi o maior produtor, com 14.543 toneladas. Goiás ocupou o segundo lugar, com 3.039 toneladas, valor da produção de R\$ 1.199,00 reais e preço de venda médio de R\$ 0,39 centavos por fruto. No estado goiano, a Central de Abastecimento de Hortifrutigranjeiros de Goiás (Ceasa-GO) constitui referência de comercialização, destacando a importância do arranjo extrativista do pequi (CONAB, 2016; SANTOS, 2013).

O maior consumo de pequi no país é encontrado nas próprias regiões produtoras, por seu caráter nativo do Cerrado, influenciando no hábito alimentar da população local. O mercado consumidor do fruto é ávido, expressando-se pela obtenção, principalmente, do produto *in natura*, mas também de sua castanha, licor e em formas artesanais, como creme e polpa desidratada de pequi. O mercado empresarial associado ao segmento de restaurantes participa, também, de forma significativa das atividades de compra e venda, fornecendo o produto como iguaria regional para turistas e pessoas da região. Os principais pratos consumidos são arroz com pequi, frango com pequi, galinhada com pequi, milho com pequi e pequi solteiro (SILVA, 2011; SMITH, FAUSTO, 2016).

#### **4.2.5 Arroz com pequi: prato típico da culinária goiana**

O arroz com pequi é um prato tradicional da culinária goiana, reconhecido como símbolo cultural, ocupando papel de destaque nas práticas alimentares da

região. Originado em tempos de crises de abastecimento alimentar no estado, entre os séculos XVII e XIX, a preparação acompanhou a trajetória do cenário econômico do estado. Após a chegada dos bandeirantes, o fruto nativo, já utilizado há tempos pelos indígenas, incorporou-se aos hábitos alimentares dos desbravadores. O arroz, por sua vez, era produto proveniente dos mercados do sudeste brasileiro e passou a compor o grupo de ingredientes das preparações regionais (CHAUL, 2011; SMITH, FAUSTO, 2016).

O período de escassez e fome em Goiás inclui diversas razões, associadas a dificuldades de acesso à terra, problemas de transporte e armazenamento de alimentos, intervenções políticas e limitações tecnológicas. A economia goiana era tipicamente de subsistência, com ausência frequente de suprimento alimentar e consequente busca da população por recursos naturais próprios da vegetação local, com destaque para os frutos do Cerrado (COSTA, 2009; LEITÃO, 2012).

Relatos históricos descrevem o cenário goiano do século XIX como local de extrema pobreza e indigência. A maior parte da população dedicava-se ao cultivo da terra para sobrevivência e um pequeno grupo atuava nas áreas de artesanato e comércio. Os pequenos agricultores eram desmotivados pelas dificuldades de comercialização, que inviabilizavam a expansão da lavoura e isolavam a região. A criação de gado bovino representava a maior fonte de lucros dos fazendeiros, mas eram insuficientes para suprir itens importantes, como sal e trajes adequados (LEITÃO, 2012; SANTOS, 2010).

Nesta época, os moradores chegavam a passar meses comendo alimentos sem sal por falta de recursos financeiros ou indisponibilidade do ingrediente no local. Em meio a este panorama, combinações como o arroz com pequi eram consumidas de forma regular, provavelmente, devido ao caráter básico do cereal, que era cultivado para autoconsumo, e ao sabor característico do pequi, como forma de encobrir a falta de sal (CASCUDO, 2011; FRANÇA, 2000).

Na década de 1870, a implantação da navegação a vapor no rio Araguaia e a inauguração da Estrada de Ferro em Goiás favoreceram a expansão agrícola do estado, permitindo a integração da economia local com o restante da nação. As implicações do novo cenário atingiram diversos aspectos sociais e econômicos da população, também promovendo mudanças nas práticas alimentares da população goiana. As novas possibilidades de ingredientes transformaram e aprimoraram

diversas preparações culinárias, consolidando e caracterizando a cozinha goiana farta e variada como hoje é apreciada (LEITÃO, 2012; SIGNORELI, 2010).

As receitas difundiram-se por meio da transmissão de saberes, incorporando-se cada vez mais ao hábito alimentar do goiano e atraindo a atenção de outras regiões brasileiras, formando a identidade da culinária goiana. No Brasil, os receituários surgiram a partir da década de 1920, em jornais, revistas femininas e em alguns livros. Entre os anos de 1940 e 1950 iniciou-se a divulgação de receitas por meio de rádio e televisão, com aulas de cozinha que atraíam inúmeras donas de casa. Após 1980, os livros de culinária surgem em livrarias e supermercados, difundindo preparações locais, que se apresentam como registros memoriais e tradições, que, a partir de 1990, passam a ser consideradas como pratos típicos que caracterizam uma cozinha regional (ROSOLEM, 2015; SANTOS, 2010).

A transmissão de saberes culinários representa a concepção de pertencimento a determinado grupo e o “saber fazer” remete à cozinha como um espaço para produzir e criar preparações. Neste sentido, diversos pratos brasileiros são considerados folclóricos por não terem um ponto de partida conhecido, mas por pertencerem ao receituário de um povo e que não se baseiam em formas pré-definidas como um manual de instruções. Assim é o tutu de Minas Gerais, o tacacá do Pará, o arroz de carreteiro do Rio Grande do Sul e o arroz com pequi de Goiás, por exemplo (COSTA, 2009; SIGNORELI, 2010).

O arroz com pequi, antes singelo e não notado, consumido em maior parte por escravos e classes de baixo nível social, hoje passa a ter ingredientes indispensáveis que valorizam o sabor e aroma inconfundíveis do fruto, como óleo ou banha de porco, alho, cebola, sal, pimenta e cheiro-verde. Além disso, o prato típico traz consigo uma representação singular da história e cultura goianas. Os modos de preparo e diferentes acompanhamentos do prato são resultados de criatividade e reinvenções criadas pelo gosto de cada cozinheiro e que representam as mudanças e atualizações de práticas do passado (SANTOS, SANTOS, DIAS, ZANÃO JR., TOMASSONI, 2013; SILVA, 2011).

A alimentação do goiano e do brasileiro, em geral, apresenta um contexto atual de mudanças, em que são inseridas novas motivações e representações do alimento nas práticas alimentares cotidianas. O hábito alimentar da população tem se caracterizado por redução do consumo de frutas e hortaliças e aumento de alimentos com elevadas quantidades de açúcar simples, gordura e sal, em

decorrência de fatores, como grande número de pessoas do ambiente rural para o urbano, crescente oferta e variedade de produtos industrializados e frequentes propagandas que estimulam o estilo de vida não saudável (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

Diante deste cenário, é importante destacar que, apesar das mudanças nas práticas alimentares nacionais, inclusive na região goiana, pratos típicos como o arroz com pequi não perderam seu lugar. Embora o fruto tenha sua própria sazonalidade e disponibilidade, as tecnologias de processamento existentes garantem seu consumo o ano inteiro em pontos de comércio, armazenando-o em forma congelada ou em conserva, por exemplo. Portanto, o arroz com pequi continua representando a essência da identidade cultural e alimentar goiana, conservando toda sua singularidade (SIGNORELI, 2010; SMITH, FAUSTO, 2016).

## 5 CONCLUSÃO

A culinária é um símbolo cultural, que representa características de um grupo social e sua construção histórica. Os produtos mais abundantes e nativos de uma região são os principais componentes da cozinha diária, dependendo de sua disponibilidade e sazonalidade. O hábito alimentar não é um aspecto restrito à individualidade, mas está fortemente vinculado à cultura e à sociedade, colaborando para a formação da identidade de uma nação ou região.

A construção da cultura alimentar goiana, semelhantemente à caracterização da formação alimentar brasileira, ocorreu por meio da contribuição de diferentes culturas, principalmente indígena, europeia e africana. A diversidade e exclusividade de espécies vegetais na região associadas às técnicas de preparo tradicionais dos nativos atribui à culinária local características de fartura e singularidade, referenciadas por todo o país.

A formação de hábitos alimentares no estado de Goiás envolveu a transmissão de saberes e práticas entre gerações, perpassando por momentos de crises e tribulações de ordem social e econômica. Não obstante, a identidade goiana cresceu fortalecida por peculiaridades que se estenderam até os dias atuais, agregando novos valores, representações e reinvenções.

A identificação da cultura alimentar goiana é simbolizada por preparações típicas, consolidadas no decorrer da trajetória histórica pelo uso popular e pela disponibilidade e cultivo de alimentos nativos. Desta forma, o arroz com pequi simboliza a história da cozinha de Goiás, por sua origem simples agregada a uma história de contribuições multiculturais associadas ao sabor, aroma e significado particular do prato típico local.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. J. F. **O sertão de amaro leite no século XIX**. 2016. 165 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais e Humanidades) – Universidade Estadual de Goiás, Anápolis, 2016.

ARAÚJO, W.; MONTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**: Série Alimentos e Bebidas. Brasília: SENAC, 2015. 310 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura. **Portaria nº 54, de 05 de março de 1987**. Proíbe o abate e a comercialização do pequi em todo o território nacional. Disponível em: <<http://www.ibama.gov.br/sophia/cnia/legislacao/IBDF/PT0050-270287.PDF>>. Acesso em: 7 jul. 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009**. Aprova o Regulamento Técnico do Arroz, definindo o seu padrão oficial de classificação com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, na forma dos Anexos à presente Instrução Normativa. Disponível em: <<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=1687046295>>. Acesso em 8 jul. 2017.

CANÊDO, N. S. **Pequi, fruto da terra e dos saberes dos povos do cerrado**: um olhar sobre a proteção dos direitos do conhecimento. 2014. 177 f. Dissertação (Mestrado em Direito Agrário) – Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2014.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011. 954 p.

CHAUL, N. F. A identidade cultural do Goiano. **Ciência e Cultura**, Campinas, v. 63, n. 3, p. 42-43, 2011.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Habitus**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento (Brasil). **A cultura do arroz** – 180 p. Brasília: Conab, 2015.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento (Brasil). **Acompanhamento da safra brasileira de grãos**. – v. 1, n.3 (2013-2016) – Brasília: Conab, 2016.

CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento (Brasil). **Acompanhamento da safra brasileira de grãos**. – v. 4, n. 9 (2016/2017) – Brasília: Conab, 2017.

COSTA, A. A. **Formação territorial do Brasil**. Campina Grande: EdUEP, 2009. 385 p.

FRANÇA, J. M. C. F. Imagens do Brasil nas relações de viagem dos séculos XVII e XVIII. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 15, p. 7-15, 2000.

GONÇALVES, G. A. S.; VILAS BOAS, E. V. B.; RESENDE, J. V.; MACHADO, A. L. L.; VILAS BOAS, B. M. Qualidade dos frutos do pequizeiro submetidos a diferentes tempos de cozimento. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, v. 35, n. 2, p. 377-385, abr. 2011.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (Brasil). **Estatística da Produção Agrícola**. Brasília, DF: IBGE, 2017. 72 p.

KUWAE, C. A.; MONEGO, E. T.; FERNANDES, J. A. (Trans)Formações de Hábitos Alimentares dos Goianos. **Ceres: Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 33-41, 2009.

LEITÃO, T. M. M. **Abastecimento alimentar em Goiás na primeira metade do século XIX**. 2012. 141 f. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2012.

MEC - Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica (Brasil). **Alimentação e nutrição no Brasil**. Módulo 10. Brasília: Universidade de Brasília, 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

ORTENCIO, B. **Cozinha goiana**. Goiás: Kelps, 2008. 395 p.

PEREIRA, J. A. **Cultura do arroz no Brasil: subsídios para sua história**. Teresina: Empraba Meio-Norte, 2002. 226 p.

ROSOLEM, C. A. **Alimentando o mundo e o Brasil**. Planeta Arroz: São Paulo, 2015.

SANTOS, F. P. **Formação e expansão da fronteira agrícola em Goiás: a construção de indicadores de modernização**. 2010. 109 f. Tese (Doutorado em Ciências Ambientais) – Instituto de Estudos Sócio-Ambientais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2010.

SANTOS, F. S.; SANTOS, R. F.; DIAS, P. P.; ZANÃO JR., L. A.; TOMASSONI, F. A cultura do Pequi (*Caryocar brasiliense Camb.*). **Acta Iguazu**, v. 2, n. 3, p. 46-57, 2013.

SEGPLAN-GO – Secretaria de Gestão e Planejamento de Goiás. Superintendência de Estatísticas, Pesquisa e Informações Socioeconômicas. **Perfil de Consumo Familiar Goiano**. Goiânia: SEGPLAN-GO, 2011. 22p.

SIGNORELI, I. **Identidade e tradição culinária em Bariani Ortencio**. Goiânia: Kelps, 2011. 194 p.

SILVA, D. M. **Cadeia produtiva de pequi no estado de Goiás**. 2011. 63 f. Monografia (Graduação em Gestão do Agronegócio) – Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2011.

SIMINSKI, A.; FANTINI, A. C. Roça-de-toco: uso de recursos florestais e dinâmica da paisagem rural no litoral de Santa Catarina. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 37, n. 3, p. 690-696, 2007.

SMITH, M.; FAUSTO, C. Socialidade e diversidade de pequis (Caryocar brasiliense, Caryocaraceae) entre os Kuikuro do alto rio Xingu (Brasil). Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. **Ciências Humanas**, Santa Catarina, v. 11, n. 1, p. 87-113, 2016.

UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação (NEPA). **Tabela brasileira de composição de alimentos**. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011. 161 p.