

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**LARISSA GONÇALVES VIANA**

**HÁBITO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE COMUNIDADES  
QUILOMBOLAS BRASILEIRAS DO NORTE AO SUL: UMA REVISÃO**

**VOLTA REDONDA - RJ  
2020**

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**HÁBITO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE COMUNIDADES  
QUILOMBOLAS BRASILEIRAS DO NORTE AO SUL: UMA REVISÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Nutrição do UniFOA, como requisito à obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Acadêmica: Larissa Gonçalves Viana

Orientadora: Profa. Me. Paula Alves Leoni

**VOLTA REDONDA - RJ**

**2020**

## FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

V614h Viana, Larissa Gonçalves

Hábito alimentar e estado nutricional de comunidades Quilombolas brasileiras do Norte ao Sul:  
uma revisão. / Larissa Gonçalves Viana. – Volta Redonda: UniFOA, 2020.

31 p. Il.

Orientador (a): Paula Alves Leoni

Monografia (TCC) – UniFOA / Curso de Nutrição, 2020.

1. Nutrição - TCC. 2. Hábito alimentar. 3. Alimentação. 4. Comunidades Quilombolas. 5. Estado nutricional. I. Leoni, Paula Alves. II. Centro Universitário de Volta Redonda. III. Título.

CDD 613

## **FOLHA DE APROVAÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:  
**HÁBITO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE COMUNIDADES  
QUILOMBOLAS BRASILEIRAS DO NORTE AO SUL: UMA REVISÃO**

Elaborado por Larissa Gonçalves Viana, apresentado publicamente perante a Banca Avaliadora, como parte dos requisitos para conclusão do Curso de Nutrição.

Aprovada em 18 de Novembro de 2020

Banca Avaliadora:

---

Professora Orientadora

Paula Alves Leoni, Mestre, Centro Universitário de Volta Redonda

---

Professor Avaliador

Alden dos Santos Neves, Doutor, Centro Universitário de Volta Redonda

---

Professor Avaliador

Darío Aragão Neto, Doutor, Centro Universitário de Volta Redonda

Dedico este trabalho primeiramente a Deus que sempre esteve comigo ao longo da minha caminhada direcionando e iluminando os meus passos. Por este motivo, dedico esse trabalho ao Senhor que me faz persistir.

Dedico também a minha família, especialmente a minha mãe que apoiou os meus sonhos além de me incentivar ao longo da graduação. A minha madrinha Cláudia, minha segunda mãe, que sempre esteve ao meu lado.

A minha tia e professora Dilza, que foi essencial durante toda jornada escolar.

## **AGRADECIMENTOS**

Primeiramente a Deus, por permitir esse grande passo em minha vida. A todos os santos, em especial a nossa senhora da Conceição Aparecida que me guia e me ajuda a superar todos os meus obstáculos e São Jorge guerreiro que não me deixa desanimar.

A minha mãe, uma das maiores responsáveis por essa conquista, por priorizar minha educação e me incentivar. Não vou esquecer da sua frase: “o único legado que posso deixar para você é a educação”. Sempre acreditou no meu potencial e responsabilidade, amando - me como mãe e pai ao mesmo tempo.

À Universidade UniFOA pela oportunidade de realizar o curso e pela equipe qualificada de funcionários.

À minha orientadora Paula Alves Leoni pelo empenho, oportunidade, confiança e orientação segura e eficiente na elaboração deste trabalho.

A minha família que sempre acreditou em mim e que também é responsável por esse momento.

Às tias Hilda e Sandra, grandes apoiadoras dos meus sonhos e que sempre me direcionam para o melhor caminho.

Às queridas avós Tereza e Luísa sempre presentes na minha caminhada, iluminando-me.

A todos os meus amigos de faculdade e amigas Isis, Andrezza e Rafaela, família que Deus me permitiu escolher e sempre acreditaram em mim.

A todos os preceptores e colegas de estágio em especial do PET-SAÚDE pelo companheirismo e vasto aprendizado durante o programa.

Àqueles que, infelizmente, não estão mais presentes entre nós, avô João Chagas e tios, que não puderam acompanhar de perto minha caminhada, mas que, enquanto vivos, muito me incentivaram e me transmitiram seu amor.

E a todos que, direta ou indiretamente colaboraram com meu trabalho e conhecimento ao longo dessa jornada, o meu muito obrigada.

“O Brasil tem o seu corpo na América e sua alma na África.”

Padre Antônio Vieira, missionário na Bahia, 1661.

## RESUMO

Entre os anos de 1501 e 1900, desembarcaram cerca de 5.092,477 milhões de cidadãos africanos retirados compulsoriamente da África para o Brasil. Na tentativa de escapar da violência e pressão sofrida nos cativeiros, foram formados os quilombos que funcionavam como fortalezas com diferentes níveis de organização. Mesmo após o término da escravidão, o hábito alimentar das comunidades quilombolas influenciaram na formação da culinária brasileira além de preservar certo aspecto da base alimentar dos antepassados. Todavia, mesmo com o reconhecimento legal dos remanescentes quilombolas pelo artigo 2º referente ao decreto nº 4887/2003, os povos quilombolas, na maioria, ainda vivenciam na sua realidade condições precárias que influenciam no processo saúde-doença. Além disso, os quilombolas brasileiros estão expostos às modificações ambientais, sócio econômico e alimentar a qual acarreta uma transição nutricional, que leva a mudança no perfil dessa população. Diante disso, esse trabalho teve como objetivo revisar bibliograficamente o hábito alimentar e o estado nutricional das comunidades remanescentes quilombolas. O método utilizado para o desenvolvimento é conhecido como revisão de literatura. Pode-se observar a prevalência de excesso de peso na maioria dos casos, principalmente no grupo de mulheres e a desnutrição nos estudos que envolvem crianças. Para solucionar essas questões são necessárias medidas governamentais eficazes a fim de melhorar as condições de saúde e educação.

**Palavras chave:** hábito alimentar; alimentação; comunidades quilombolas; estado nutricional.

## **ABSTRACT**

Between the years 1501 and 1900, about 5.092.477 million African citizens landed compulsorily from Africa to Brazil. In an attempt to escape the violence and pressure suffered in captivity, quilombos were formed that functioned as fortresses with different levels of organization. Even after the end of slavery, the eating habits of quilombola communities influenced the formation of Brazilian cuisine in addition to preserving a certain aspect of the ancestors' food base. However, even with the legal recognition of the remaining quilombolas by article 2 regarding decree n ° 4887/2003, the quilombola peoples, in the majority, still experience in their reality precarious conditions that influence the health-disease process. In addition, Brazilian quilombolas are exposed to environmental, socio-economic and food changes, which entails a nutritional transition, which leads to changes in the profile of this population. In view of this, this study aimed to review bibliographically the eating habits and nutritional status of the remaining quilombola communities. The method used for development is known as a literature review. It is possible to observe the prevalence of overweight in most cases, mainly in the group of women and malnutrition in studies involving children. To address these issues, effective government measures are needed to improve health and education conditions.

**Keywords:** eating habit; food; quilombola communities; nutritional status.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>2. MÉTODOS .....</b>	<b>13</b>
<b>3. REFERENCIAL TEÓRICO.....</b>	<b>14</b>
<b>3.1 Do adeus à terra natal rumo ao novo mundo .....</b>	<b>14</b>
<b>3.2 Tentativa de liberdade .....</b>	<b>15</b>
<b>3.3 Remanescentes quilombolas.....</b>	<b>17</b>
<b>3.4 Alimentação e hábitos alimentares de comunidades remanescentes quilombolas.....</b>	<b>18</b>
<b>3.5 Estado nutricional das comunidades quilombolas .....</b>	<b>23</b>
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>26</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>27</b>

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1-</b> Resumo dos resultados encontrados nos arquivos .....	25
---	----

## LISTA DE FIGURAS

**Figura 1** – Hábitos alimentares das comunidades quilombolas de norte a sul ..... 19

## 1. INTRODUÇÃO

O Brasil é um país altamente miscigenado tendo grande parte de seus descendentes africanos inseridos na pátria por meio de comerciantes de escravos. Os escravizados, para fugir das fazendas e minas de ouro, se instalavam em vales distantes chamados quilombos (MOTTA- CASTRO et al.,2009).

Quilombos são organizações sociais formadas por afrodescendentes trazidos para o território brasileiro na época colonial com o propósito de evitar o trabalho compulsório ao qual eram submetidos. Além das condições humanas degradáveis os escravizados buscavam nos quilombos refúgio para acalantar tamanha opressão. Estas organizações estavam situadas em várias regiões a destacar áreas rurais e com certo grau de isolamento geográfico além de estar subjugados à circunstância de hostilidade social (SILVA et al., 2008; BRASIL, 2010).

A história das comunidades quilombolas, desde sua origem, foi marcada com condições precárias de sobrevivência, discriminação, exclusão e principalmente insegurança alimentar que se expressam na sua realidade socioeconômica e vulnerabilidade social, fator este que vem a influenciar no processo saúde-doença (GUERRERO et al., 2007; BRASIL,2008; SILVA et al., 2008).

Por meio da Constituição Brasileira (1988), nos artigos 215 e 216 e no artigo 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias tornou-se público a responsabilidade do Estado brasileiro sobre essas comunidades (BRASIL,2001). Todavía, muitas seriam as melhorias a serem efetuadas frente à vida dessas comunidades.

De acordo com Batista Filho (2003) é alarmante a realidade das crianças quilombolas em idade pré escolar que, por apresentarem maior vulnerabilidade biológica, estão suscetíveis ao desequilíbrio do estado nutricional. Dessa forma, quando o desequilíbrio ocorre, pode acometer dois dos principais distúrbios nutricionais: obesidade e desnutrição. Tais distúrbios são ocasionados por fatores multicausais a destacar os relacionados ao precário acesso a bens e serviços básicos como educação, saúde, saneamento e alimentação equilibrada (CASTRO et al., 2005; FALCÃO-GOMES; COELHO; SCHIMITZ, 2006).

Embora o tema seja de grande relevância, é vultosa a escassez de pesquisas no Brasil que forneçam indicadores acerca da situação alimentar e nutricional dos remanescentes quilombolas brasileiros as quais possam gerar dados epidemiológicos para a implantação de políticas públicas que objetivem um serviço de atenção à saúde de melhor qualidade com o intuito de beneficiar tais populações nos diferentes espaços geográficos e segmentos sociais (MENEZES; OZÓRIO, 2007; GUERRERO et al., 2007).

A avaliação nutricional é um instrumento utilizado para realizar o diagnóstico da situação de um indivíduo. Por meio do estado nutricional pode-se demonstrar a ingestão e perda de nutrientes. Desse modo, é possível identificar algum problema e/ ou apresentar as condições nutricionais de determinado organismo. Sendo assim, a avaliação nutricional é de suma importância, pois a qualidade de vida de uma população pode ser mensurada através do seu estado nutricional. (MELLO, 2002).

De acordo com o sistema de vigilância alimentar e nutricional (SISVAN) para avaliar o estado nutricional, utiliza-se alguns indicadores antropométricos. Esses índices nutricionais são aplicados seguindo a fase de crescimento. Para as crianças utiliza-se P/I (peso/ idade) que constata a presença de desnutrição, P/E (peso/ estatura) que constata se o indivíduo tem desnutrição aguda e E/I (estatura/ idade) que constata a ocorrência de desnutrição grave. No caso dos adolescentes é utilizado IMC/ IDADE sendo o resultado avaliado de acordo com o sexo do adolescente. Na fase adulta, utiliza-se o cálculo de IMC e suas classificações. Da mesma maneira, ocorrem com os idosos. Entretanto, os valores de referências para a classificação mudam, pois o processo de envelhecimento acarreta a perda de massa magra considerável (BRASIL,2004).

Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi realizar uma revisão bibliográfica acerca dos hábitos de comunidades quilombolas do Brasil avaliando o consumo alimentar dos mesmos.

## **2. MÉTODOS**

Para o alcance dos objetivos, esse trabalho foi elaborado a partir de uma revisão de literatura. Para nos orientar nessa revisão, foi formulada a seguinte

pergunta: O que vem sendo abordado nas pesquisas científicas relacionadas ao hábito alimentar e estado nutricional das comunidades quilombolas no âmbito nacional?

Na busca por responder à pergunta acima, foi realizado um levantamento bibliográfico retrospectivo, por meio dos bancos de dados do Google Acadêmico e Scielo utilizando as seguintes palavras chaves: “hábito alimentar”, “alimentação” “comunidades quilombolas” e “estado nutricional”. Os artigos foram escolhidos a partir do seu título e resumo para ter a convicção de que a temática era a mesma proposta por este trabalho.

### **3. REFERENCIAL TEÓRICO**

#### **3.1 Do adeus a terra natal rumo ao novo mundo**

Na antiga Fortaleza de São João de Ajudá, a cerca de três quilômetros do final da praia inicia a última caminhada dos nativos em solo africano rumo à travessia do Atlântico. Porta do Não Retorno, memorial da Unesco erguido em homenagem aos inúmeros leilões de seres humanos que partiram compulsoriamente sem esperança de voltar a sua terra natal (GOMES,2019).

“Um dia, os homens brancos chegaram em navios com asas que brilhavam como facas no sol. Travaram duras batalhas com angola e cuspiram-lhe fogo. Conquistaram as suas salinas e o angola fugiu para o interior [...]. Alguns dos seus súditos mais corajosos ficaram juntos ao mar e, quando os homens brancos vieram, trocaram ovos e galinhas por tecidos e contas. Os homens brancos voltaram outra vez, ainda. Trouxeram-nos milho e mandioca, facas e enxadas, amendoim e tabaco. Desde então e até os nossos dias, os brancos nada trouxeram senão guerra e misérias” VANSINA (1945) citado por GOMES (2019, p.45).

De acordo com o sociólogo Orlando Patterson (1982) citado por GOMES (2019, p.65), “a escravidão existiu desde o início da humanidade até o século XX, nas sociedades mais primitivas e nas mais avançadas”. Por volta, do século XVIII houve no mundo cerca de 45 milhões de escravos os quais iniciaram essa “morte social” por diferentes razões que permeiam desde a captura na guerra até o nascimento em uma família cativa.

Há duas características relevantes que distinguem a história da escravidão no continente americano, das formas de cativeiro antigos. Antigamente, o serviço doméstico na agricultura, marcenaria e, por vezes, cargos administrativos eram as principais ocupações dos escravos. Já na América, também havia essa classe de ocupações. Entretanto, escravidão tornou-se sinônimo de trabalho intensivo em minerações e grandes plantações sendo equiparado ao trabalho desenvolvido pelas máquinas agrícolas da atualidade. A segunda característica, que diferencia o cativeiro da América de outras regiões, está no fato de disseminar a ideologia racista, que passou a determinar a cor da pele como condição de escravo (GOMES,2019).

Embasado no Banco de Dados do Tráfico Transatlântico de Escravos (entre os anos de 1501 a 1900) desembarcaram cerca de 5.092.427 milhões de cativos no Brasil. A viagem de Angola ao Rio de Janeiro durava cerca de 50 dias. No entanto, se houvesse alguma mudança climática ou perda da rota, a mesma poderia durar meses. Mesmo não ocorrendo problemas no percurso, a viagem era infinitamente penosa para o cativo que, ao longo da semana convivia com a fome, insalubridade, doenças como disenteria e banzo que era o nome dado pelos negros ao surto de depressão, muito frequente entre os africanos que, tomados pelo desespero, optavam pelo suicídio. Logo, a taxa de mortalidade a bordo era alta (MATTOSO,2003; GOMES,2019).

A agricultura de exportação, a destacar o comércio de cana de açúcar, foi a principal fonte de renovação de cativos no solo brasileiro. Devido às condições de vida insalubre, alto índice de mortalidade infantil e baixa expectativa de vida, a população escravizada não conseguia gerar descendentes na mesma proporção da população livre. Sendo assim, havia constante demanda pela mão de obra forçada africana, algo que se intensifica nos períodos de crescimento econômico (ALBUQUERQUE, FRAGA FILHO, 2006).

### **3.2 Tentativa de liberdade**

“Onde houve escravidão, houve resistência. E de vários tipos ,mesmo sob a ameaça do chicote, o escravo negociava espaços de autonomia com os senhores ou fazia corpo mole no trabalho, quebrava ferramentas, incendiava plantação, agredia senhores e feitores, rebelava-se individual ou coletivamente. Houve, no entanto, um tipo de resistência que poderíamos

caracterizar como a mais típica da escravidão- e de outras formas de trabalho forçado. Trata-se da fuga e formação de grupos de escravos fugidos. A fuga nem sempre levava a formação desses grupos. Ela podia ser individual ou até grupal, mas os escravos terminavam procurando se diluir no anonimato da massa escrava e de negros livres” (REIS; GOMES, 1996, p. 9).

Conforme FUNARI (1996, p.27), sobre a violência e opressão dos senhores, sobreviver na colônia portuguesa era uma árdua condição aos cativos. A palavra “quilombo” é de origem banto e quer dizer acampamento ou fortaleza. Os mesmos estavam espalhados de forma heterogênea pelo território e variavam de tamanho, população e organização. Logo, foram nessas fortalezas que os escravizados, a fim de resistir individual ou coletivamente às perseguições, buscavam ânimo para defender-se e recomeçar a vida (VAINFA, 2000, p.494-495).

À medida que os quilombos cresciam, buscavam organizar-se internamente para o melhor funcionamento dos grupos populacionais do reduto. Logo, era necessário surgir formas de governo, propriedades, religião e principalmente base econômica onde a agricultura era a principal ocupação sendo que o alimento mais plantado era o milho. Essa forma de organização dava uma economia de abundância (MOURA, 1983).

Do ponto de vista político, havia internamente uma administração hierárquica denominada Estado-Maior, composta por elementos de confiança que estavam subordinados ao chefe. O modelo de hierarquia também era instituído para a preparação e corpo militar, pois ao negar a ordem escravista, os quilombos precisavam defender-se das opressões e ataques dos senhores e de homens armados além de investir em engenhos e povoados. Com o passar do tempo, o foco militar priorizou a proteção das terras, população e economia (MOURA, 1983).

Sabe-se que, ao longo da história, os quilombos brasileiros foram duramente reprimidos e muitos dizimados. Já os que conseguiram resistir às perseguições atravessaram a libertação dos escravizados.

Alguns cativos resolveram permanecer em seus locais de moradia. Todavia, a mercê da sociedade, ocorreram outras maneiras de resistência e lutas após a abolição (CARVALHO, 2003, p.52-53).

### 3.3 Comunidades Remanescentes Quilombolas

O reconhecimento legal e preservação das terras onde residem os descendentes quilombolas foi um empasse ao longo do século XX. Visando evitar invasões e processos judiciais por fazendeiros e empresas, alguns remanescentes quilombolas já enfrentavam demandas judiciais nos estados brasileiros. Mesmo antes da promulgação da Constituição Brasileira de 1988 (DA SILVA; DA SILVA, 2014, p.191-200).

O artigo 2º referente ao decreto nº 4887/2003 define que:

(...) os remanescentes das comunidades quilombolas como “os grupos étnicos-raciais, segundo critérios de auto-atribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida” (BRASIL, 2003).

No contexto pós-abolição da escravidão, grande parte dos remanescentes quilombolas estavam em conflitos pelo reconhecimento tradicional, pela posse coletiva; majoritariamente reconhecidos como “terra de preto” referenciando as memórias da escravidão e posse coletiva da terra. Atualmente no Brasil, de acordo com a Fundação Cultural Palmares, houve a emissão de certificados para mais de três mil comunidades como remanescentes de quilombo. Essas comunidades, estão situadas em 24 unidades federativas exceto nos Estados de Roraima, Distrito Federal e Acre. Apenas 210 das comunidades remanescentes detêm o título das terras. Grande parte das comunidades está localizada no estado do Maranhão, Bahia, Pará, Minas Gerais e Pernambuco nas áreas rurais e isoladas geograficamente (MATTOS, 2005; BRASIL, 2013; BRASIL, 2015).

Tomando por base o levantamento realizado pela Fundação Palmares e Ministério da Cultura, existem no Brasil cerca de 2.600 comunidades; destas, 63% encontram-se na região Nordeste. Em relação à titulação de terra, 207 comunidades foram tituladas e cerca de 12.906 famílias beneficiadas com o título. Ainda constam em análise no INCRA, 1.229 processos para titulação de terra. Estima-se que, pela chamada Nutricional Quilombola de 2006, existem 214 mil famílias e cerca de 1,17 milhões de quilombolas no território nacional (BRASIL, 2013).

Baseando-se nas informações divulgadas pelo relatório sobre bolsa família e Cadastro Único, de responsabilidade da Secretaria de Avaliação e Gestão da

Informação/ Ministério da Cidadania, cerca de 190 mil famílias quilombolas estão inscritas no Cadastro Único. Destas, em média, 136 mil são beneficiárias do Programa Bolsa Família (BRASIL, 2020).

De acordo com dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), até setembro de 2020 existem cerca de 212.002.885 milhões de brasileiros. Destes, 54% representam a população negra, mulata e mestiça do País.

Está previsto para 2021, o Censo Demográfico realizado através de uma metodologia sistematizada que permite incorporar dados relacionados às comunidades quilombolas de todo o País (IBGE, 2020).

### **3.4 Alimentação e hábitos alimentares de comunidades remanescente quilombolas**

A alimentação vai além de um ato orgânico necessário para a sobrevivência humana e símbolo material. Envolve uma ação sociocultural e escolhas que são organizadas de modo que compreenda a percepção do mundo. Portanto, alimentar não significa apenas ingerir alimentos; possui relação de elo pessoal e cultural com a manifestação do indivíduo na sociedade na qual está inserido. (MACIEL, 2004; LEONARDO, 2009). DaMatta (1986) em seu livro afirma que:

"O alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado (...) por outro lado, comida se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa." (DAMATTA, 1986, p.55; LEONARDO, 2009).

Em concordância com a definição de Pita (2010), a maneira pela qual os indivíduos selecionam, consomem e se utilizam dos grupos de alimentos disponíveis, influenciados pelos meios culturais e sociais caracterizam o hábito alimentar.

A alimentação dos brasileiros é composta por elementos de diferentes origens o que significa que a cozinha brasileira é a prole de uma miscigenação. Por conseguinte, os distintos povos que habitaram o Brasil foram fundamentais para a construção da culinária brasileira atual (MACIEL, 2004).

Figura 1: Hábitos alimentares das comunidades quilombolas do norte ao sul



As comunidades remanescentes quilombolas possuem comidas com características próprias. De maneira distinta, elas vivenciam a economia e poucas vezes existe acúmulo de capital. Há prevalência da agricultura de subsistência e comercialização apenas dos excedentes. A produção dos alimentos ocorre por meio

da utilização de fontes naturais e renováveis presentes no ecossistema local (BRANDÃO, JORGE, 2013, p.14).

Em Poder Quilombola, a plantação de alimentos como mandioca, cará, batata doce além da caça de animais, pesca, coleta de frutas, legumes e mel de abelha serviram de base para a criação das comunidades quilombolas. A culinária desenvolvida por muitos membros ao redor da casa de farinha é responsável pelo plantio, colheita até a transformação em farinha. Desse mesmo modo, ocorre o plantio dos demais alimentos, a pesca e colheita de frutas (LINDOSO, 2007, p.35; ARAÚJO, 2012; BARBOSA, 2015).

Os saberes e valores dos antepassados fazem com que a alimentação das comunidades quilombolas atinjam os cinco sentidos. Composta pelos fatores socioculturais e religiosos o ato de alimentar-se é dotado de simbologias, sendo o alimento regado por sabedoria dos ancestrais, o consentimento e proteção dos santos. Logo, é tida como prole da terra, através dos esforços e suor. Os escravizados deixaram através da culinária o legado cultural da comida misturada na mesma panela, a prática do cozimento dos alimentos substituiu o hábito de assar (LEONARDO, 2009; ARAÚJO, 2012; LIMA, 2017).

O milho é um alimento emblemático. Demonstra singularidade do espaço social na atualidade através da liberdade de plantar o alimento na própria horta, armazenar nos paióis e cozinhar nas próprias cozinhas de casa. O acesso ao milho representa uma ruptura na dificuldade dos escravizados em conseguir o alimento. Hoje não precisa trabalhar dia e noite para consumir o milho. Esta ruptura gera orgulho aos grupos descendentes (SANTOS, 2012).

Atualmente, a maioria das comunidades quilombolas realiza a agricultura orgânica em suas terras e plantam verduras, frutas e grãos apenas para a subsistência das suas famílias. As refeições são preparadas nas próprias residências. Aos visitantes, são oferecidas preparações à base de milho verde como, por exemplo, mingau gelado de milho. Já, para os quilombolas, outros pratos fazem parte da culinária tais como: angu, cuscuz de rapadura e broa (ARAÚJO, 2012; BARBOSA, 2015).

A partir de uma análise documental na comunidade remanescente quilombola no Limoeiro do Bacupari, litoral do RS, destacaram-se algumas características na

alimentação como uso da farinha de mandioca, leite, banha, torresmo e o sangue que é utilizado para preparar alguns pratos como morcelas de porco. Em outro estudo realizado na mesma comunidade, percebe-se que os principais alimentos consumidos são arroz, feijão, carne e massa. Das bebidas, prevalesem o bacupari, água, suco e chimarrão como marco da cultura gaucha. Frutas e bolachas são os alimentos consumidos com maior frequência entre as refeições (FIGUEREIDO et al., 2011; ROSA, 2016).

Tomando como referência o estudo realizado no Quilombo da Casca no Rio Grande do Sul, foram analisados hábitos alimentares baseados em entrevista com moradores. Ocorre na propriedade, o cultivo de batata doce e aipim, criação de aves e gado, coleta de frutas como limão, laranja, goiaba e bergamota. Entretanto, existe o baixo consumo de frutas o que levou os pesquisadores a concluir que, o não consumo está ligado ao hábito da família e não à falta de acesso. As refeições são acompanhadas de salada, água, suco ou chimarrão como bebida clássica. Além disso, há forte consumo de pães, biscoitos e bolos. Para finalizar, ao ser utilizado o método de avaliação EBIA, este indicou a prevalência de insegurança alimentar leve na comunidade o que não representa restrições na quantidade de alimento e sim na qualidade da alimentação (GUAHNÓN, 2015).

O estudo realizado no estado de Alagoas a respeito do consumo alimentar e estado nutricional de crianças das comunidades quilombolas constatou uma frequência elevada no consumo de arroz, milho e cereais seguido pela carne (destaque para carne vermelha), leites e derivados. Já o consumo de frutas, legumes, verduras, raízes e tubérculos apresentam baixa ingestão (LEITE, 2010).

No artigo de Souza et al. (2019), onde comparou-se os hábitos alimentares de adolescentes quilombolas e não quilombolas na zona rural do semiárido baiano, observou-se o consumo regular do feijão como alimento saudável e do grupo dos não saudáveis bolacha, biscoito doce/ salgado e refrigerante. Entretanto, foi encontrado baixo consumo de frutas, hortaliças e verduras.

Em concordância com avaliação da situação de insegurança alimentar em uma comunidade quilombola de Sergipe, obteve como resultado da pesquisa o consumo regular de arroz, feijão, peixe e derivados do milho. Produtos industrializados como refrigerantes, doces e bolachas estão presentes no hábito da comunidade. No caso do grupo dos legumes e verduras, mais da metade dos

entrevistados alegaram ter disponibilidade, fato que pode ser justificado pelo recebimento de doações do Programa Mesa Brasil. Em relação às frutas in natura e sucos, estão disponíveis para mais da metade dos entrevistados (ANDRADE et al, 2017).

Nascimento e Guerra (2016) em seu estudo em comunidades quilombolas do baixo Acaraquí no Pará, apontou características relevantes da alimentação das famílias que tem como base o açaí, marisco e farinha de mandioca, sendo essa prática dependente do meio ambiente e recursos naturais. A produção local tem o arroz, feijão e mandioca destinados ao consumo familiar. Entretanto, ao ser feita uma atividade com o público infantil percebeu-se maior inclusão dos alimentos industrializados como, por exemplo, macarrão instantâneo, enlatados, sucos e refrigerantes adquiridos nos pequenos comércios locais.

Em estudo realizado em uma comunidade quilombola da Amazônia brasileira por Costa (2011), pode ser observado na oficina realizada com as crianças das comunidades que o grupo de alimentos compostos por peixes, salsichas de calabresa, carne bovina e frango fazem parte da refeição. Pães, ovos, arroz, feijão e mandioca são consumidos cotidianamente. No caso do bolo é considerado por elas um alimento precioso, gostoso e raro e, dentre os alimentos industrializados, estão a mortadela, biscoito e bolacha. No universo das frutas, a jaca, manga, açaí, pupunha, abacaxi, melancia dentre outros, são produzidas em terras locais.

Por meio do Recordatório 24 horas, um estudo realizado no remanescente quilombola Kalunga, em Goiás, pode ser analisada a alimentação das comunidades que foram divididas em fácil e difícil acesso aos alimentos. Em ambas comunidades, percebe-se o consumo de arroz, farinha, feijão e carne bovina. Algumas distinções existem entre elas. No caso de difícil acesso, foram vistas plantações de legumes, folhas, frutos entre outros além de gergelim, feijão de corda e batata doce em maior quantidade do que nas comunidades de fácil acesso (SILVA et al, 2015).

O modelo alimentar das comunidades quilombolas do Centro Oeste, de acordo com estudo de Souza; Monego; Santiago (2020) são ricas em tradição por meio do consumo de espécies nativas in natura como caju do cerrado, pequi, jatobá do cerrado, beldroega, jurubeba, major-gomes e ora-pro-nóbis. Entretanto, a destruição no bioma, diminuição das áreas agrícolas e manejo incorreto das espécies nativas colocam em risco o hábito alimentar dessas comunidades.

De acordo com o estudo Transição Alimentar em Comunidades Quilombolas no litoral de São Paulo, Brasil, o sistema agrícola desenvolvido por essas comunidades é antigo e complexo, além de estar conectado com o sistema cultural e ambiental natural. As principais fontes de proteína animal presentes na alimentação são o peixe e o frango, sendo estes comprados no mercado. Com frequência ocorre consumo de arroz, feijão, farinha de mandioca e trigo. Entretanto, o consumo de industrializados como doces, margarina, manteiga e biscoitos estão também presentes na alimentação. Em contrapartida, o consumo de legumes e verduras é insuficiente em se tratando das comunidades que não desenvolvem a agricultura (NAVAS et al, 2015).

A partir de um estudo de caso na comunidade Quilombola Angelim I, no Sapê do Norte-ES, concluiu-se que há consumo de mandioca, maxixe, aipim, feijão, abóbora, quiabo, milho e tomatinho. No caso da proteína animal, ocorre o consumo de ovo fornecido pela criação de galinhas, seguido da criação de porcos e bovinos em menor escala. As frutas como banana, dendê, fruta pão, jaca e manga são cultivadas localmente. Entretanto, conforme o passar das gerações, as práticas alimentares tendem a mudar permitindo o consumo de industrializados como pães, bolachas, bolo e achocolatado. Logo, a soberania alimentar da comunidade está sendo perdida (PASINI, 2014).

### **3.5 Estado nutricional das comunidades quilombolas**

No estudo de Luna (2010) que utilizou como método a avaliação antropométrica e de consumo alimentar em uma comunidade quilombola de Alagoas, foram entrevistadas 1308 mulheres na faixa etária entre 19 e 59 anos. Obteve-se como resultado que a maioria (54,4%) das entrevistadas encontravam-se acima do peso, sendo 33,1% classificadas com sobrepeso e 19,3% com obesidade, seguido de 44,6% classificadas como eutróficas e somente 3% apresentando baixo peso. Dessa forma, o autor sugere que o excesso de peso pode estar associado à condição de desnutrição que no início da vida gerou uma baixa estatura e possíveis adaptações metabólicas e, além disso, ressalta que 93,17% das mulheres estão entre as classes D e E.

Guimarães e Silva (2015) em estudo que avaliou o estado nutricional de crianças quilombolas no Pará visualizou que, das 48 crianças de 0 a 5 anos avaliadas, 31,1% foram diagnosticadas com baixo peso até mesmo baixa estatura para idade e 29,9% foram avaliadas com sobrepeso e obesidade. Concomitante ao número de casos de excesso de peso também existe a desnutrição. Sendo assim, confirma o processo de transição nutricional recorrente na região Amazônica.

A partir do estudo realizado nas comunidades quilombolas do Norte de Minas Gerais por meio de entrevista com 24 adultos, Ribeiro et al. (2015), constatou que, 4,2% apresentavam baixo peso; 18,5%, eutrofia e 25%, excesso de peso. Além da situação socioeconômica baixa, analfabetismo e condições de maior vulnerabilidade social, também é alarmante o consumo diário de frutas e legumes, revelando que esses alimentos são, nas comunidades quilombolas, sensíveis à insegurança alimentar.

Alicerçado na análise baseada no Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) de 2013 a 2017, o resultado do banco de dados permitiu constatar que em relação aos quilombolas brasileiros da região Sul, ocorreu um maior índice de baixo peso, sendo de 9,09% no ano de 2013 enquanto na região Sudeste, equivalente a 10,57% no ano de 2016. No caso da região Sul, apresentou o maior índice de obesidade além de um aumento significativo (21,21%) entre os anos de 2016 e 2017. Já na região Centro Oeste, ocorreu o maior índice de sobrepeso (44,29%) no ano de 2015 e queda de 29,27% no ano de 2017. Há necessidade de verificar o estado nutricional e analisar a vulnerabilidade aos casos de desnutrição, sobrepeso e obesidade dos indivíduos, pois sabe-se que existem certas carências nutricionais que são geradas pela insegurança alimentar e atividade agropecuária (DUTRA et al, 2019).

Por meio de inquérito alimentar e avaliação antropométrica realizado com mulheres entre 18 e 59,9 anos, o estudo de Ferreira e Torres (2015) obteve como resultado que, antes da certificação em 2008, 68 mulheres apresentavam excesso de peso, 69 casos de adiposidade abdominal  $\geq 80$ cm e 85 mulheres com o percentual de gordura corporal elevado. Após o período de certificação (2012), percebeu-se um aumento significativo nos marcadores do estado nutricional. Sendo assim, 103 mulheres apresentaram sobrepeso, 93 casos de adiposidade abdominal  $\geq 80$  cm e 138 mulheres com o percentual de gordura corporal elevado. Mesmo com a

certificação, a condição de vida da comunidade ainda é precária e, em relação ao excesso de peso, pode ser justificado pelo estilo de vida sedentária junto à utilização de alimentos ultraprocessados de alta densidade calórica e baixo valor nutritivo em detrimento dos alimentos *in natura* (FERREIRA; TORRES, 2015).

### Quadro 1 – Resumo dos resultados dos resultados nos artigos revisados

Autores	Ano	Local	Participantes	Resultados
Luna	2010, em Maceió.	Comunidades remanescentes de quilombos do Estado de Alagoas	1308 Mulheres	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baixo peso: 3,0%</li> <li>• Eutrofia: 44,6%</li> <li>• Sobrepeso: 33,1%</li> <li>• Obesidade: 19,3%</li> </ul>
Guimaraes e Silva	2015, Belém/PA.	Comunidades quilombolas do estado do Pará.	48 crianças	Baixo peso: 6,25% Baixa/ muito baixa estatura: 31,1% Eutrofia: 46,0 % Excesso de peso/sobrepeso: 22,9%
Ribeiro et al	2015, Indaibira/ Minas Gerais	Fazenda Brejo Grande.	24 adultos	Baixo peso: 4,2% Eutrofia: 70,8% Excesso de peso: 25,0%
Dutra et al	2019 São Luís/MA	Comunidades quilombolas brasileiras.	(Indivíduos de todas as fases da vida) Crianças Adolescentes Adultos Idosos Gestantes	De acordo com as regiões: Sul: 2013: baixo peso 2016/2017: obesidade Sudeste: 2016: baixo peso Centro Oeste: 2015/2017: sobrepeso
Ferreira	2015 Alagoas	Comunidades quilombolas da região Nordeste.	143 mulheres; 194 crianças (2008). 172 mulheres; 67 crianças (2012).	Mulheres antes da certificação (2008): Excesso de peso: 68 adiposidade abdominal $\geq$ 80cm: 69 percentual de gordura corporal elevado: 85 casos Mulheres após certificação (2012): Excesso de peso: 103 adiposidade abdominal $\geq$ 80cm: 193 percentual de gordura corporal elevado: 138

Fonte: As autoras.

Dentro desse cenário, as mudanças no estilo de vida junto à implantação de estratégias que visam o desenvolvimento econômico como o Bolsa Família

apresentou impacto sobre o estado nutricional, caracterizado pelo processo de transição nutricional e epidemiológica (PIPERATA, 2006; PIPERATA,2007). A influência da vida moderna, proximidade com os centros urbanos, situação de escassez dos recursos naturais e destruição das áreas agrícolas também são fatores que causam impactos no estado nutricional e na relação das comunidades tradicionais com a alimentação (SILVA; GARAVELLO, 2012; SILVA et al, 2015).

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este trabalho demonstrou que o hábito alimentar das comunidades quilombolas do Norte ao Sul, compõe as diferentes origens da culinária brasileira marcada pela diversidade. De acordo com cada região, percebeu-se a predominância de alimentos regionais e, na grande maioria, o milho carrega um fator histórico e a mandioca serve de ingrediente base para diferentes preparações. Contudo, com a proximidade dos centros urbanos, cotidiano moderno e expansão do mercado das indústrias alimentícias há evidências que comprovam a introdução dos alimentos industrializados nas comunidades quilombolas.

De acordo com os artigos analisados, os estados nutricionais dos quilombolas são múltiplos, pois há existência de casos de baixo peso e, principalmente, um aumento significativo dos casos de sobrepeso e obesidade a destacar no grupo de mulheres quilombolas. Outro quesito importante observado a partir do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional entre os anos de 2013 a 2017, apontou a predominância de baixo peso na Região Sul e Sudeste no ano de 2013 e 2016 respectivamente. No ano de 2017, verificou forte superioridade dos casos de excesso de peso nas regiões Sul e Centro Oeste.

Através dos estudos revisados, conclui-se que os quilombolas vivem uma insegurança alimentar, ocasionada por múltiplos fatores como socioeconômicos e transição nutricional sofrida durante esses anos. Mesmo com a certificação de algumas comunidades e instituições públicas voltadas para a preservação e promoção da cultura negra no Brasil, os povos tradicionais, a exemplo as comunidades quilombolas tem pouca visibilidade e vivenciam a situação de vulnerabilidade social e de saúde. Diante desse cenário, há necessidade de medidas eficazes; não apenas emergenciais, mas sim com o propósito de assegurar a saúde,

educação, meio ambiente e as terras onde habitam há décadas, descendentes dos negros ancestrais, povos estes que nasceram livres e sofreram como cativos em solo brasileiro e que, por direito, devem permanecer nos seus espaços de liberdade: os remanescentes quilombolas.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, W.R.; FRAGA FILHO, W. **Uma história do negro no Brasil**. Salvador: Centro de Estudos Afro-Orientais; Brasília: Fundação Cultural Palmares, 2006.

ARAÚJO, M. S. G.; LIMA FILHO, D. L. **Cultura, trabalho e alimentação em comunidades negras e quilombolas do Paraná**. *Ateliê Geográfico*, v. 6, n. 3, p. 113-131, out. 2012.

ANDRADE, D.F. et al. Situação de insegurança alimentar em quilombo sergipano. **Seg. Aliment. Nutr.**, v. 24, n.2, p. 125- 140, 2017.

BARBOSA, I.M.P. **Culinária Quilombola: A Busca Pelo Resgate da Identidade Gastronômica Alagoana**. Universidade Federal de Alagoas. Alagoas, 2015.

BRANDÃO, A.; JORGE, A. L. **Comunidades quilombolas, Acesso a programas Sociais e Segurança Alimentar e Nutricional**. In: ROCHA, Cecília et al. (org.). *Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas*. Rio de Janeiro: Editora FioCruz, 2013. p. 213-225.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil: Texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988**. Brasília, DF: Senado Federal; 2001.

BRASIL. Decreto n.4884, de 20 de novembro de 2003. **Regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o artigo 68 do ato das disposições constitucionais transitórias**. Diário Oficial da União, 2003.

BRASIL. **Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BRASIL. Lei nº 11.645 de 10 de março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, **que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”**. Diário Oficial da União, Brasília, 2008.

BRASIL. Ministério da Cultura. Fundação Cultural Palmares. **Informações Quilombolas**. 2010. Disponível em: <http://www.palmares.gov.br/>. Acesso em: 10 março de 2020.

BRASIL. **Guia De Políticas Públicas Para Comunidades Quilombolas. Programa Brasil Quilombola**. Secretaria De Políticas De Promoção Da Igualdade Racial. Secretaria De Políticas Para Comunidades Tradicionais. Brasília, 2013.  
BRASIL. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – DFQ. **Quadro Atual da Política de Regularização de Territórios Quilombolas no INCRA**. Brasília: INCRA-DFQ, 2015. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/pt/quilombolas.html>. Acesso em: 09 março de 2020.

BRASIL. Secretaria de Avaliação e Gestão de Informações/Ministério da Cidadania. **Relatório sobre o Bolsa Família e Cadastro Único.p.1-5, 2020**. Disponível em: [http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/Rlv3/geral/relatorio\\_form.php?p\\_ibge=&area=0&ano\\_pesquisa=&mes\\_pesquisa=&saida=pdf&relatorio=153&ms=623,460,587,589,450,448](http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/Rlv3/geral/relatorio_form.php?p_ibge=&area=0&ano_pesquisa=&mes_pesquisa=&saida=pdf&relatorio=153&ms=623,460,587,589,450,448). Acesso em 10 set. 2020.

CARVALHO, J. M. **Cidadania no Brasil: o longo caminho**. 4ªed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

CASTRO, T.G. et al. Caracterização do consumo alimentar, ambiental, socioeconômico estado nutricional de pré-escolares de creches municipais. **Revista de Nutrição**, V.18, N.3, p.321-330, 2005.

COSTA, M.C. Mandioca é comida de quilombo? **Amazônica**, v.3, n.2, p.408-428, 2011.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil**. V.1, p. 55, Rio de Janeiro, ed. ROCCO Ltda,1986.

DA SILVA, G. S.; DA SILVA, V. J. Quilombos Brasileiros: Alguns Aspectos Da Trajetória do negro no Brasil. **Revista Mosaico**, v. 7, n. 2, p. 191-200, 2014.

DUTRA, L. R. M. et al. Estado nutricional de quilombolas do brasil: uma análise baseada no sistema de vigilância alimentar e nutricional sisvan 2013 a 2017. **BRASPEN**, n.34, (Supl 2), p. 1-172, 2019.

FALCÃO-GOMES, R.C.; COELHO, A.A.S., SCHIMITZ, B.A.S. Caracterização dos estudos de avaliação do consumo alimentar de pré-escolares. **Rev. Nutr**, v.19, n.6, p. 713-720,2006.

FIGUEREIDO, M.C. et al. Avaliação alimentar de quilombolas do Limoeiro de Bacapari, Rio Grande do Sul, Brasil. **RFO**, v. 16, n. 2, p. 130-135, 2011.

FERREIRA, H.C, TORRES. Z. M. C. Comunidade quilombola na região Nordeste do Brasil: saúde de mulheres e crianças antes e pós certificação. **Rev. Bras. Saúde Matern. Infant.**, v.15, n.2, p. 219-229, 2015.

FUNARI, P. P. A. **A arqueologia de Palmares – Sua contribuição para o conhecimento da história da cultura afro-americana.** In: REIS, J. J.; GOMES, F. dos (Org.). *Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil.* São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

GUAHNÓN, M.P. **Segurança alimentar e nutricional, no contexto das comunidades tradicionais: o caso do Quilombo Casca, Rio Grande do Sul, Brasil.** 57f. Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – Departamento de Sociologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2015.

GOMES, L. **Escravidão: Do primeiro leilão de cativos até a morte de Zumbi dos Palmares,** volume 1. 1.ed. Rio de Janeiro: Globo Livros, 2019.

GUIMARÃES, R. C. R.; SILVA, H. P. Estado Nutricional e crescimento de crianças quilombolas. **Rev. Antropol.**, v.7, n.1, p.186-209, 2015.

GUERRERO, A.F.H. et al. Mortalidade infantil em remanescentes de quilombos do município de Santarém-Pará, Brasil. **Rev. Saude Soc.** v.16, p.103-110, 2007.

IBGE. Instituto Nacional de Geografia e Estatística. **Conheça o Brasil- cor ou raça.** Disponível em:

<https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/populacao/18319-cor-ou-raca.html#:~:text=O%20IBGE%20pesquisa%20a%20cor,brasileira%20com%20base%20na%20autodeclara%C3%A7%C3%A3o.&text=De%20acordo%20com%20dados%20da,1%25%20como%20amarelos%20ou%20ind%C3%ADgenas.>

Acesso em setembro de 2020.

LEITE, F. M. B. **Consumo alimentar e estado nutricional de crianças das comunidades quilombolas de Alagoas.** Maceió: Universidade Federal de Alagoas, 2010. 121p. Dissertação (mestrado) – Mestrado em Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alagoas, Maceió: 2010.

LEONARDO, M. ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO. **Revista Antropos: Revista de Antropologia,** Lavras, v. 3, n. 2, p.1-6, dez. 2009.

LIMA, C. **Para Uma Antropologia Da Alimentação Brasileira.** Disponível em: <http://www.claudialima.com.br>. Acesso em: 14 abr. 2020.

LINSOSO, D. **O poder quilombola: a comunidade de mocambeira e a organização quilombola.** Maceió: Edufal, 2007.

LUNA, A. A. **Estado nutricional e consumo alimentar de mulheres das comunidades quilombos de Alagoas.** Maceió: Universidade Federal de Alagoas, 2010. 131p. Dissertação (mestrado) – Mestrado em Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Alagoas, Maceió: 2010.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos,** n. 33, p.25-39, mar. 2004.

MATTOSO, K. M. Q. **Ser escravo no Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 2003.

MATTOS, H. “Remanescente das comunidades dos quilombos”: memória do cativo e políticas de reparação no Brasil. **Revista USP**, n.68, p. 104-111, 2005-2006.

MELLO, E. D.; O que significa a avaliação do estado nutricional, **Jornal da Pediatria**, v. 78, n.5, p. 357, 2002.

MENEZES, R.C.E.; OSÓRIO, M.M. Consumo energético-protéico e estado nutricional de crianças menores de cinco anos, no estado de Pernambuco, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas., v.20, n.4, p.337-347, 2007.

MOTTA-CASTRO, A.R.C.et al. Compliance with and response to hepatitis B vaccination in remaining quilombo communities in Central Brazil.**Cad Saúde Pública.**, V.25, n.4, p.738-742,abr,2009.

MOURA, Clóvis. **Os quilombos e a rebelião negra**. 5º Ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

NASCIMENTO, E. C.; GUERRA, G. A. D. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. **Ciências Humanas**, v. 11, n. 1, p. 225-241, 2016.

NAVA, R et al. Transição alimentar em Comunidade quilombola no litoral sul de São Paulo/ Brasil. **Revista Nera – ano 18**, n.27, p.138-155, 2015.

SILVA, D. O. et al. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR- 163, Pará, Brasil. **Rev nutr**, n.21 (Suplemento) 83s-97s, 2008.

PASINI, I. L. P. **Conflito territorial e soberania alimentar: um estudo de caso na comunidade quilombola Argelim I, no sapê do Norte- ES**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2014. 283p. Dissertação (mestrado) – Programa de pós-graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2014.

PIPERATA, B. A. Nutritional status of Ribeirinhos in Brazil and nutritional transition. **American Journal Physical Anthropology**, v. 133, n. 2, p. 868-878, 2006.

PIPERATA, B. A. Nutritional status of Ribeirinhos in Brazil and the nutritivo transition. **American Journal of Physical Anthropology**, v. 133, n. 2, p. 868-878, 2007.

PITA, A.M.C.S. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável [dissertação]. Serviço de Saúde Pública: Faculdade de Saúde Pública; 2010.

REIS, J.J.; GOMES, F. dos S. (Org). **Liberdade por um fio: histórias dos quilombos no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIBEIRO, G et al. Segurança Alimentar de comunidades Quilombola no Norte de Minas Gerais. **Cienc Cuid Saude**, v.14, n.3, p. 1245- 1250, 2015.

ROSA, E. S. **Os alimentos de origem animal na comunidade remanescente quilombola do Limoeiro no Bacupari, Palmares do Sul, RS, Brasil**. 2016. 132 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Veterinária, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

SANTOS, A. O sabor da história: práticas alimentares e identidade quilombola. **INTRATEXTOS**, Número Especial 03, p.54-71, 2012.

SILVA, D.O. et al. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. **Revista de Nutrição**. 21 (Suppl.), 83-97, 2008.

SILVA, R. J.; GARAVELLO, M. E. P. E. Ensaio sobre transição alimentar e desenvolvimento em populações caboclas da Amazônia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2012.

SILVA, R.J et al. Transição agroalimentar em comunidades remanescentes tradicionais rurais: o caso dos remanescentes de quilombo Kalunga-GO. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v.22, n.1, p. 591-607, 2015.

SOUSA, B.C, et al. Hábito alimentares de adolescentes quilombolas e não quilombolas na zona rural do semiárido baiano, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.24, n.2, p. 419-430, 2019.

SOUZA, C.R S.; MONEGO, E.T.; SANTIAGO, R.A.C. Conhecimentos tradicionais quilombolas, uso e caracterização da biodiversidade do cerrado goiano. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n.6, p.35586-35597, 2020.

VAINFAS, R. **Dicionário do Brasil Colonial**. Rio de Janeiro: Objetiva LTDA, 2000.