

# Resumo

**Simpósio Temático**  
Estudos Históricos e Ambientais

## O FRUTO DO PEQUI E A CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE DO CERRADO: HISTÓRIA, CULTURA E NATUREZA

Estêvão Luiz Santoro dos Santos (UniEVANGÉLICA - estevao.santoro@gmail.com);

Sandro Dutra e Silva (UniEVANGÉLICA; UEG)

### RESUMO

O presente trabalho é resultado parcial de pesquisa realizada no campo das ciências ambientais intitulada “Sabores e Saberes: o Pequi (*Caryocar brasiliense*) e a os valores culturais do Cerrado”. Tem por objetivo descrever o pequi (*Caryocar brasiliense*) como um fruto do cerrado e a sua incidência no bioma. Também busca analisar os estudos botânicos e agrônômicos dessa planta bem como os seus diferentes usos (cosméticos, gastronômicos, medicinais, dentre outras). Busca ainda identificar o fruto do pequi por meio dos sabores e saberes da cultura popular, com ênfase na gastronomia. A abordagem teórica e metodológica utilizada teve como base a análise qualitativa de documentos, mapas e a literatura que discorre sobre o tema. No enfoque do campo da história da ciência, buscará analisar os diferentes estudos promovidos pela Empraba Cerrados DF, que tem um grupo de pesquisadores especializados no *Caryocar brasiliense*.

**Palavras-Chave:** Cerrado; Pequi (*Caryocar Brasiliense*); Gastronomia; História Ambiental; História da Ciência.

### REFERÊNCIAS

ALMEIDA, S.P.; PROENÇA, C.E.B.; SANO, S.M.; RIBEIRO, J.F. Cerrado: espécies vegetais úteis. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998a. XIII + 464p.

ALMEIDA, S.P. Cerrado: Aproveitamento Alimentar. Planaltina: EMBRAPA-CPAC, 1998b. 188p.

AMBIENTE BRASIL. Cerrado: Caracterização. Disponível em: <[http://ambientes.ambientebrasil.com.br/natural/biomas/cerrado\\_-\\_caracterizacao.html](http://ambientes.ambientebrasil.com.br/natural/biomas/cerrado_-_caracterizacao.html)> Acesso em 21 ago. 2013.

# Resumo

AMBIENTE BRASIL. As abelhas indígenas: Meliponíneos. Disponível em:<[http://ambientes.ambientebrasil.com.br/natural/abelhas/as\\_abelhas\\_indigenas\\_-\\_meliponineos.html](http://ambientes.ambientebrasil.com.br/natural/abelhas/as_abelhas_indigenas_-_meliponineos.html)> Acesso em 27 ago. 2014.

AVIDOS, M.F.D.; FERREIRA, L.T. Frutos do Cerrado: preservação gera muitos frutos. *Biotecnologia Ciência & Desenvolvimento*, v.3, n.3, jul./ago. 2000.

BARBOSA, A. S.; SCHMITZ, P. I. Ocupação Indígena do cerrado, esboço de uma história. In: SANO, S. M.; ALMEIDA, S. P.; RIBEIRO, J. F. (Eds). *Cerrado: ecologia e flora*. Embrapa Cerrados: Brasília-DF, 2008. p. 47-67.

BRAGA, Juliana. Com patente da UnB, empresa vai produzir extrato de pequi em cápsulas. Descoberta de professor da UnB espera apenas autorização da Anvisa para chegar às gôndolas. UnB Agência. Brasília. 2011, seção de ciência.

CERRATINGA. Espécies nativas do Cerrado e da Caatinga. Disponível em:<<http://www.cerratinga.org.br/especies-nativas-do-cerrado-e-caatinga/>> Acesso em: 20 ago. 2014.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/122743/1/00081410.pdf>. Acesso em: 10 de nov. 2013.

EMBRAPA Cerrados, 2008. p. 303-33.