

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA VIDA
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

Mariana Pereira Mendes

**Agrobiodiversidade na Feira da Agricultura Familiar Agroecológica e
promoção de Soberania Alimentar em Governador Valadares/MG**

Governador Valadares

2025

Mariana Pereira Mendes

**Agrobiodiversidade na Feira da Agricultura Familiar Agroecológica e
promoção de Soberania Alimentar em Governador Valadares/MG**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição da
Universidade Federal de Juiz de Fora
como requisito parcial à obtenção do título
de graduação em Nutrição.

Orientador: Prof. Dr. Reinaldo Duque Brasil Landulfo Teixeira

Coorientador: Prof. Dr. Bruno Augusto Maciel Guedes

Governador Valadares

2025

Ficha catalográfica elaborada através do programa de geração automática da Biblioteca Universitária da UFJF, com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Pereira Mendes, Mariana.

Agrobiodiversidade na Feira da Agricultura Familiar Agroecológica e promoção de Soberania Alimentar em Governador Valadares/MG / Mariana Pereira Mendes. -- 2025.

58 p. : il.

Orientador: Reinaldo Duque Brasil Landulfo Teixeira

Coorientador: Bruno Augusto Maciel Guedes

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Universidade Federal de Juiz de Fora, Campus Avançado de Governador Valadares, Instituto de Ciências da Vida - ICV, 2025.

1. Agrobiodiversidade. 2. Soberania alimentar. 3. Circuitos curtos de comercialização. 4. Agricultura familiar. 5. Agroecologia. I. Duque Brasil Landulfo Teixeira, Reinaldo , orient. II. Augusto Maciel Guedes, Bruno , coorient. III. Título.

Mariana Pereira Mendes

**Agrobiodiversidade na Feira da Agricultura Familiar Agroecológica e
promoção de Soberania Alimentar em Governador Valadares/MG**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao curso de Nutrição da
Universidade Federal de Juiz de Fora
como requisito parcial à obtenção do título
de graduação em Nutrição.

Aprovada em 9 de dezembro de 2025

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Reinaldo Duque Brasil Landulfo Teixeira - Orientador
Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof^a Dr.^a Kellem Regina Rosendo Vincha
Universidade Federal de Juiz de Fora

Tec. Gustavo de Almeida Santos
Universidade Federal de Juiz de Fora

AGRADECIMENTOS

A realização deste Trabalho de Conclusão de Curso é fruto de um processo coletivo, construído a partir do diálogo entre a universidade, os territórios e os sujeitos que produzem alimentos, saberes e resistência.

Agradeço, de forma especial, às agricultoras e aos agricultores familiares da Feira da Agricultura Familiar Agroecológica (FAFA) e a Associação de Cooperação Mista dos Feirantes da Agricultura Familiar Agroecológica de Governador Valadares (ACOMFAFA), pela disponibilidade, acolhimento, confiança, que tornaram possível o desenvolvimento desta pesquisa, a parceria e pela construção coletiva do conhecimento, fortalecendo a interface entre pesquisa e extensão.

Ao Núcleo de Agroecologia de Governador Valadares (NAGÔ), espaço fundamental na minha formação acadêmica, política e humana, que orientou e inspirou esta trajetória.

Aos movimentos sociais e organizações parceiras pelo apoio, pelas trocas e pela luta permanente em defesa da agricultura camponesa e dos territórios.

À Universidade Federal de Juiz de Fora – campus Governador Valadares, ao curso de Nutrição e aos docentes que contribuíram para minha formação crítica e comprometida com a realidade social.

À orientação deste trabalho, pelo acompanhamento, escuta e respeito aos caminhos metodológicos escolhidos, fundamentais para a consolidação desta pesquisa.

À minha família, amigas e amigos, pelo apoio, incentivo e compreensão ao longo dessa caminhada.

Por fim, agradeço a todas as pessoas que de diferentes formas contribuíram para que este trabalho se concretizasse.

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo demonstrar a contribuição da agrobiodiversidade existente da Feira da Agricultura Familiar Agroecológica (FAFA), em Governador Valadares/MG para a promoção da soberania alimentar. Trata-se de uma pesquisa em interface com a extensão, de abordagem quali-quantitativa, descritivo e observacional, realizado ao longo de 13 meses por meio de observação participante e listagem livre dos produtos *in natura* e minimamente processados de origem vegetal ofertados. Foram identificados 252 produtos, provenientes de 164 espécies vegetais pertencentes a 52 famílias botânicas. Estiveram em destaque as famílias Lamiaceae (16 espécies), Asteraceae (14) e Cucurbitaceae (12), além da diversidade intraespecífica de *Brassica oleracea* L. (10 variedades) e *Solanum lycopersicum* L. (9). Os frutos foram os órgãos vegetais mais ofertados (125 produtos), seguidos das folhas (99) e caules (25). A categorização segundo a TACO (2011) mostrou predominância de verduras, hortaliças e derivados (111 produtos), frutas e derivados (77) e ervas medicinais, temperos e condimentos (51). A média de produtos por estação foi maior na primavera (97,8) e menor no verão (79,7). Foram identificadas 47 espécies de Plantas Alimentícias Não Convencionais. Os resultados revelam a relevância da FAFA como circuito de comercialização, fortalecendo a economia camponesa, valorização dos saberes tradicionais e a integração do campo com a cidade por meio do acesso a alimentos provenientes de produção agroecológica. Podemos concluir que a feira é um espaço estratégico para promoção da agrobiodiversidade e da soberania alimentar, contribuindo para promoção de SAN, DHAA merecendo destaque e maior atenção por parte do poder público por toda sua relevância social, cultural e ambiental para o território.

Agrobiodiversidade; Soberania alimentar; Circuitos curtos de comercialização; Agricultura familiar; Agroecologia.

ABSTRACT

This study aims to demonstrate the contribution of the existing agrobiodiversity of the Agroecological Family Farming Fair (FAFA) in Governador Valadares, Minas Gerais, to the promotion of food sovereignty. This is a research project that interfaces, qualitative-quantitative, descriptive, and observational study conducted over 13 months through participant observation and free listing of fresh and minimally processed plant-based products offered. The most prominent families were Lamiaceae (16 species), Asteraceae (14), and Cucurbitaceae (12), in addition to the intraspecific diversity of *Brassica oleracea* L. (10 varieties) and *Solanum lycopersicum* L. (9). Fruits were the most commonly offered plant organs (125 products), followed by leaves (99) and stems (25). Categorization according to TACO (2011) showed a predominance of vegetables, greens, and their derivatives (111 products), fruits and their derivatives (77 products), and medicinal herbs, spices, and condiments (51 products). The average number of products per season was highest in spring (97.8) and lowest in summer (79.7). More than 47 varieties of Unconventional Food Plants were identified according to Knupp & Lorenzi (2014; 2021), three of which are considered traditional in the territory. The results highlight the relevance of FAFA as a short marketing circuit that strengthens the peasant economy and values traditional knowledge. Additionally, it contributes to integrating rural and urban areas through improved access to agroecological and diverse foods. In conclusion, the fair is a strategic space for promoting agrobiodiversity and food sovereignty. It also contributes to the advancement of Food and Nutrition Security, Human Right to Adequate Food. It deserves to be highlighted and given greater attention as it is an important space for the territory.

Agrobiodiversity; Food sovereignty; Short marketing circuits; Family farming; Agroecology.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	- Número de produtos por mês	25
Quadro 1	- PANCS identificadas na FAFA.....	20
Figura 2	- Frequência de ocorrência das PANCS na FAFA.....	31

LISTA DE TABELAS

TABELA 1	- 10 famílias mais representativas no levantamento.....	19
TABELA 2	- Espécies com maior número de variedades intraespecíficas.....	21
TABELA 3	- Diversidade de órgãos vegetais comestíveis.....	22
TABELA 4	- Diversidade de produtos por categoria TACO (2011).....	22
TABELA 5	-Diversidade de produtos por feirante.....	23
TABELA 6	-Número médio de produtos por estação do ano.....	25
TABELA 7	-Frequência de ocorrência dos produtos entre outubro de 2023 e outubro de 2024.....	26

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACOMFAFA	Associação de Cooperação Mista dos Feirantes da Agricultura Familiar Agroecológica de Governador Valadares.....	14
CAT	Centro Agroecológico Tamanduá.....	18
CRESAFA	Cooperativa Regional de Economia Solidária da Agricultura Familiar e Agroecologia.....	18
CCC	Circuitos Curtos de Comercialização.....	32
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.....	14
FAFA	Feira da Agricultura Familiar Agroecológica de Governador Valadares.....	14
FAO	Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura.....	13
NAGÔ	Núcleo de Agroecologia de Governador Valadares.....	16
ODS	Objetivos do Desenvolvimento Sustentável.....	15
ONU	Organização das Nações Unidas.....	37
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso.....	18

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	OBJETIVOS.....	15
2.1	OBJETIVO GERAL.....	15
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
3	METODOLOGIA.....	16
4	RESULTADOS.....	19
5	DISCUSSÃO.....	32
5.1	A AGROBIODIVERSIDADE NO CONTEXTO DA FAFA.....	32
5.2	AS PANCS NA FAFA RESGATANDO SABERES E FAZERES TRADICIONAIS.....	34
5.3	SOBERANIA ALIMENTAR E A OFERTA DE “COMIDA DE VERDADE.....	35
5.4	CIRCUITOS CURTOS E AUTONOMIA CAMPONESA.....	36
5.5	A FAFA COMO UM TERRENO FERTIL DE POLÍTICAS PÚBLICAS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE.....	38
6	CONCLUSÃO.....	39
	REFERÊNCIAS.....	41
	APÊNDICE A - Lista Completa Produtos Tabulados.....	45

1 INTRODUÇÃO

A crise socioambiental contemporânea, escancarada pelas mudanças climáticas, degradação dos recursos naturais e insegurança alimentar, reforça a necessidade da adoção de estratégias que repensem nossas formas de produção e de consumo. Nesse cenário, o resgate e a valorização dos saberes tradicionais associados à biodiversidade, herdados pelos povos originários e camponeses, bem como seus modos de vida e modelos de produção se destacam como práticas de sistemas alimentares sustentáveis, que procuram gerar menos impacto ambiental (ALBERTI; MELO; BRANDÃO, 2023). A maneira como a produção chega até as pessoas é essencial nesse processo. As feiras são um bom exemplo disso: elas criam um contato direto entre agricultores e consumidores, ajudam a valorizar o que é produzido, reforçam a cultura local e ainda fortalecem a agrobiodiversidade.

Segundo a FAO (1999) Biodiversidade agrícola ou agrobiodiversidade (...) refere-se à variedade e variabilidade de animais, plantas e microrganismos na Terra que são importantes para a alimentação e a agricultura, e que resultam da interação entre o meio ambiente, os recursos genéticos e os sistemas e práticas de manejo utilizados pelas pessoas. Ela leva em consideração não apenas a diversidade genética, de espécies e de agroecossistemas, e as diferentes formas de utilização dos recursos hídricos e terrestres para a produção, mas também a diversidade cultural, que influencia as interações humanas em todos os níveis.

No entanto, a intensificação do modelo de produção agroindustrial focado na produção de *commodities* para o mercado internacional, e o avanço do agronegócio hegemônico vem promovendo a homogeneização dos sistemas produtivos, ameaçando práticas tradicionais e a variabilidade genética das espécies alimentares (DOMENE *et al*, 2023).

A agroecologia emerge como um campo científico, prático e sociopolítico que visa transformar o sistema de produção de alimentos de forma sustentável, integrando princípios ecológicos a agricultura, valorizando e resgatando saberes e a forma de viver dos povos tradicionais e suas práticas camponesas, justiça social e equidade no uso dos recursos naturais. Segundo Altieri (2012), a agroecologia articula ciência e prática com estratégias sociais de resistência à homogeneização da produção agrícola e a dependência de insumos externos.

A soberania alimentar, conceito amplamente debatido por movimentos sociais e acadêmicos desde a década de 1990, refere-se ao direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos, respeitando suas culturas e os modos de vida locais (MENDES; GONÇALVES, 2023). Nesse contexto, as feiras agroecológicas são espaços emblemáticos da soberania alimentar, pois permitem a autonomia dos agricultores, o reconhecimento dos saberes tradicionais e o acesso da população a alimentos saudáveis e diversificados.

Em Governador Valadares, Minas Gerais, Brasil, a Feira da Agricultura Familiar Agroecológica (FAFA) representa uma iniciativa consolidada de comercialização direta, construída pela Associação de Cooperação Mista dos Feirantes da Agricultura Familiar Agroecológica de Governador Valadares (ACOMFAFA) e em parcerias com movimentos camponeses e entidades de apoio. No entanto, até o presente momento, não há estudos científicos que tenham documentado sistematicamente a contribuição da FAFA para a promoção da agrobiodiversidade e da soberania alimentar no território.

Dados recentes do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revelam que mais de 70% dos alimentos consumidos no Brasil são produzidos por agricultores familiares (IBGE, 2018), o que reforça a importância de estudos que possam dar visibilidade às suas práticas e produtos. A Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (IBGE, 2025) a mais recente sobre segurança alimentar no país mostra que apesar do Brasil ter saído do mapa da fome em 2025 após retomar o patamar inferior de risco em subnutrição adotado pela Organização das Nações Unidas, a insegurança alimentar severa diminuiu (fome), mas outros níveis ainda são expressivos no país e o consumo regular de alimentos biodiversos não tem feito parte do padrão alimentar dos brasileiros. Esses dados indicam a urgência de políticas públicas e de ações locais que fortaleçam sistemas agroalimentares mais saudáveis, sustentáveis e biodiversos.

Apesar da feira ser citada em ferramentas digitais como a do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor ([s.d.]) que reúne informações sobre feiras e espaços de comercialização de alimentos orgânicos e agroecológicos no Brasil, Mapa das Feiras Orgânicas, o trabalho se justifica pela lacuna de dados científicos sobre a única feira agroecológica no Município de Governador Valadares, a maior cidade do Vale do Rio Doce, e pela necessidade de dar visibilidade às organizações

camponesas e suas práticas em um contexto adverso de concentração fundiária, violência no campo, uso indiscriminado de agrotóxicos, insegurança alimentar e desvalorização da produção agroecológica (VILARINO; GENOVEZ, 2019). Ao contribuir para o registro da agrobiodiversidade de interesse alimentar na FAFA, este estudo colabora com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), em especial com o ODS 2, Fome Zero e Agricultura Sustentável, e o ODS 12, Consumo e Produção Responsáveis (MACHADO; ESTEVEZ, 2022). Trata-se de uma investigação inédita no município, com potencial para subsidiar a construção de políticas públicas e ações de fortalecimento da feira e de valorização da agrobiodiversidade local.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Demonstrar a contribuição da agrobiodiversidade presente na Feira da Agricultura Familiar Agroecológica, enquanto circuito curto de comercialização de produtos do campesinato, para a soberania alimentar em Governador Valadares/MG.

2.2 Objetivos específicos

- Registrar a diversidade de produtos *in natura* e minimamente processados comercializados durante as quatro estações do ano;
- Identificar as espécies de plantas alimentares ofertadas com maior frequência na feira;
- Dar visibilidade à FAFA e seu papel na promoção da Soberania Alimentar no município;
- Socializar os dados junto à ACOMFAFA, fortalecendo a interface entre extensão e pesquisa.

3 METODOLOGIA

O presente trabalho é um desdobramento de um projeto de iniciação científica gestado e desenvolvido a partir do histórico de vivências e ações de extensão do Núcleo de Agroecologia da Universidade Federal de Juiz de Fora *campus* Governador Valadares (NAGÔ/UFJF), onde por diversas vezes em trabalhos conjuntos com agricultores camponeses do território relataram a necessidade de maior visibilidade da FAFA. Trata-se de um estudo transversal, de abordagem quali-quantitativa, com caráter descritivo e observacional. A proposta metodológica buscou caracterizar e analisar a diversidade de produtos *in natura* e minimamente processados de origem vegetal circulantes na FAFA, por meio de observação participante e diálogos informais, sem intervenção, manipulação ou coleta de dados pessoais.

A pesquisa foi desenvolvida na FAFA, que é a única feira agroecológica de Governador Valadares/MG, realizada em espaço público e de livre acesso. O município se localiza no Leste do estado de Minas Gerais, na região do Vale do Rio Doce, pertencente ao bioma da Mata Atlântica, com 17 distritos rurais e sua população segundo o último censo do IBGE (2018) é de 257.171 pessoas, sendo 8.247 residentes na zona rural (IBGE, 2018).

A FAFA ocorre semanalmente desde 2003, às sexta-feiras, no horário de 06:00 às 12:30, na Rua José Luís Nogueira próximo ao número 552, nas imediações no Mercado Municipal, reunindo agricultores familiares associados à Associação de Cooperação Mista dos Feirantes da Agricultura Familiar Agroecológica de Governador Valadares (ACOMFAFA), vinculados a iniciativas agroecológicas, agroextrativistas e de economia solidária. A escolha da FAFA como espaço social de observação da presente pesquisa se justifica pela relevância da feira enquanto um circuito curto de comercialização e potencial promotor da agrobiodiversidade local, contribuindo para soberania alimentar e segurança alimentar do território.

O objeto de análise definido para estudo da agrobiodiversidade foram os produtos alimentícios *in natura* e minimamente processados, exclusivamente de origem vegetal, ofertados na feira ao longo de 13 meses, contemplando as quatro estações do ano, entre outubro de 2023 e outubro de 2024. Não foram registradas falas, opiniões, dados clínicos, socioeconômicos ou identificáveis de indivíduos. Como critérios de inclusão foram considerados todos os produtos *in natura* e

minimamente processados de origem vegetal expostos à venda durante as visitas mensais, presença na feira no dia das coletas. Foram excluídas bancas não pertencentes à associação (ACOMFAFA), produtos processados, ultraprocessados, industrializados e de origem animal presentes nas bancas.

A coleta de dados ocorreu mediante observação participante não interveniente com registros sistemáticos em caderno de campo, listagem livre (MEÍJA, 2002; ALBUQUERQUE, 2010) e registros fotográficos de produtos ofertados em bancas, sem identificação de pessoas. Os dados foram coletados mensalmente, variando entre a penúltima e última feira do mês, priorizando as duas primeiras horas de funcionamento buscando encontrar a integralidade de produtos ofertados no dia, e em três das treze coletas, extensionistas participaram orientados e acompanhados. Partindo de uma concepção participativa conforme orientado por Coelho (2014), o projeto de pesquisa foi apresentado em assembleia geral ordinária da ACOMFAFA, quando todos os feirantes associados concordaram com a realização do trabalho.

A identificação e a classificação botânica das espécies vegetais de uso alimentar foram realizadas por um especialista, doutor em Botânica, coordenador do NAGÔ, utilizando fotografias, pesquisa bibliográfica e no uso de plataformas digitais especializadas reconhecidas internacionalmente, como *World Flora Online* (WFO, 2025) e *Plants of the World Online* (POWO, 2025). Essas mesmas fontes foram consultadas para a verificação da nomenclatura científica atualizada.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) foram identificadas e classificadas utilizando livros e materiais de referência de Kinupp & Lorenzi (2014; 2021). Para identificação de algumas frutas e suas respectivas variedades, o livro “Frutas no Brasil: nativas e exótica” de Lorenzi, Lacerda & Bacher (2021) foi usado como guia e referência.

Para categorização dos produtos registrados em grupos de alimentos utilizou-se como referência a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos Brasileira (TACO, 2011) sendo necessário a inclusão de um grupo criado pela autora denominado “Ervas medicinais, temperos e condimentos”, pois não constava na tabela e esse grupo de alimentos foi observado com bastante frequência durante as coletas.

A sistematização e organização dos dados foram feitas em planilhas digitais, organizadas em data de coleta, estação do ano, barracas, produtos, espécie, família,

órgão vegetal e categoria TACO. Os dados foram submetidos à análise estatística descritiva simples e apresentada em tabelas, gráficos e figuras, deixando em aberto a possibilidade de novas análises aprofundadas e testes de hipóteses para pesquisas futuras.

A defesa pública desse Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será realizada no Centro Agroecológico Tamanduá (CAT), uma Organização Não Governamental, sem fins lucrativos, que trabalha desde 1989 promovendo o desenvolvimento da agricultura familiar e agroecologia no médio Rio Doce, entidade parceira do NAGÔ/UFJF GV ao longo desses anos de programa de extensão. Os agricultores e agriculturas feirantes da ACOMFAFA, da Cooperativa Regional de Economia Solidária da Agricultura Familiar e Agroecologia (CRESAFA), do Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) e dos movimentos sociais camponeses parceiros serão convidados, honrando o compromisso com a concepção participativa de pesquisa (COELHO, 2014). E, posteriormente, como meta de um projeto de extensão em interface com a pesquisa do NAGÔ, financiado pela FAPEMIG (CRA APQ 03948/22), irá elaborar materiais informativos sobre a FAFA para publicação, divulgação nas redes sociais e distribuição ao público na feira como estratégia de retorno da pesquisa à comunidade como orienta o capítulo “Devolução dos dados do DRPE e o Planejamento Participativo: ações indispensáveis” de Coelho (2014) em seu livro sobre orientações técnicas no campo.

4 RESULTADOS

Durante os 13 meses de pesquisa na FAFA, foram registrados 252 produtos *in natura* e minimamente processados oriundos de 164 espécies, vegetais pertencentes a 50 famílias botânicas, sendo as mais representativas apresentadas na Tabela 1, com exemplos de espécies representantes com seus nomes populares.

A família Lamiaceae foi a mais representativa, com 16 espécies e variedades amostradas, seguida de Asteraceae (14), Cucurbitaceae (12), Rutaceae (10), Solanaceae (10), Fabaceae (9), Apiaceae (8), Amaranthaceae (6), Anacardiaceae (6) e Brassicaceae (5).

Tabela 1 - 10 famílias mais representativas no levantamento

Famílias	Nº de espécies	Exemplos de nomes populares
Lamiaceae	16	Alecrim, Alfavaca/Alfavaquinha (2 var.), Alfazema, Boldo, Boldo Paulista, Cordão de frade, Hortelã, Hortelã Pimenta, Levante, Macaé, Manjerição (7 var.), Melissa, Menta, Orégano e Poejo
Asteraceae	14	Alfices (4 var.), Almeirões (6 var.), Arnica, Camomila-amarga, Camomila-doce, Carqueja Dente de leão, Gondó, Guaco, Losna, Picão, Quitoco e Serralha
Cucurbitaceae	12	Abóbora (2 var.), Abóbora Cabaça, Abóbora Caipira/Abóbora de porco/Moranga (3 var.), Abóbora d'água, Abóbora Jacaré/Jacarezinho (2 var.), Abóbora Japonesa, Abobrinha/Menina (2 var.), Caxixe/Chuchu Baiano, Chuchu, Maxixe, Melão de São Caetano, Pepininho e Pepino
Rutaceae	10	Arruda, Laranja (6 var.), Laranja da Terra, Laranjinha, Lima/Limão Doce, Limão Galego/Rosa/Caipira, Limão Siciliano, Limão Tahiti, Limãozinho e Mexirica/Mexiriquinha (2 var.)
Solanaceae	10	Berinjela, Fruta do lobo, Jiló, Jurubeba, Pimentas (4 spp. e 12 var.), Pimentão e Tomates (9 var.)
Fabaceae	9	Amendoim, Ervilha, Fava, Feijão Andu, Feijão Carioca/Vagem (2 var.), Feijão de corda, Ingá, Jatobá e Tamarindo
Apiaceae	8	Aipo/Salsão, Cenoura, Coentro, Coentro Baiano, Coentro do Maranhão, Endro, Funcho e Salsa

Amaranthaceae	6	Beterraba, Caruru, Espinafre, Penicilina, Perpétua e Santa Maria
Anacardiaceae	6	Cajá-manga, Cajá-mirim, Caju, Mangas (6 var.), Pimenta Rosa e Seriguela
Brassicaceae	5	Brócolis/ Couves/ Repolhos (10 var.), Mastruz, Nabo/ Mizuno (2 var.), Mostarda e Rúcula

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Em relação à diversidade intraespecífica, as espécies com maior número de variedades são apresentadas na Tabela 2, onde nota-se que *Brassica oleracea* L. apresentou maior número de variedades intraespecíficas com 10 nomes populares diferentes, sendo 2 variedades de Brócolis (Japonês e Ramoso), 6 variedades de Couve (Americana, Fazendeira, Couve-flor, Manteiga, Roxa e Uberaba) e 2 de Repolho (Crespo e Verde).

Na sequência, destaca-se a diversidade de Tomates representados por 9 variedades de *Solanum lycopersicum* (Tomate Americano, Cereja, Comum, Gaúcho, Italiano, Longa Vida, Tomatinho, Tomatinho Carolina e Selvagem). *Ocimum basilicum* foi representado por 7 diferentes variedades de Manjerição (Manjerição Alfavacado, Folha Larga, Limão, Roxo, Santo, Talo Roxo e Verde).

Representadas por 6 variedades, também se destacaram as Mangas, *Mangifera indica*, e Abacates, *Persea americana*. Também merece destaque a diversidade de Bananas, com 6 variedades de *Musa × paradisiaca* (Banana da Terra, Maranhão, Banana Pão/Três quinas/ Marmela/ Capucha, Prata, Prata Mel e São Tomé), 4 variedades de *Musa acuminata* (Banana Caturra, Ouro, Ourinho e Vinagre/Roxa) e 2 variedades híbridas de *Musa acuminata* × *M. balbisiana* (Banana Maçã e Banana Aparecida/Marroquina/Mel).

Representadas por 5 variedades, temos: *Carica papaya*, com os Mamões, *Cichorium intybus*, com os Almeirões, e *Saccharum officinarum*, com as Canas. Considerando a diversidade de *Citrus*, foram registradas 5 espécies diferentes de Limão: *Citrus × aurantiifolia* (Christm.) Swingle (Limãozinho), *Citrus × limon* (L.) Osbeck (Limão Siciliano), *Citrus latifolia* Tanaka (Limão Tahiti), *Citrus limetta* Risso (Limão Doce/ Lima) e *Citrus limonia* Osbeck (Limão Galego/Rosa/Caipira).

As Laranjas foram representadas por 3 espécies: *Citrus × sinensis*, com 5 variedades (Laranja comum, Laranja Bahia, Campista, Pêra-Rio e Serra D'água),

além de *Citrus aurantium* L. (Laranja da Terra) e *Citrus japonica* Thunb (Laranjinha). Quanto às Mexiricas, foram registradas 2 variedades de *Citrus reticulata* Blanco.

Tabela 2 - Espécies com maior número de variedades intraespecíficas

Espécie	Nº de variedades
<i>Brassica oleracea</i> L.	10
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	9
<i>Ocimum basilicum</i> L.	7
<i>Mangifera indica</i> L.	6
<i>Musa</i> × <i>paradisiaca</i> L.	6
<i>Persea americana</i> Mill.	6
<i>Carica papaya</i> L.	5
<i>Cichorium intybus</i> L.	5
<i>Citrus</i> × <i>sinensis</i> (L.) Osbeck	5
<i>Saccharum officinarum</i> L.	5

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Analisando os órgãos vegetais ofertados como produtos alimentares *in natura* ou minimamente processados na feira, verificou-se que os frutos foram os órgãos predominantes (125 produtos), seguidos da folhas (99), caules (15), sementes (10) e flores (4), conforme apresentado na Tabela 3.

Tabela 3 - Diversidade de órgãos vegetais comestíveis:

Órgãos vegetais	Nº de variedades
Frutos	125
Folhas	99
Caules	25
Raízes	15
Sementes	10
Flores	4

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Analisando a variedade de produtos de acordo com as categorias TACO, observou-se que a maioria dos produtos pode ser classificado como “verduras, hortaliças e derivados” (111 produtos), seguindo das “frutas e derivados” (77) e “ervas medicinais, temperos e condimentos” (51). As categorias menos representativas foram as “leguminosas e derivados” (6), as “miscelâneas” (5) e, com apenas um produto registrado, as categorias “cereais e derivados” e “nozes e sementes” (Tabela 4).

Tabela 4 - Diversidade de produtos por categoria TACO (2011)

Categoria TACO	Nº de produtos
Verduras, hortaliças e derivados	111
Frutas e derivados	77
Ervas medicinais, temperos e condimentos *	51
Leguminosas e derivados	6
Miscelâneas	5
Cereais e derivados	1
Nozes e sementes	1

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

*Categoria criada pela autora.

A tabela 5 apresenta o total de variedade comercializada por 34 barracas acompanhadas durante os 13 meses da pesquisa. Observou-se uma ampla variação na diversidade individual, com feirantes ofertando desde 3 até 103 variedades ao longo do período. Essa heterogeneidade é uma característica de feira agroecológicas, onde coexistem unidades produtivas mais diversificadas e outras mais especializadas.

A média de produtos por feirante variou de 1,7 e 24 itens por feira, evidenciando dois padrões:

1. Feirantes altamente diversificados: barracas 19 (100 itens), 20 (103 itens), 21 (79 itens) e 1 (76 itens). Essas bancas tendem a apresentar uma produção diversificada, com cultivos simultâneos múltiplos, algo que é típico da agricultura camponesa e dos sistemas agroecológicos resilientes.

2. Feirantes com oferta reduzida e especializada: barracas 20 (3 itens), 18 (15 itens) e 24 (16 itens). Esses feirantes geralmente se dedicam ao cultivo de um conjunto menor de produtos ou produtos sazonais específico, complementando a diversidade total das feiras.

A análise da origem dos feirantes evidenciou que a FAFA é abastecida majoritariamente por agricultores provenientes de diferentes assentamentos, acampamentos e comunidades rurais do município. Os principais territórios identificados foram: Assentamento Barro Azul, Corrego dos Bernardos, Corrego da Chuva, Melquiades, Córrego do Onça, Recanto dos Sonhos, Assentamento Oziel, Brejaubinha, Córrego do Indaiá, Ilha Brava e Acampamento Cachoeira da Fumaça.

Essa diversidade territorial reforça o papel da feira como ponto de convergência regional de diferentes comunidades camponesas, ampliando a circulação de alimentos produzidos em áreas agroecológicas distintas. A presença de agricultores de localidades variadas contribui para a elevada diversidade de espécies e para a oferta contínua ao longo do ano.

Tabela 5 - Diversidade de produtos por feirante

Barraca	Nº total de variedades	Média por feira
1	76	19,5
2	23	6,9
3	37	9,7
4	46	13
5	52	12,9
6	50	9,4
7	39	8,1
8	29	7,3
9	36	8,6
10	38	7,2
11	45	10
12	4	4
13	21	7,8
14	13	5,5
15	25	10,4
16	47	8

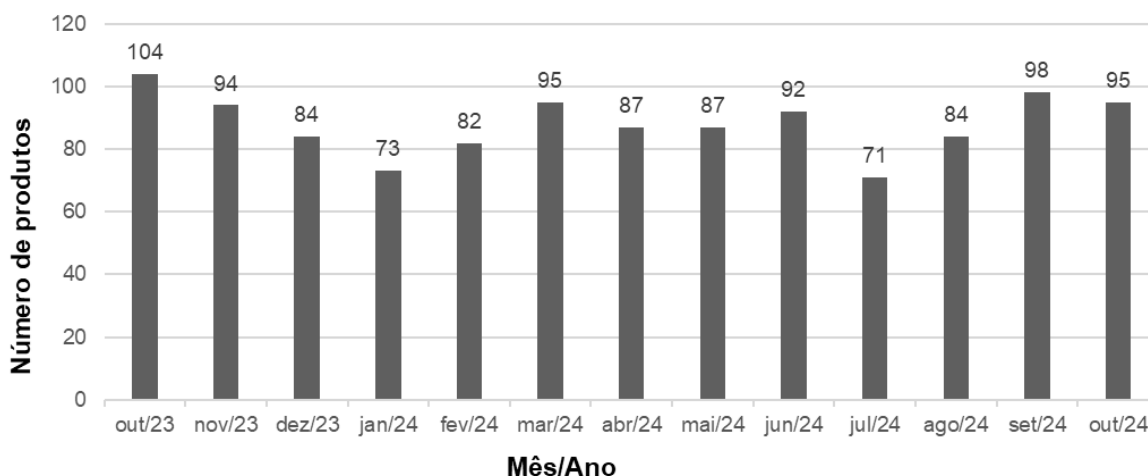
17	14	14
18	15	2,6
19	100	24
20	103	22,4
21	79	14,5
22	21	7
23	25	4,1
24	16	8,5
25	23	5,4
26	13	4,8
27	29	6,3
28	17	5,5
29	21	10
30	3	1,7
31	14	14
32	10	5,5
33	18	8,7

Fonte: Elaborado pela autora (2025)

Um recorte importante dos resultados relacionados às bancas é que das 34 acompanhadas durante esse período, 23 bancas (aproximadamente 67%) eram compostas exclusivamente por mulheres ou tinham pelo menos uma mulher como feirante/agricultora responsável. Evidenciando a importância desse gênero para a conservação e comercialização da agrobiodiversidade no território.

A diversidade de produtos ofertados em cada mês variou de 71 a 104 como mostra a Figura 1, os meses de outubro de 2023 e setembro de 2024 concentraram uma maior variedade de produtos e os meses de julho de 2024 (n=71) e janeiro de 2024 (n=73) menor variedade.

Figura 1 - Número de produtos por mês



Fonte: Elaborado pela autora (2025)

A Tabela 6 mostra que a média de produtos ofertados por estação foi maior na primavera (97,8) e menor no verão (79,7).

Tabela 6 - Número médio de produtos por estação do ano:

Estação do ano	Média de produtos
Primavera	97,8
Verão	79,7
Outono	89,7
Inverno	82,3

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

A Tabela 7 apresenta a frequência de ocorrência de produtos entre os meses de outubro de 2023 e outubro de 2024, sendo de 1 a 0,9 produtos que apareceram em todas ou quase todas as feiras e 0,09 a 0,01 aqueles que estavam presentes em apenas um momento. Verificou-se que banana caturra, banana da terra, banana maçã, banana prata, cana caiana, capim cidreira/ santo, cebolinha, coco, mandioca branca, salsa e urucum foram ofertados em todos os meses.

Tabela 7 – Frequência de ocorrência dos produtos entre outubro de 2023 e outubro de 2024

Produtos	Frequência	%
Banana Caturra, Banana da Terra, Banana Maçã, Banana Prata, Cana Caiana, Capim Cidreira/ Santo, Cebolinha, Coco, Mandioca Branca, Salsa, Urucum, Abóbora Menina/ Abobrinha, Açafrão da Terra, Alecrim, Alface Crespa, Banana Ouro, Coentro, Jiló, Limão Galego/Rosa/Caipira, Mamão Caipira, Maxixe, Quiabo Santa Cruz/ Comum.	1,0 - 0,90	100 - 90
Banana Pão/Três quinas/ Maremela/ Capucha, Couve Manteiga, Couve Roxa, Graviola, Hortelã, Jurubeba, Manjerição Verde, Menta, Taioba, Abóbora Caipira, Camomila-amarga, Limão Taiti, Limãozinho, Orégano, Pimenta Biquinho, Quiabo Três Quinas/ Caipira.	0,89 - 0,70	89,9 - 70
Abóbora d'água, Abóbora de porco, Aipo / Salsão, Mandioca Amarela, Mostarda, Ora pro nóbis, Palmito Brejaúba, Rúcula, Alface Roxa, Beldroega, Cenoura, Hortelã Pimenta, Jenipapo, Limão Siciliano, Manjerição Roxo, Pimenta Malagueta, Alface Roxa, Beldroega, Cenoura, Hortelã Pimenta, Jenipapo, Limão Siciliano, Manjerição Roxo, Pimenta Malagueta, Acerola, Alho Poró, Almeirão Chicória, Almeirão Roxo Orelha de burro, Banana Marroquina/Aparecida/Mel, Coentro Baiano, Goiaba vermelha, Levante, Losna, Milho verde, Pepininho, Tansagem.	0,69 - 0,50	69,9 - 50
Alface Americana, Arnica, Berinjela, Beterraba, Caju, Cavalinha, Chuchu, Erva Cidreira, Pimenta Dedo de Moça, Rosa branca, Tamarindo, Abacate, Abacate Manteiga, Abóbora Japonesa, Alface Lisa, Alfazema, Algodão, Cajá manga, Cordão de frade, Couve Fazendeira, Fruta pão, Guaco, Inhame rosa, Jaca dura, Jaca mole, Laranja campista, Macaé, Perpétua, Pimenta Mexicana, Poejo, Santa Maria, Serralha, Abóbora Cabaça, Abóbora Moranga, Almeirão, Amendoim, Banana Ourinho, Cacau, Carqueja, Chapéu de couro, Couve Americana, Espinafre, Fruta do Conde, Funcho, Manga Espada, Manga Rosa, Pepino, Pimentão, Quitoco, Repolho Verde, Romã, Tomate Cereja, Tomatinho Selvagem.	0,49 - 0,30	49,9 - 30
Abacate Geada, Abóbora, Almeirão Manteiga, Amarelo, Babosa, Boldo, Brócolis japonês, Caapeba, Cebola Roxa, Fava, Feijão carioca, Laranja Bahia, Lima, Manga Pera, Mastruz, Melão de São Caetano, Melissa, Mexirica, Mizuno, Palmito doce, Pariri/Jequiri/Paquiri/Crajiru, Pimenta Coração de galinha, Pinha, Seriguela, Tomate Comum, Tomatinho, Abacate Avocado, Abacate Margarida,	0,29 - 0,10	29,9 - 10

Abóbora Jacaré, Abóbora Jacarezinho, Alfavaca, Alfavaquinha, Arruda, Banana Prata Mel, Banana Vinagre/Roxa, Batata doce Rosa, Brócolis ramoso, Cajá-mirim, Camomila-doce, Cana de macaco, Cará, Caxixe/Chuchu Baiano, Cebola Amarela, Coentro Maranhão / Maranhense, Couve flor, Ervilha, Feijão Andu, Gondó, Inhame japonês, Jaca, Jaca manteiga, Laranja, Laranja serra d'água, Limão doce, Mamão Havaí, Mamão Vermelho, Manjerição Alfavaca, Manjerição Folha Larga, Manjerição Santo, Manjerição Talo Roxo, Maracujá azedo, Mexiriquinha, Picão, Pimenta Coração de boi, Pimenta Malaguetão, Quebra Pedra, Repolho Crespo, Saião, Tomate Italiano, Tomatinho Carolina, Vagem.

Abacate Fortuna, Abacaxi, Abiu Roxo, Abóbora Jadaí, Alho Roxo, Almeirão Amargo, Almeirão pão de açúcar, Araçá Boi, Banana Maranhão, Banana São Tomé, Batata doce Laranja, Biribiri, Boldo Paulista, Cana Amarela, Cana Prata, Cana Preta, Cana sem pelo, Capim pé de galinha, Caruru, Couve Uberaba, Dente de leão, Endro, Erva Baleeira, Espinheira santa, Feijão de corda, Fruta do lobo, Gervão verde, Goiaba branca, Gravatá, Indaiá, Ingá, Insulina, Jamelão, Jatobá, Laranja da Terra, Laranja Pêra-Rio, 0,09-0,01 9-1 Laranjinha, Lichia, Mamão, Mamão do mato, Mamão Formosa, Manga Coquinho, Manga Haden, Manga Sapatinho, Manjerição Limão, Nabo, Noni, Penicilina, Pimenta Cascavel, Pimenta Clara, Pimenta Cumari, Pimenta de cheiro, Pimenta do Reino, Pimenta Rosa, Pimenta Roxa, Pitaya, Quebrante, Quiabo Roxo, Tomate Americano, Tomate Gaúcho, Tomate Longa Vida, Umbigo de banana.

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

O quadro 1 apresenta as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) comercializadas na FAFA, com seus respectivos nomes populares, nomes científicos e as formas de uso segundo Kinupp e Lorenzi (2014).

No total foram registradas PANC de diferentes famílias botânicas e utilizadas em distintas partes comestíveis, como folhas (caruru, beldroega, oro-pro-nobis), frutos (jaca e fruta pão), sementes (jaca), rizomas (araruta) e tubérculos (inhame rosa). Também foram observadas plantas de uso alimentar e medicinal, como losna, mastruz e santa maria.

Ao todo, foram identificadas 47 espécies de PANC *sensu* Kinupp e Lorenzi (2014, 2021) disponíveis em diferentes períodos de feiras, indicando variedade relevante dentro do conjunto ofertado.

Quadro 1 - Pangs identificadas na FAFA

Nome popular	Nome científico	Formas de uso, segundo Kinupp & Lorenzi
Abiu Roxo	<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	Frutos consumidos <i>in natura</i>
Almeirão Roxo / Orelha de burro	<i>Lactuca canadensis</i> L.	Folhas refogadas
Araruta	<i>Maranta arundinacea</i> L.	Rizomas para fécula
Araçá-boi	<i>Eugenia stipitata</i> McVaugh	Frutos consumidos <i>in natura</i> ou usados no preparo de sucos e doces
Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Folhas cruas ou refogadas
Biribiri	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Frutos consumidos <i>in natura</i> ou usados no preparo de sucos
Caapeba	<i>Piper umbellatum</i> L.	Folhas refogadas ou usadas no preparo de chás
Cana de macaco	<i>Costus spicatus</i> Jacq.	Folhas refogadas ou usadas no preparo de chás
Capim cidreira / Capim santo	<i>Cymbopogon citratus</i> L.	Uso como chá e tempero
Caruru	<i>Amaranthus</i> spp.	Folhas comestíveis, refogados e sopas
Coentro baiano / Coentro de caboclo	<i>Eryngium foetidum</i> L.	Folhas usadas como tempero tradicional para peixes e carnes
Coentro do Maranhão	<i>Eryngium coronatum</i> Hook. & Arn.	Folhas usadas como tempero tradicional para peixes e carnes
Chapéu de couro	<i>Aquarius grandiflorus</i> (Cham. & Schltl.) Christenh. & Byng	Folhas refogadas ou usadas no preparo de chás
Dente de leão	<i>Taraxacum</i> sp.	Folhas consumidas refogadas
Feijão Andu	<i>Cajanus cajan</i> L.	Sementes verdes cozidas ou refogadas com farofa
Fruta-pão	<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg	Frutos cozidos ou assados
Ingá	<i>Inga</i> spp.	Frutos consumidos <i>in natura</i>

Jamelão	<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Frutos consumidos <i>in natura</i> ou no preparo de doces e corantes
Jatobá	<i>Hymenaea courbaril</i> L.	Polpa do fruto comestível usada no preparo de farinhas e quitandas ou batida com leite
Jurubeba	<i>Solanum paniculatum</i> L.	Frutos consumidos cozidos ou em conservas
Gondó	<i>Erechtites valerianifolius</i> (Link ex Spreng.) DC.	Folhas refogadas
Guaco	<i>Mikania glomerata</i> Spreng.	Uso medicinal, folhas em chás
Inhame (rosa, japonês)	<i>Dioscorea</i> spp.	Tubérculos tradicionais
Jaca dura / mole	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Frutos e sementes comestíveis
Jenipapo	<i>Genipa americana</i> L.	Frutos para sucos e doces
Losna	<i>Artemisia absinthium</i> L.	Uso medicinal e culinário
Mamãozinho do mato	<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A.DC.	Frutos consumidos <i>in natura</i> ou no preparo de sucos e doces
Mastruz	<i>Lepidium bonariense</i> L.	Folhas em chás e temperos
Maxixe	<i>Cucumis anguria</i> L.	Frutos consumidos <i>in natura</i> , refogados ou cozidos com carne
Melão de São Caetano	<i>Momordica charantia</i> L.	Frutos verdes consumidos refogados após lavagem em sete águas; arilo da semente comestível <i>in natura</i>
Mizuno	<i>Brassica rapa</i> L.	Folhas consumidas <i>in natura</i> ou refogadas
Noni	<i>Morinda citrifolia</i> L.	Frutos usados no preparo de purês e molhos para uso culinário
Ora-pro-nóbis	<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	Folhas cruas ou refogadas
Palmito de brejaúba	<i>Astrocaryum aculeatissimum</i> (Schott) Burret	Palmito consumido fresco ou refogado
Pepininho	<i>Melothria pendula</i> L.	Frutos em conserva

Picão-preto	<i>Bidens pilosa</i> L.	Folhas e brotos comestíveis
Pimenta Rosa	<i>Schinus terebinthifolia</i> Raddi	Frutos usados como tempero e aromatizante
Pitaya	<i>Selenicereus undatus</i> (Haw.) D.R.Hunt	Frutos consumidos <i>in natura</i>
Quiabo roxo	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Frutos consumidos refogados ou no preparo de doces
Saião	<i>Kalanchoe pinnata</i> (Lam.) Pers.	Folhas consumidas <i>in natura</i> , refogadas ou no preparo de sucos e chás
Santa Maria	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Uso medicinal e culinário
Seriguela	<i>Spondias purpurea</i> L.	Frutos consumidos <i>in natura</i> ou para sucos e doces
Serralha	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Folhas cruas ou refogadas
Taioba	<i>Xanthosoma taioba</i> E.G.Gonç.	Folhas refogadas
Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.	Polpa para sucos e doces
Tansagem	<i>Plantago major</i> L.	Folhas e infusões
Umbigo de bananeira	<i>Musa</i> spp.	Inflorescência usada em refogados

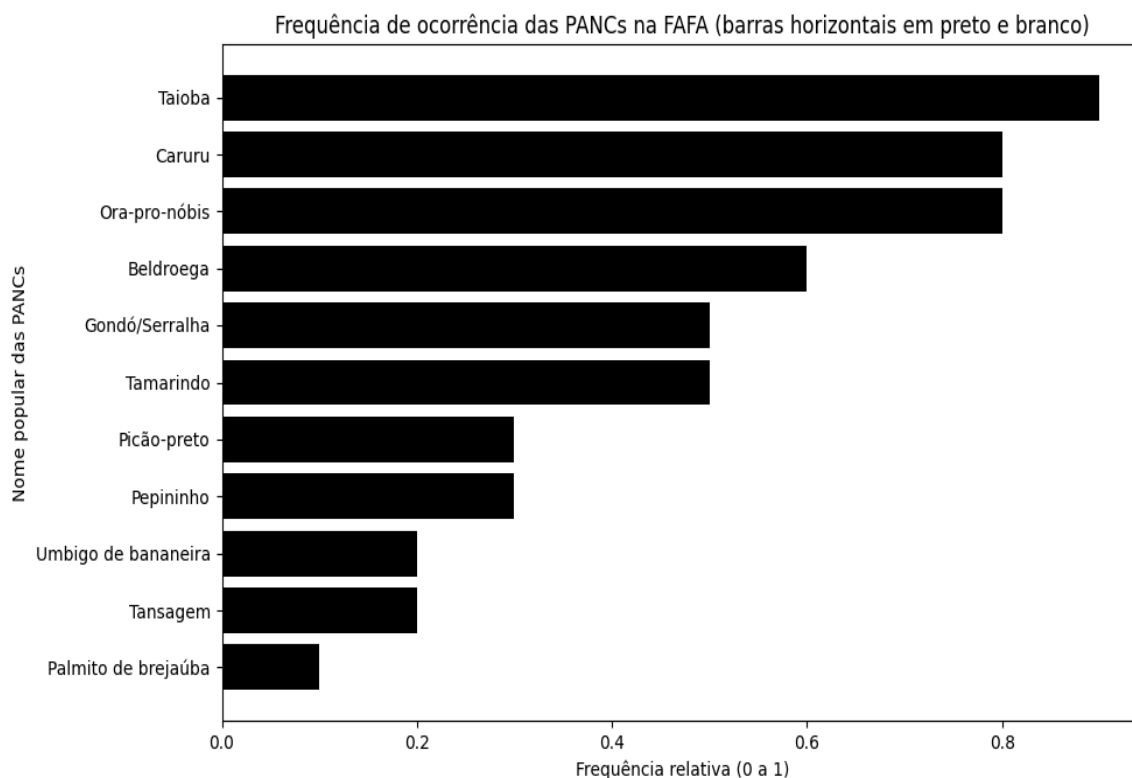
Fonte: Elaborada pela autora (2025).

A Figura 2 representa a frequência relativa de ocorrência das PANC identificadas ao longo do trabalho. As mais frequentes foram taioba, caruru e ora-pro-nóbis, todos com valores próximos ou superiores a 0,8 de frequência relativa. A beldroega também apresentou frequência elevada de aproximadamente 0,65.

Entre as espécies de frequência intermediária destacaram-se, ainda, gondó, serralha e tamarindo, com frequências variando entre 0,4 e 0,55. Já espécies com menos ocorrência incluíram picão-preto, pepeninho, umbigo de bananeira, tansagem e palmito brejaúba, apresentaram frequência menor que 0,30.

Esses valores indicaram que algumas espécies mais presentes ao longo dos meses observados e outras ofertas mais esporádicas.

Figura 2 - Frequência de ocorrência das PANC na FAFA



Fonte: Elaborada pela autora (2025).

Para finalizar a sessão, mas não limitá-la somente a esses resultados com possibilidade de mais desdobramentos para posteriores estudos. Um dos projetos do NAGÔ vinculados a FAPEMIG, como já citado na metodologia, teve seus prazos prorrogados, e portanto, os materiais informativos, publicações e outras formas de retorno deste trabalho aos agricultores, agricultoras e à ACOMFAFA serão concluídos em 2026. Dessa forma se comprometendo a cumprir o último objetivo específico, promovendo o retorno da pesquisa e extensão à sociedade.

5 DISCUSSÃO

Ao observar a diversidade de produtos circulantes na Feira da Agricultura Familiar Agroecológica (FAFA) ao longo de 13 meses é possível compreender a relevância dos Circuitos Curtos de Comercialização (CCC) como um meio estratégico para conservação da agrobiodiversidade e para a fortificação da soberania alimentar no território de Governador Valadares/MG, mas também seus desafios diante de um contexto ecológico e sociocultural adverso. Deste modo, optou-se por dividir a discussão em tópicos visando explorar diferentes dimensões dos resultados.

5.1 A agrobiodiversidade no contexto da FAFA

A biodiversidade sempre desempenhou um papel central na alimentação e nutrição desde as primeiras civilizações, se consolidando com a domesticação de plantas e animais, assim como práticas de manejo, extrativismo e aproveitamento de diferentes espécies. Ela constitui uma propriedade essencial da natureza, como amplo potencial econômico, social, cultural e ambiental (BRASIL, 2015). No contexto global, a alimentação tem se tornado cada vez mais dependente de um número de espécies vegetais, uma vez que cerca de 30 culturas concentram cerca de 40% da ingestão calórica humana (FAO, 2019; Elouafi, 2024). Em contraposição a esse cenário de homogeneização alimentar e erosão da agrobiodiversidade, os resultados encontrados neste trabalho evidenciam que a FAFA se configura como um espaço de preservação e promoção dessa diversidade agrícola alimentar ao registrar mais de 150 espécies alimentares de origem vegetais circulantes ao longo desses 13 meses. Um ambiente com grande circulação de variedades, conhecimentos populares sobre modos de vida e produção integrada ao território e práticas alimentares tradicionais, elementos fundamentais da agricultura camponesa de acordo com Saquet (2014). As famílias mais encontradas (vide Tabela 1) fortalecem o padrão de domesticação das plantas comestíveis ao longo da história da alimentação brasileira, como reforça estudo de Tomchinsky e Ming (2019).

A diversidade de frutos e folhas como órgãos vegetais predominantes ofertados na feira, bem como a expressiva oferta de alimentos *in natura* de origem vegetal, como verduras, hortaliças e derivados; frutos e derivados classificados pela

TACO, reforça esse espaço como referência para manter uma base alimentar como recomenda o *Guia alimentar para a população brasileira* (2014). Isto demonstra como as feiras agroecológicas são ambientes que promovem uma alimentação equilibrada nutricionalmente, de uma cultura contextualizada à realidade e organizada como um sistema alimentar social e ambientalmente sustentável, conforme evidenciado em estudos como o de Rocha *et al.* (2025).

Uma mudança importante no padrão da alimentação brasileira foi alertada na última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 (IBGE, 2020): o consumo de feijão tem diminuído ao longo dos anos e isso se reflete na oferta desses alimentos em mercados. No presente trabalho, esperava-se encontrar maior diversidade de espécies de leguminosas em uma feira da agricultura camponesa visto a grande circulação de sementes crioulas nos territórios, espaço importante para compra variada desse grupo de alimentos.

Outra observação importante refere-se à variação de produtos ofertados ao longo das estações do ano. A primavera destacou-se por concentrar a maior diversidade (em média 97,8 produtos), enquanto o verão apresentou menor diversidade (79,7).

Esse diferencial ocorre devido à sazonalidade agrícola, fortemente influenciada pela variação das condições climáticas regionais entre as diferentes estações do ano. No Médio Rio Doce, o verão se caracteriza por ser um período chuvoso, e a combinação de altas temperaturas e umidade elevada dificulta o cultivo das hortaliças folhosas, comprometendo a qualidade da produção. Esse cenário favorece a perda pós-colheita e a consequente diminuição da oferta em feiras.

Sob outro enfoque, as frutas tropicais ganham espaço como: abacates, abacaxis, laranjas e mamão, por ser uma época favorável para essas culturas, aumentando sua oferta nas bancas. Tabelas de plantios disponíveis em materiais produzidos pela EMBRAPA (2010), por exemplo, evidenciam a sabedoria popular dos agricultores e a sazonalidade.

O perfil produtivo diverso mostra a sazonalidade (Figura 1 e Tabela 6) como importante interação dos agricultores respeitando os ciclos naturais, condições climáticas adequadas e não deve ser vista como limitação. A FAFA confirma a tendência de que a variação mensal dos produtos reflete um sistema de produção vivo, adaptado às condições locais e que é pautado na diversificação. Destacando que o manejo não está dependente da oferta contínua exigido em cadeias longas,

contrapondo-se à homogeneização promovida pelo agronegócio e dos grandes mercados varejistas.

A sazonalidade influencia também a qualidade nutricional do alimento, uma vez que alimentos colhidos em seu período natural apresentam uma maior disposição de fitoquímicos, vitaminas, compostos funcionais e melhores características organolépticas em comparação àqueles que não respeitam esse ciclo (ANDRÉ, 2013).

5.2 PANC na FAFA: resgatando saberes e fazeres tradicionais

Um aspecto importante evidenciado foi a presença de diversas PANCS, conforme definição de Kinupp e Lorenzi (2014; 2021). Espécies como abiu-roxo, caruru, beldroega, feijão-andu, gondó, mamãozinho-do-mato, mastruz, jenipapo, jatobá, serralha, picão, umbigo de bananeira, serralha, tamarindo, tansagem, pepininho, palmito brejaúba, dentre outras que foram registrados neste estudo.

Essas plantas, são muitas vezes marginalizadas como “matos”, “daninhas” ou “invasoras”, mas representam alimentos que agregam valor nutricional e cultural às nossas dietas que se tornam cada vez mais monótonas e restritas. Alguns ativistas da área, como a nutricionista Bruna Crioula, também já utilizam o termo de Plantas Alimentícias Não Colonizadas e um debate sobre o apagamento desse alimentos que nos aproxima de saberes e fazeres tradicionais associado a essas plantas presentes na alimentação dos quilombos e dos povos indígenas há muitos anos (OLIVEIRA, 2022).

Além disso, algumas delas embora classificadas como PANCs em sentido amplo, são na realidade alimentos tradicionais da culinária mineira como a taioba (*Xanthosoma taioba*) e o Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), consumidos há gerações em receitas típicas da região, o que evidencia a regionalidade e que muitas vezes não é convencional em outras localidades.

Outros trabalhos já publicados como o de Esteves *et al.* (2023), reforçam a importância da FAFA como espaço de valorização dessas espécies e o resgate e manutenção de práticas alimentares tradicionais, o que possibilita ao mesmo tempo a ampliação da diversidade nutricional disponível para os consumidores urbanos.

5.3 Soberania alimentar e a oferta de “comida de verdade”

Ao analisar a diversidade das bancas na FAFA, destacamos perfis produtivos distintos no território, incluindo agricultores mais especializados em determinados produtos, ofertando uma menor variedade, mas em maiores quantidades, enquanto outros agricultores oferecem alta diversidade de produtos mas em quantidades relativamente menores. Essa heterogeneidade é muito comum na agricultura familiar e contribui para manter uma vasta variedade de espécies circulantes no território e fortalecendo a autonomia produtiva, já que quanto mais diversificado a tendência é de menor vulnerabilidade de oscilações climáticas e de mercado (ALTERI, 2012).

Com feirantes de diferentes comunidades, distritos rurais e assentamentos de reforma agrária no município de Governador Valadares, a FAFA é um recorte do potencial da produção e da agrobiodiversidade existente em suas roças e quintais. Um exemplo interessante seria da banca 1, localizada no Acampamento Cachoeira da Fumaça em publicações de estudos realizados pelo NAGÔ e parceiros (SOUSA *et al.*, 2016) encontrou cerca de 109 variedades de plantas utilizadas para alimentação humana e medicinal, enquanto o atual estudo encontrou uma circulação de apenas 76 variedades para venda. Importante então pensar que essa agrobiodiversidade presente em seus quintais contribui para a SAN e Soberania Alimentar das próprias famílias camponesas, mesmo que nem toda a produção seja para comercialização, mas sim para autoconsumo.

Com a agrobiodiversidade circulante e sua forma de organização, a FAFA reforça que é um espaço estrutural voltado para a promoção de soberania alimentar, reforçando mais uma vez o direito dos povos definirem seus próprios sistemas alimentares, produzir alimentos culturalmente e ambientalmente adequados e o controle de sua própria base produtiva (MOTA, 2021). Todos os meses, encontramos na FAFA uma oferta regular de variedades distintas de bananas, mandioca, cana, abóboras, quiabo, temperos frescos, entre outros, isto demonstra a garantia de alimentos-base da alimentação regional. Para além de serem alimentos de relevância nutricional, exercem um papel cultural fundamental, sustentando modos de comer, preparações tradicionais e práticas culinárias regionais. Quando o trabalho de Mota *et al.* (2021) fala que a soberania alimentar não se manifesta apenas pela disponibilidade e diversidade de alimentos, mas também como identidade e cultura alimentar, elementos fortes nas feiras agroecológicas.

Além disso, a oferta permanente destes alimentos contrasta com o crescente consumo de alimentos ultraprocessados no país, associado ao elevado número de doenças crônicas (BARROS *et al.*, 2024). A FAFA fornece alimentos de baixo nível de processamento e produção local, alinhando com recomendações de nível internacional para a promoção de alimentação adequada e saudável e sustentável (FAO; WHO, 2019). Isso mostra como um grande potencial de espaço promotor de saúde, contribuindo para melhoria da qualidade da alimentação o que previne de agravos relacionados aos sistemas alimentares globalizados.

5.4 Circuitos curtos e autonomia camponesa

A literatura recente sobre circuitos curtos de comercialização, agroecologia e inovações sociais (DAROLT; ROVER, 2021) enfatiza que para debater sobre esse tipo de mercado é preciso também debater os circuitos longos convencionais do agronegócio, que ganharam força no fim do último século com a globalização e a industrialização da agricultura, o que parecia trazer soluções para sociedades cada vez mais urbanizadas, mas ainda sim dependente da produção de alimento das áreas rurais levou ao afastamento dos consumidores dos produtores, perda da autonomia e diversidade de alimentos tradicionais, aproximou a sociedade a algum nível de insegurança alimentar.

A FAFA opera justamente ao inverso deste modelo de mercado hegemônico buscando aproximar produtores e consumidores, reduzindo intermediários, reorganizando fluxos territoriais de alimentos, atribuindo valor econômico e simbólico para os produtores/feirantes, o que caracteriza um circuito curto. Durante os momentos vivenciados em campo era evidente uma relação de confiança entre quem comprava para quem vende o alimento que produz, atribuindo assim muitos outros aspectos como fortalecimento de vínculos que beneficiam esses mercados alternativos.

Os resultados obtidos revelam o protagonismo do trabalho das mulheres na dinâmica da FAFA, com 23 bancas sendo conduzidas por mulheres ou fazendo parte da composição de responsabilidade da banca. Este achado faz um forte diálogo com os princípios defendidos no movimento agroecológico e presentes na literatura contemporânea, que destaca o protagonismo feminino na conservação da agrobiodiversidade, na gestão dos quintais produtivos e a reprodução social da agricultura camponesa (SILIPRANDI, 2022). Essa presença expressiva das

mulheres na feira nos leva a refletir esse achado não só como um dado sociodemográfico, mas que é pelas mãos das mulheres que a maioria das espécies, culturas e práticas tradicionais se mantêm vivas. Um tema de luta comum nos movimentos agroecológicos é “Sem Feminismo não há Agroecologia”, reforçando o debate puxado neste parágrafo.

Estudos como o de Costa *et al.* (2020), sistemas sustentados por mulheres tendem a ter uma maior variedade de espécies e maior resiliência ecológica, a Agroecologia, enquanto ciência, prática e movimento, reconhece que as mulheres são grandes guardiãs de conhecimentos relacionados à biodiversidade. Ou seja, a presença feminina está diretamente associada à oferta de plantas tradicionais, alimentos regionais e de espécies de alta importância cultural claramente visualizadas na FAFA.

De forma geral, os circuitos curtos fortalecem a autonomia econômica e produtiva dos agricultores/as, mas ao pensar nesse protagonismo feminino vender diretamente ao consumidor amplia capacidade de decisão das agricultoras sobre preços, manejo, tempo de produção, formas de organização do trabalho e a geração de renda para essas mulheres, este último ponto é importantíssimo criando condições de autonomia e poder de decisão.

Para fechar esse tópico é importante correlacionar as ODS 2 e 12 com os CCC, esses Objetivos de Desenvolvimento Sustentável foram lançados e pactuados para países pertencentes à Organização das Nações Unidas no ano de 2015 com intuito de ações para acabar com a pobreza, proteção do meio ambiente e o clima, é de quem em todos os lugares as pessoas tenham garantia de paz e prosperidade e o Brasil faz parte dessa agenda. Os objetivos citados no início do parágrafo tem grande ligação com o que as feiras e outros CCC agroecológicos promovem nos territórios, principalmente a integração da alimentação e nutrição da população com o consumo e produção responsável advindo de um sistema agroalimentar sustentável. A venda direta e a valorização dos CCC agroecológicos gera o fortalecimento da relação entre produtor e consumidor, redução dos preços dos alimentos *in natura* e minimamente processados de origem vegetal e uma maior probabilidade de consumo desses produtos pela população (ONU, 2015; CARVALHO; MACHADO; MARCHIONI, 2025).

5.5 A FAFA como um terreno fértil para políticas públicas em Nutrição e Saúde

Os resultados reforçam que as feiras agroecológicas, como a FAFA, devem ser compreendidas como parte da política pública de alimentação e nutrição. Nessa perspectiva podemos pensar que ela: contribui para a realização da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN, 2013) promovendo um espaço importante para práticas alimentares adequadas e saudáveis, respeitando a diversidade, cultura alimentar do território e saberes populares acerca da alimentação correspondendo uma das diretrizes dessa política promovendo a alimentação adequada e saudável (PAAS); é uma concretização da Política Nacional de Segurança Alimentar (PNSAN) como um potente equipamento de SAN assegurando e com grande potencial para o fortalecimento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar no território.

Contribui também para a territorialização e sustentabilidade dos sistemas alimentares do território, possibilitando reconhecer a identidade cultural e social, capacidade produtiva, impacto econômico, a relação feirante e o seu espaço de trabalho, a resistência, processos organizativo do associativismo e a partir disso gerar planejamento e intervenção pensadas a partir de uma construção coletiva. Impactando em aprimoramento de políticas públicas já em vigor que fortalecem a agricultura familiar, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentação (PAA).

A FAFA é um importante espaço para subsidiar ações de educação alimentar e nutricional, atuações intersetoriais, pesquisa e extensão, vigilância alimentar e nutricional essencial para nutricionistas comprometidos com a integração de iniciativas de organizações promotoras da SAN e DHAA.

Entretanto, embora já tenha uma história de 23 anos, a FAFA e recebe pouquíssimas menções nos canais de comunicação da Prefeitura Municipal de Governador Valadares, que em diversas matérias cita 12 feiras livres convencionais que ocorrem semanalmente na cidade, não dando o devido reconhecimento e valorização à única feira agroecológica do território. Ou seja, a FAFA é terreno fértil para construção de políticas públicas voltadas para a SAN e DHAA adequadas à realidade da agricultura camponesa local.

6 CONCLUSÃO

Os resultados encontrados neste estudo permitem concluir que a FAFA compõe um estratégico espaço para a promoção de sistemas alimentares sustentáveis, para a conservação da agrobiodiversidade e para o fortalecimento da soberania alimentar e nutricional no território de Governador Valadares. A grande diversidade de produtos, espécies e famílias botânicas revelam o potencial dos sistemas agroecológicos camponeses e sua capacidade de gerar alimentos frescos, variados e culturalmente adequados ao longo de um ano, respeitando o ciclo natural e práticas tradicionais de cultivo.

A presença das PANC confirma a importância dos quintais, hortas e terrenos diversificados para a manutenção da diversidade alimentar e nutricional, essa diversidade reforça que feiras agroecológicas ampliam o acesso a alimentos *in natura* e minimamente processados de origem vegetal, alinhado com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e contribuindo para promoção de saúde.

O protagonismo feminino na FAFA fortalece tanto a autonomia produtiva e econômica das famílias agricultoras quanto a autonomia camponesa como um todo, articulando agroecologia, cuidado, reciprocidade e resistência diante das pressões do agronegócio e das desigualdades territoriais.

A aproximação entre agricultores e consumidores, do campo à cidade, é um espaço não só de venda, mas da expressão e de circulação de saberes, senso de comunidade, autonomia econômica e reprodução de modos de vida.

A feira é um potencial espaço de promoção da alimentação adequada e saudável, sua preservação, reconhecimento e fortalecimento devem ser entendidos como ações estratégicas para garantia do DHAA e para construção de políticas de SAN no território.

É importante lembrar que a produção de materiais informativos, documentos e publicações permite contribuir para maior visibilidade a FAFA fornece subsídios para construção de políticas públicas municipais de apoio aos CCCs, a conservação da agrobiodiversidade e a promoção da soberania alimentar. Reforçando a responsabilidade deste trabalho com a concepção participativa, originada a partir de vivências em campo e demandas levantadas pelos próprios agricultores em diversas

atividades extensionistas promovidas pelo NAGÔ/UFJF-GV, uma troca importante entre pesquisa e o retorno para sociedade.

Conclui-se que a FAFA é mais do que um espaço de comercialização, é um território cheio de vida e histórias, de resistência sociopolítica e de construção de autonomia. Reunindo vasta agrobiodiversidade, protagonismo feminino, práticas agroecológicas e relação entre quem produz e quem consome, a feira se afirma como experiência concreta de soberania alimentar no Vale do Rio Doce.

Pesquisas futuras podem explorar os impactos no consumo alimentar das famílias, dimensões econômicas da renda camponesa e percepções dos consumidores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE, U. P. *et al.* **Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica**. 1. ed. Recife: Nupeea, 2010. 184 p. ISBN 978-85-63756-01-5

ALTIERI, M. Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3. ed. Rio de Janeiro: **Expressão Popular**; 2012. 400 p.

ANDRÉ, A. I. N. F.. Sazonalidade e alimentação-Influência da sazonalidade nos hábitos alimentares. 2014. Disponível em: <<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/72797/2/29032.pdf>>

BARROS, D. de M. *et al.* Alimentos Ultraprocessados e sua influência sobre as Doenças Crônicas Não Transmissíveis. **Revista Contemporânea**, [S. l.], v. 4, n. 3, p. e3545, 2024. DOI: 10.56083/RCV4N3-049. Disponível em: <https://ojs.revistacontemporanea.com/ojs/index.php/home/article/view/3545>. Acesso em: 15 nov. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília: MS; 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Alimentos regionais brasileiros**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 481 p.

CARVALHO, A. M.; MACHADO, A. D.; MARCHIONI, D. M. L.. **Sistemas alimentares e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável**. Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública, 2025. DOI: <https://doi.org/10.11606/9786588304167> Disponível em: www.livrosabertos.abcd.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/book/1524. Acesso em 30 novembro. 2025.

COELHO, F. M. G.. **A arte das orientações técnicas no campo: concepções e métodos**. Viçosa: Editora UFV, 2014. 188 p.

COSTA, A. F. *et al.* Agroecologia e gênero: contribuições das mulheres para a conservação da agrobiodiversidade. **Revista de Agroecologia**, v. 15, n. 2, p. 45–60, 2020.

DAROLT, M. R.; ROVER, O. J. (Org.). **Circuitos curtos de comercialização, agroecologia e inovação social** [livro eletrônico]. Florianópolis, SC: Estúdio Semprelo, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/229738>. Acesso em: 23 nov. 2025

DOMENE, S. M. A. *et al.* Segurança alimentar: reflexões sobre um problema complexo. **Estudos Avançados**, São Paulo, Brasil, v. 37, n. 109, p. 181–206, 2023. DOI: 10.1590/s0103-4014.2023.37109.012. Disponível em: <https://revistas.usp.br/eav/article/view/219655>.. Acesso em: 27 abril 2025

ELOUAFI, I. Why biodiversity matters in agriculture and food systems. **Science**, Washington, v. 386, n. 6718, eads8197, 11 out. 2024. DOI: 10.1126/science.ads8197. Disponível em:

<https://www.science.org/doi/10.1126/science.ads8197>. Acesso em: 10 dez. 2025.

EMBRAPA. **Tabela de informações gerais sobre plantio de hortaliças**. Brasília, DF: Embrapa Hortaliças, [2007?-2010?]. Disponível em: <<http://www.embrapa.br>>. Acesso em: 2 dez. 2025.

ESTEVES, N. M. L. R. *et al.* Agrobiodiversidade em feiras livres de Governador Valadares, Minas Gerais. **Cadernos de Agroecologia**, [S.l.], v. 18, n. 1, p. 288-292, 2023. Disponível em: <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/view/8737>. Acesso em: 2 dez. 2025.

FAO. **Women: users, preservers and managers of agrobiodiversity**. Roma: FAO, 1999.

FAO; WHO. **Sustainable healthy diets – Guiding principles**. Rome: FAO; WHO, 2019a.

FAO. **The state of the world's biodiversity for food and agriculture**. Editado por J. Bélanger & D. Pilling. Roma: FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments, 2019b. 572 p. Disponível em: <<https://doi.org/10.4060/CA3129EN>>. Acesso em: 10 dez. 2025.

IBGE. **Censo Agropecuário 2017: Resultados Preliminares**. Rio de Janeiro, 2018. 108p. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=73093>>. Acesso em: 29 abril 2025.

IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua**: principais resultados. Rio de Janeiro, 2025. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/9171-pesquisa-nacional--por-a-mostra-de-domicilios-continua-mensal.ht-ml?=&t=conceitos-e-metodos>>. Acesso em: 10 dez. 2025.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101742.pdf>>. Acesso em: 23 nov. 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR – IDEC. **Mapa de Feiras Orgânicas** [site na internet]. Disponível em: <<https://feirasorganicas.org.br/>>. Acesso em: 10 dez. 2025.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. 1.ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum. 2014, 768p.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. 2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2021.

LORENZI, H.; LACERDA, M. T. C.; BACHER, L. B.. **Frutas no Brasil: nativas e exóticas (de consumo in natura)**. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2015. 768 p.

MACHADO, A. D.; ESTEVEZ, D. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e Sistemas Alimentares. In: MARCHIONI, D. M. L.; CARVALHO, A. M. (Org.). **Sistemas Alimentares e Alimentação Saudável**. Santana de Parnaíba: Manole, 2022. p. 44-54.

MEJÍA, M. A. Métodos e instrumentos para la investigación etnoecológica participativa. **Etnoecológica**, [S.l.], v. 6, n. 8, p. 129-143, 2002.

MENDES, C. ; GONÇALVES, J. R.. SEGURANÇA E SOBERANIA ALIMENTAR: o caso brasileiro (1994-2015). Caderno CRH, v. 36, p. e023009, 2023. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/ccrh/a/8RNJrYrVL3xFVTsD5nrZsWD/?lang=pt>>. Acesso em: 05 Maio 2025. MOTA, D. M. da; SILIPRANDI, E.; PACHECO, M. E. L. (Ed.). **Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero**. Brasília, DF: Embrapa, 2021. 391 p. (Coleção Transição Agroecológica; v. 5).

OLIVEIRA, B. P. T.. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) e globalização: reflexões contra colonialistas sobre a erosão da agrobiodiversidade brasileira. In: **Congresso Brasileiro De Pesquisadores/as Negros/as**, 11., 2020, Curitiba (PR). **Anais eletrônicos [...]**. Curitiba: ABPN, 2022. Disponível em: www.copene2022.abpn.org.br. Acesso em: 01 dez. 2025.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Transformando nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável**. Tradução do Centro de Informação das Nações Unidas para o Brasil (UNIC Rio). Brasília, DF: ONU, 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/sites/default/files/2020-09/agenda2030-pt-br.pdf>. Acesso em: 1 dez. 2025.

POWO (2025). **Plants of the World Online**. Royal Botanic Gardens, Kew. Disponível em: <https://powo.science.kew.org/>. Acesso em: 07 nov. 2025

ROCHA, J. P. da; *et al.* Diagnóstico sobre a oferta e demanda na Feira Agroecológica de Mossoró-RN. **Caderno Pedagógico**, [S. l.], v. 22, n. 1, p. e13322, 2025. DOI: 10.54033/cadpedv22n1-120. Disponível em: <https://ojs.studiespublicacoes.com.br/ojs/index.php/cadped/article/view/13322>. Acesso em: 19 nov. 2025.

SILIPRANDI, E. **Mulheres e agroecologia: práticas, saberes e resistência**. São Paulo: Editora Elefante, 2022.

SAQUET, M. A.. AGRICULTURA CAMPONESA E PRÁTICAS (AGRO)ECOLÓGICA TERRITORIAL HISTÓRICO-CRÍTICA, RELACIONAL E PLURIDIMENSIONAL. **Mercator** (Fortaleza), v. 13, n. 2, p. 125–143, 2014. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/mercator/a/cnMprDY97QHtxBV8dLMS9gw/?format=html&lang=pt>>. Acesso em: 06 jun. 2025.

SOUSA, B. J. *et al.* Manejo, conservação e uso da agrobiodiversidade no acampamento Cachoeira da Fumaça, Governador Valadares/MG. In: **SIMPÓSIO BRASILEIRO DE ETNOBIOLOGIA E ETNOECOLOGIA**, 11.; FESTIVAL DE SEMENTES CRIOULAS DA BAHIA, 1., 2016, Feira de Santana, Bahia. **Anais eletrônicos...** Feira de Santana, Bahia: Z Arte Editora, 2016. p. 63-67. Disponível em:

<https://www.etnobiologia.org/anais-de-eventos>. Acesso em: 4 dez. 2025.

TACO. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos** – TACO. 4ª Edição. Campinas – SP, 2011.

TOMCHINSKY, B.; MING, L. C. As plantas comestíveis no Brasil dos séculos XVI e XVII segundo relatos de época. **Revista Rodriguésia**, v. 70, p. e03792017, 2019. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/57fd3d44-154a-465f-8533-66a93c862040/>. Acesso em: 20 nov. 2025.

VILARINO, M. T. B; GENOVEZ, P. F. (Org.). **Caminhos da luta pela terra no Vale do Rio Doce: conflitos e estratégias**. Governador Valadares: Editora Univale, 2019. 336 p.

WFO (2025). **World Flora Online**. Versão 2025, 11. Disponível em: <http://www.worldfloraonline.org>. Acesso em: 07 nov. 2025.

**APÊNDICE A - Lista Completa de espécies vegetais registradas na Feira da
Agricultura familiar Agroecológica de Governador Valadares.**

Produto	Espécie	Família	Órgão vegetal	Categoria TACO
Abacate	<i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Fruto	Frutas e derivados
Abacate Avocado	<i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Fruto	Frutas e derivados
Abacate Fortuna	<i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Fruto	Frutas e derivados
Abacate Geada	<i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Fruto	Frutas e derivados
Abacate Manteiga	<i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Fruto	Frutas e derivados
Abacate Margarida	<i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Fruto	Frutas e derivados
Abacaxi	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Bromeliaceae	Fruto	Frutas e derivados
Abiu Roxo	<i>Chrysophyllum cainito</i> L.	Sapotaceae	Fruto	Frutas e derivados
Abóbora	<i>Cucurbita</i> sp.	Cucurbitaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora Cabaça	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora Caipira	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora d'água	<i>Benincasa hispida</i> (Thunb.) Cogn.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora de porco	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora Jacaré	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora Jacarezinho	<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora Jadaí	<i>Cucurbita</i> sp.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados

Abóbora Japonesa	<i>Cucurbita maxima x C. moschata</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora Menina / Abobrinha	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Abóbora Moranga	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Açafrão da Terra	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	Caule	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Acerola	<i>Malpighia emarginata</i> DC.	Malpighiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Aipo / Salsão	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	Caule e Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alecrim	<i>Salvia rosmarinus</i> Spenn.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alface Americana	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alface Crespa	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alface Lisa	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alface Roxa	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alfavaca	<i>Ocimum gratissimum</i> L.	Lamiaceae	Raízes e Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alfavaquinha	<i>Ocimum</i> sp.	Lamiaceae	Raízes e Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alfazema	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	Lamiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Algodão	<i>Gossypium barbadense</i> L.	Malvaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Alho Poró	<i>Allium porrum</i> L.	Amaryllidaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Alho Roxo	<i>Allium sativum</i> L.	Amaryllidaceae	Bulbo	Verduras, hortaliças e derivados

Almeirão	<i>Cichorium intybus</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Almeirão Amargo	<i>Cichorium intybus</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Almeirão Chicória	<i>Cichorium intybus</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Almeirão Manteiga Amarelo	<i>Cichorium intybus</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Almeirão Pão de Açúcar	<i>Cichorium intybus</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Almeirão Roxo / Orelha de burro	<i>Lactuca canadensis</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Amendoim	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Fabaceae	Sementes	Leguminosas e derivados
Araçá Boi	<i>Eugenia stipitata</i> McVaugh	Myrtaceae	Fruto	Frutas e derivados
Arnica	<i>Solidago chilensis</i> Meyen	Asteraceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Arruda	<i>Ruta graveolens</i> L.	Rutaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Babosa	<i>Aloe vera</i> (L.) Burm.f.	Asphodelaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Banana Caturra	<i>Musa acuminata</i> Colla	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana da Terra	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana Maçã	<i>Musa acuminata</i> × <i>M. balbisiana</i>	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana Maranhão	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana Mel/ Marroquina/ Aparecidal	<i>Musa acuminata</i> × <i>M. balbisiana</i>	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana Ourinho	<i>Musa acuminata</i> Colla	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados

Banana Ouro	<i>Musa acuminata</i> Colla	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana Pão/Três quinas/ Maremela/ Capucha	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana Prata	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana Prata Mel	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana São Tomé	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Banana Vinagre/Roxa	<i>Musa acuminata</i> Colla	Musaceae	Fruto	Frutas e derivados
Batata doce Laranja	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Folhas e Raízes	Verduras, hortaliças e derivados
Batata doce Rosa	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Folhas e Raízes	Verduras, hortaliças e derivados
Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Portulacaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Berinjela	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Beterraba	<i>Beta vulgaris</i> L.	Amaranthaceae	Folhas e Raízes	Verduras, hortaliças e derivados
Biribiri	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Oxalidaceae	Fruto	Frutas e derivados
Boldo	<i>Coleus barbatus</i> (Andrews) Benth. ex G.Don	Lamiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Boldo Paulista	<i>Coleus comosus</i> Hochst. ex Gürke	Lamiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Brócolis japonês	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Caule, Folhas e Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Brócolis ramoso	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Caule, Folhas e Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Caapeba	<i>Piper umbellatum</i> L.	Piperaceae	Folhas e Raízes	Ervas medicinais, temperos e condimentos

Cacau	<i>Theobroma cacao</i> L.	Malvaceae	Fruto	Frutas e derivados
Cajá-manga	<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Cajá-mirim	<i>Spondias mombin</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Caju	<i>Anacardium occidentale</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Camomila-amarga	<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	Asteraceae	Caule e Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Camomila-doce	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Asteraceae	Caule e Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Cana Amarela	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Poaceae	Caule	Miscelâneas
Cana Caiana	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Poaceae	Caule	Miscelâneas
Cana de macaco	<i>Costus spicatus</i> Jacq.	Costaceae	Caule e Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Cana Prata	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Poaceae	Caule	Miscelâneas
Cana Preta	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Poaceae	Caule	Miscelâneas
Cana sem pelo	<i>Saccharum officinarum</i> L.	Poaceae	Caule	Miscelâneas
Capim Cidreira/ Capim Santo	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Poaceae	Folhas e Raízes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Capim pé de galinha	<i>Eleusine indica</i> (L.) Gaertn.	Poaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Cará	<i>Dioscorea</i> sp.	Dioscoreaceae	Caule	Verduras, hortaliças e derivados
Carqueja	<i>Baccharis trimera</i> (Less.) DC.	Asteraceae	Hastes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Caruru	<i>Amaranthus</i> sp.	Amaranthaceae	Folhas e sementes	verduras, hortaliças e derivados

Cavalinha	<i>Equisetum</i> sp.	Equisetaceae	Hastes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Caxixe/Chuchu Baiano	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Cebola Amarela	<i>Allium cepa</i> L.	Amaryllidaceae	Caule	Verduras, hortaliças e derivados
Cebola Roxa	<i>Allium cepa</i> L.	Amaryllidaceae	Caule	Verduras, hortaliças e derivados
Cebolinha	<i>Allium fistulosum</i> L.	Amaryllidaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Cenoura	<i>Daucus carota</i> L.	Apiaceae	Folhas e Raízes	Verduras, hortaliças e derivados
Chapéu de couro	<i>Aquarius grandiflorus</i> (Cham. & Schldl.) Christenh. & Byng	Alismataceae	Folhas e Raízes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Chuchu	<i>Sicyos edulis</i> Jacq.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Coco	<i>Cocos nucifera</i> L.	Arecaceae	Fruto	Nozes e sementes
Coentro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Apiaceae	Folhas e sementes	Verduras, hortaliças e derivados
Coentro Baiano	<i>Eryngium foetidum</i> L.	Apiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Coentro Maranhão / Maranhense	<i>Eryngium coronatum</i> Hook. & Arn.	Apiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Cordão de frade	<i>Leonotis nepetifolia</i> (L.) R.Br.	Lamiaceae	Folhas, inflorescências, raízes e hastes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Couve Americana	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Couve Fazendeira	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Couve Flor	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Caule, Folhas e Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Couve Manteiga	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados

Couve Roxa	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Couve Uberaba	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Dente de leão	<i>Taraxacum</i> sp.	Asteraceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Endro	<i>Anethum graveolens</i> L.	Apiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Erva Baleeira	<i>Varronia curassavica</i> Jacq.	Boraginaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Erva Cidreira	<i>Lippia alba</i> (Mill.) N.E.Br. ex Britton & P.Wilson	Verbenaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Ervilha	<i>Lathyrus oleraceus</i> Lam.	Fabaceae	Sementes	Leguminosas e derivados
Espinafre	<i>Spinacia oleracea</i> L.	Amaranthaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Espinheira santa	<i>Maytenus ilicifolia</i> Mart. ex Reissek	Celastraceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Fava	<i>Vicia faba</i> L.	Fabaceae	Sementes	Leguminosas e derivados
Feijão Andu	<i>Cajanus cajan</i> L.	Fabaceae	Sementes	Leguminosas e derivados
Feijão Carioca	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fabaceae	Sementes	Leguminosas e derivados
Feijão de corda	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Fabaceae	Sementes	Leguminosas e derivados
Fruta do Conde	<i>Annona</i> sp.	Annonaceae	Fruto	Frutas e derivados
Fruta do lobo	<i>Solanum lycocarpum</i> A.St.-Hil.	Solanaceae	Fruto	Frutas e derivados
Fruta Pão	<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg	Moraceae	Fruto	Frutas e derivados
Funcho	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Apiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos

Gervão verde	<i>Stachytarpheta</i> sp.	Verbenaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Goiaba branca	<i>Psidium guajava</i> L.	Myrtaceae	Fruto	Frutas e derivados
Goiaba vermelha	<i>Psidium guajava</i> L.	Myrtaceae	Fruto	Frutas e derivados
Gondó	<i>Erechtites valerianifolius</i> (Link ex Spreng.) DC.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Gravatá	<i>Bromelia antiacantha</i> Bertol.	Bromeliaceae	Fruto	Frutas e derivados
Graviola	<i>Annona muricata</i> L.	Annonaceae	Fruto	Frutas e derivados
Guaco	<i>Mikania glomerata</i> Spreng.	Asteraceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Hortelã	<i>Mentha</i> spp.	Lamiaceae	Caule e Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Hortelã Pimenta	<i>Coleus amboinicus</i> Lour.	Lamiaceae	Caule e Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Indaiá	<i>Attalea</i> sp.	Arecaceae	Fruto	Frutas e derivados
Ingá	<i>Inga</i> sp.	Fabaceae	Fruto	Frutas e derivados
Inhame japonês	<i>Dioscorea polystachya</i> Turcz.	Dioscoreaceae	Caule	Verduras, hortaliças e derivados
Inhame rosa	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Araceae	Caule	Verduras, hortaliças e derivados
Insulina	<i>Cissus</i> sp.	Vitaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Jaca	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Moraceae	Fruto	Frutas e derivados
Jaca dura	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Moraceae	Fruto	Frutas e derivados
Jaca manteiga	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Moraceae	Fruto	Frutas e derivados
Jaca mole	<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Moraceae	Fruto	Frutas e derivados

Jamelão	<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Myrtaceae	Fruto	Frutas e derivados
Jatobá	<i>Hymenaea courbaril</i> L.	Fabaceae	Fruto	Frutas e derivados
Jenipapo	<i>Genipa americana</i> L.	Rubiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Jiló	<i>Solanum aethiopicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Jurubeba	<i>Solanum paniculatum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Laranja	<i>Citrus × sinensis</i> (L.) Osbeck	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Laranja Bahia	<i>Citrus × sinensis</i> (L.) Osbeck	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Laranja Campista	<i>Citrus × sinensis</i> (L.) Osbeck	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Laranja da Terra	<i>Citrus × aurantium</i> L.	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Laranja Pêra-Rio	<i>Citrus × sinensis</i> (L.) Osbeck	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Laranja serra d'água	<i>Citrus × sinensis</i> (L.) Osbeck	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Laranjinha	<i>Citrus japonica</i> Thunb.	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Levante	<i>Mentha spicata</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Lichia	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	Sapindaceae	Fruto	Frutas e derivados
Lima	<i>Citrus limetta</i> Risso	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Limão Doce	<i>Citrus limetta</i> Risso	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Limão Galego/ Rosa/ Caipira	<i>Citrus limonia</i> Osbeck	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Limão Siciliano	<i>Citrus × limon</i> (L.) Osbeck	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Limão Tahiti	<i>Citrus latifolia</i> Tanaka	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Limãozinho	<i>Citrus × aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados

Losna	<i>Artemisia absinthium</i> L.	Asteraceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Macaé	<i>Leonurus sibiricus</i> L.	Lamiaceae	Folhas e Raízes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Mamão	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	Flores	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Mamão Caipira	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	Fruto	Frutas e derivados
Mamão do mato	<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A.DC.	Caricaceae	Fruto	Frutas e derivados
Mamão Formosa	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	Fruto	Frutas e derivados
Mamão Havaí	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	Fruto	Frutas e derivados
Mamão Vermelho	<i>Carica papaya</i> L.	Caricaceae	Fruto	Frutas e derivados
Mandioca Amarela	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Euphorbiaceae	Raízes	Verduras, hortaliças e derivados
Mandioca Branca	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Euphorbiaceae	Raízes	Verduras, hortaliças e derivados
Manga Coquinho	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Manga Espada	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Manga Haden	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Manga Pera	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Manga Rosa	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Manga Sapatinho	<i>Mangifera indica</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Manjericão Alfavaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Manjericão Folha Larga	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Manjericão Limão	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Manjericão Roxo	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Manjericão Santo	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados

Manjerição Talo Roxo	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Manjerição Verde	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Maracujá azedo	<i>Passiflora edulis</i> Sims	Passifloraceae	Fruto	Frutas e derivados
Mastruz	<i>Lepidium bonariense</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Maxixe	<i>Cucumis anguria</i> L.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Melão de São Caetano	<i>Momordica charantia</i> L.	Cucurbitaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Melissa	<i>Melissa officinalis</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Menta	<i>Mentha × piperita</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Mexerica	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Mexiriquinha	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Rutaceae	Fruto	Frutas e derivados
Milho verde	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Espiga	Cereais e derivados
Mizuno	<i>Brassica rapa</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Mostarda	<i>Brassarda juncea</i> (L.) Su Liu & Z.H.Feng	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Nabo	<i>Brassica rapa</i> L.	Brassicaceae	Folhas e Raízes	Verduras, hortaliças e derivados
Noni	<i>Morinda citrifolia</i> L.	Rubiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Oro pro nobis	<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	Cactaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados

Palmito Brejaúba	<i>Astrocaryum aculeatissimum</i> (Schott) Burret	Arecaceae	Caule	Verduras, hortaliças e derivados
Palmito doce	<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Arecaceae	Caule	Verduras, hortaliças e derivados
Pariri/ Jequiri/ Paquiri/ Crajiru	<i>Fridericia chica</i> (Bonpl.) L.G.Lohmann	Bignoniaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Penicilina	<i>Alternanthera brasiliana</i> (L.) Kuntze	Amaranthaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Pepininho	<i>Melothria pendula</i> L.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pepino	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Perpétua	<i>Gomphrena globosa</i> L.	Amaranthaceae	Folhas e Raízes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Picão	<i>Bidens pilosa</i> L.	Asteraceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Pimenta Biquinho	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Cascavel	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Clara	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Coração de boi	<i>Capsicum baccatum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Coração de galinha	<i>Capsicum baccatum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Cumari	<i>Capsicum baccatum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta de cheiro	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Dedo de Moça	<i>Capsicum baccatum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta do Reino	<i>Piper nigrum</i> L.	Piperaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados

Pimenta Malagueta	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Malaguetão	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Mexicana	<i>Capsicum</i> sp.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Rosa	<i>Schinus terebinthifolia</i> Raddi	Anacardiaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimenta Roxa	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pimentão	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Pinha	<i>Annona squamosa</i> L.	Annonaceae	Fruto	Frutas e derivados
Pitaya	<i>Selenicereus undatus</i> (Haw.) D.R.Hunt	Cactaceae	Fruto	Frutas e derivados
Poejo	<i>Mentha pulegium</i> L.	Lamiaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Quebra Pedra	<i>Phyllanthus niruri</i> L.	Phyllanthaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Quebrante	<i>Phyllanthus niruri</i> L.	Phyllanthaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Quiabo Roxo	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Malvaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Quiabo Santa Cruz/ Comum	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	Malvaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Quiabo Três quinas/ Caipira	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	Malvaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Quitoco	<i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.) Cabrera	Asteraceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Repolho Crespo	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Repolho Verde	<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados

Romã	<i>Punica granatum</i> L.	Lythraceae	Fruto	Frutas e derivados
Rosa branca	<i>Rosa × alba</i> L.	Rosaceae	Flores	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Rúcula	<i>Eruca sativa</i> Mill.	Brassicaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Saião	<i>Kalanchoe pinnata</i> (Lam.) Pers.	Crassulaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Salsa	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Apiaceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Santa Maria	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Amaranthaceae	Folhas	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Seriguela	<i>Spondias purpurea</i> L.	Anacardiaceae	Fruto	Frutas e derivados
Serralha	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Asteraceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Taioba	<i>Xanthosoma taioba</i> E.G.Gonç.	Araceae	Folhas	Verduras, hortaliças e derivados
Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.	Fabaceae	Fruto	Frutas e derivados
Tansagem	<i>Plantago major</i> L.	Plantaginaceae	Folhas e sementes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Tomate Americano	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Tomate Cereja	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Tomate Comum	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Tomate Gaúcho	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Tomate Italiano	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Tomate Longa Vida	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Tomatinho	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados

Tomatinho Carolina	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Tomatinho Selvagem	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados
Umbigo de banana	<i>Musa</i> spp.	Musaceae	Flores	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Urucum	<i>Bixa orellana</i> L.	Bixaceae	Sementes	Ervas medicinais, temperos e condimentos
Vagem	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fabaceae	Fruto	Verduras, hortaliças e derivados