



# BOLETIM SABORES (E)

O Programa “Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado e do Pantanal”, carinhosamente conhecido como Sabores ou Programa Sabores do Cerrado e Pantanal, nasceu em 2006 sob a coordenação do Professor Geraldo Alves Damasceno Junior, na época trabalhando no campus de Corumbá, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), após conquistar apoios financeiros relevantes do CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) e do Ministério da Educação.

# O INÍCIO...

Entre 2009 e 2019, a Professora Ieda Maria Bortolotto (INBIO) assumiu a coordenação do programa (exceto em 2014 coordenado pela Professora Priscila Aiko Hiane, da FAFAN) e a partir de 2019 a coordenação retornou ao Professor Geraldo.

Quando a proposta foi submetida, os estudos sobre uso e conservação de plantas alimentícias nativas em comunidades de Mato Grosso do Sul (MS) no Pantanal e no Cerrado, indicavam que:

- \* plantas alimentícias eram abundantes e amplamente distribuídas em nosso estado, com valor nutricional e cultural importantes, mas ainda pouco aproveitadas, tanto na alimentação quanto na obtenção de renda;
- \* aumento acentuado nos desmatamentos para substituir a vegetação nativa para o cultivo de grãos como soja, milho e outros;
- \* perda do conhecimento tradicional sobre algumas espécies alimentícias nativas amplamente usadas no passado;
- \* diversas famílias nas comunidades buscavam alternativas de renda, especialmente em áreas de assentamentos rurais, mas também em comunidades ribeirinhas do Pantanal.

O apoio e o incentivo às comunidades para aproveitarem os frutos do mato surgiram como alternativas para ampliar a oferta de alimentos e melhorar a qualidade de vida dos moradores, buscando ao mesmo tempo a conservação da biodiversidade e a valorização das comunidades e da cultura.

O programa visava a sensibilização de membros de comunidades rurais sobre a importância e conservação da vegetação

nativa do Cerrado e do Pantanal, melhoria de qualidade de vida dos moradores, aumento da oferta de alimentos que poderiam ser utilizados na dieta ou comercialização, fortalecimento da cadeia produtiva de espécies alimentícias nativas e populações humanas com sua cultura tradicional.



CRÉDITO: Paulo Robson de Souza

# PARCERIAS

Desde sua concepção, o programa foi acolhido pela ONG ECOA (Organização Não Governamental, Ecologia e Ação) e o CEPPEC (Centro de Pesquisa, Produção e Capacitação do Cerrado), bem como adesões das equipes do então Laboratório de Botânica (Campus de Corumbá), do Laboratório Interdisciplinar de Prática de Ensino e do DTA (Departamento de Tecnologia de Alimentos), atualmente reestruturados em INBIO (Instituto de Biotecnologias) e FAFAN (Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição). Atualmente, também integram o programa os acadêmicos da ESAN (Escola de Administração e

Negócios) e da FAENG (Faculdade de Engenharias, Arquitetura e Urbanismo e Geografia) dos campus universitários de Campo Grande, Aquidauana e Pantanal.

As primeiras comunidades rurais envolvidas foram as do Assentamento Andalúcia, no município de Nioaque, região de Cerrado no sudeste de MS, e as comunidades do Amolar

e Porto da Manga, no município de Corumbá, localizado na borda oeste do Pantanal. Além destas, o programa realizou atividades com professores, estudantes, merendeiras e diversos trabalhadores homens e mulheres em aproximadamente 20 comunidades e escolas nos municípios de Ladário, Miranda, Campo Grande, Porto Murinho, Bonito, Aquidauana, Anastácio, Terenos.

## É UMA DELÍCIA A NOSSA FORMA DE TRABALHAR COM AS COMUNIDADES

Nestes 15 anos participaram do programa equipes de 12 cursos de graduação de sete unidades da UFMS, incluindo alunos da pós-graduação do curso de Biologia Vegetal. Atualmente, conta com cerca de 30 pessoas incluindo docentes, técnicos e estudantes dos cursos de Ciências Biológicas, Turismo, Administração, Nutrição, Engenharias, Tecnologia em Alimentos, Engenharia de Alimentos e Farmácia, que atuam nos laboratórios, nas comunidades, em campo: valorizando e respeitando os saberes locais. Há valiosa troca de experiências e conhecimentos entre os participantes!

As mulheres são fortes aliadas, participando da colheita dos frutos da época e trazendo suas receitas culinárias para somar ao Programa Sabores. As crianças literalmente põem a mão na massa e se deliciam nessas ações.

Escolas e comunidades participaram de oficinas sobre culinária usando o livro de receitas produzido com ajuda da equipe da UFMS. Além disso, são ofertadas informações sobre as boas práticas de higiene, fabricação de alimentos e as características da vegetação do Cerrado e Pantanal. Nessas atividades são indicadas espécies que ocorrem em cada local, aspectos da polinização, da colheita e pós-colheita, da padronização de embalagens, além de dados sobre o cooperativismo.

Há 11 anos o Programa oferece o Curso de Plantas Alimentícias (CPA) do Pantanal e Cer-



CRÉDITO: Paulo Robson de Souza

rado de forma presencial (2010-2019) e remota (2020-2021) visando o treinamento de acadêmicos da UFMS para atuar no programa, bem como integração dos membros do programa entre si e com as comunidades externas à UFMS (acadêmica, não acadêmica).

A partir de 2016, além das oficinas tradicionais, foram realizados eventos nas escolas sobre as coleções de frutos nativos (denominadas de carpotecas), produção de mudas e restauração de áreas degradadas. Nessas oportunidades, os estudantes e professores participaram de coletas botânicas, confecção de exsicatas (amostra de planta guardada prensada e seca, para estudos botânicos) e busca de informações que pudessem ficar associadas ao material didático na escola, tais como valor nutricional dos frutos, conhecimentos sobre formas de consumo e nomes populares.

Além disso, nos diversos laboratórios da Universidade são produzidos materiais didáticos úteis para a identificação científica das plantas, análises de frutos e de alimentos. Estudos sobre embalagens, rótulos e o compartilhamento de informações técnicas são outras das atividades do projeto que têm beneficiado a sociedade, proporcionando também a conservação da biodiversidade.



Os **benefícios ambientais** vem do manejo sustentável do cumbaru ou baru (*Dipteryx alata*) no assentamento Andalucia, desde o início da década de 2000, através de extrativismo sustentável e geração de renda para a comunidade pelo beneficiamento e comercialização das sementes ao natural, torradas ou sob a forma de farinha.

**BENEFÍCIOS  
PARA AS**

**COMU  
NIDA  
DES**

Os **benefícios sociais e culturais** são oriundos: (i) da geração de renda, em especial para as mulheres, que desenvolvem atividades prazerosas e que trazem benefícios nutricionais e econômicos para as famílias; (ii) difusão de novos produtos disponíveis para a sociedade e incentivo no desenvolvimento de projetos por outras instituições; (iii) manutenção da cultura associada às espécies que fazem parte da cultura local.

Na Universidade, o Programa Sabores oportuniza aos seus participantes, em estudantes de graduação e de pós-graduação, a chance de trabalhar com olhar distinto para a situação enfrentada pelas comunidades e busca de alternativas sustentáveis. Oportuniza ainda incremento na formação em relação às demandas da sociedade, como por exemplo, o suporte às cadeias produtivas relacionadas a diversos frutos nativos, que envolve projetos de sustentabilidade e educação de qualidade.

**Conteúdo pelos Docentes:**

Ieda Maria Bortolotto;  
Paulo Robson de Souza; e  
Geraldo Alves Damasceno Junior  
INBIO/UFMS

**Revisão pelas Docentes:**

Katarini Giroldo Miguel | FAALC/UFMS  
Luciana Miyagusku | FACFAN/UFMS  
Maria Rosângela Sigrist | INBIO/UFMS

**Diagramação pela Discente:**

Rafaella Moura Teixeira  
FAALC/UFMS



## O QUE VEM POR AÍ?

Para o segundo semestre de 2021, este projeto vai:



Dar suporte às comunidades do Cerrado/Pantanal para apoiar o aproveitamento sustentável de plantas alimentícias nativas e cadeias produtivas;



Sensibilizar a comunidade escolar sobre a valorização das plantas alimentícias nativas e fortalecer o trabalho científico envolvendo toda comunidade escolar e sempre que possível seus familiares; e



Incentivar Hotéis de Campo Grande e Miranda a incluírem pratos com frutos nativos no cardápio.

Serão feitos cursos, palestras, oficinas e atividades a distância, por conta da pandemia da Covid-19, além de produção e divulgação de vídeos e notícias on-line, que os participantes das oficinas vão receber da equipe Sabores.

Poderão participar, sempre gratuitamente, membros da comunidade escolar e não escolar que aderirem à proposta ou àquelas que já aderiram anteriormente.

### NOSSO CONTATO:

[sabores.cerradoepantanal@gmail.com](mailto:sabores.cerradoepantanal@gmail.com)

## OS PROXIMOS

# BOLETINS...

Os próximos números deste boletim serão como um cesto cheio de informações sobre coleta, conservação, receitas e boas práticas de higiene para valorizar as plantas alimentícias nativas.

**Acompanhe!**

**EM AÇÃO PARA A  
PREPARAÇÃO DOS  
SABORES DO CERRADO  
E DO PANTANAL**



CRÉDITO: Paulo Robson de Souza



CRÉDITO: Paulo Robson de Souza



CRÉDITO: Paula Hidemi



**SOU UFMS**