



Pantanal

Vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
Rua 21 de Setembro nº 1880 – Bairro N. S. de Fátima Caixa Postal 109 CEP 79320-900 Corumbá – MS
Tel: +55 (67) 3234-5800 / 3234-5900 Fax: +55 (67) 3234-5815
<https://www.embrapa.br/pantanal>

APOIO



Texto e fotos:

Fábio Galvani

Debora Karla Silvestre Marques

Vanderlei Doniseti Acastio dos Reis

Tiragem: 10 exemplares

Março/2019

**MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**



**PÁTRIA AMADA
BRASIL**
GOVERNO FEDERAL

SEGURANÇA ALIMENTAR PARA COMUNIDADES RIBEIRINHAS DO PANTANAL: BOAS PRÁTICAS E USO DE ALIMENTOS VEGETAIS



A segurança alimentar envolve aspectos culturais e sociais que influenciam no capital social necessário para o seu alcance, assim como nos modos e técnicas de trabalho desenvolvidos. Por exemplo, as populações tradicionais, como as ribeirinhas, enfrentam muitos desafios para a garantia do seu direito humano à alimentação adequada. Suas atividades se caracterizam principalmente por utilizar os recursos naturais. No entanto, essas populações historicamente sofrem com a carência de políticas públicas que promovam a sustentabilidade para a sua sobrevivência.

A Agenda 2030 organizada pela ONU para o Desenvolvimento Sustentável, a qual contém o conjunto de 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) são ações que buscam a garantia da segurança alimentar em todos os níveis sociais.

O ODS 2 apresenta o tema Fome Zero e Agricultura Sustentável que tem como objetivo acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

A PNSAN tem como objetivo geral promover a segurança alimentar e nutricional, além disso, busca assegurar o direito humano à alimentação adequada em todo território brasileiro. Dentre as diretrizes da PNSAN destaca-se a instituição de processos permanentes de educação e capacitação e o desenvolvimento de pesquisas voltadas ao direito humano, à alimentação adequada e saudável e em segurança alimentar e nutricional.

A Embrapa procura em suas atividades de pesquisa alinhar suas ações aos ODS da Agenda 2030 e à PNSAN oferecendo alternativas para acesso aos alimentos de qualidade e alimentos seguros para as populações, especialmente às que se encontram em situação de vulnerabilidade, buscando também apresentar estratégias de inclusão produtiva, segurança alimentar, emprego e renda.

No Pantanal de Mato Grosso do Sul, a Embrapa, tem atuado na execução de projetos voltados às comunidades ribeirinhas e povos tradicionais. Atualmente encontra-se em execução o projeto “Estratégias para o desenvolvimento de soluções sustentáveis em comunidades ribeirinhas e assentamentos rurais do Pantanal” (NEXUS PANT, SEG – 16.17.00.001.00.00) financiado pelo CNPq.

Entre as características do Pantanal estão a diversidade de paisagens e a diversidade de comunidades, com suas estratégias de sobrevivência frente às variações ambientais.

As comunidades ribeirinhas da Bacia do Alto Paraguai são tradicionalmente pescadoras e agricultoras, às vezes intermitentes, de subsistência. Essas comunidades também têm o extrativismo como principal atividade geradora de renda e incorporam à essa atividade o uso de

produtos de origem animal (mel, carne, leite, queijos e animais vivos) e vegetais (verduras, frutas e legumes) para a sua segurança alimentar e comercialização dos pequenos excedentes obtidos.

A experiência de realização de pré-diagnósticos em comunidades próximas à cidade de Corumbá, MS, registrou demandas das comunidades consultadas por ações de pesquisa mais aprofundadas pela Embrapa para melhorias na realidade socioeconômica e ambiental da região. No âmbito do projeto NEXUS PANT, um pré-diagnóstico, realizado em 2018 com as comunidades ribeirinhas da Barra de São Lourenço e São Francisco na região do Alto Paraguai, objetivou elencar as principais espécies vegetais utilizadas por estas comunidades como alimento. No levantamento predominaram: acaiá, acupari, acuri, bocaiuva, cambará, caju, ingá, jabuticaba, jatobá, laranjinha-de-pacu, manga, pateiro, siputá, tarumã, entre outras.

A diversidade de espécies frutíferas exploradas pelas comunidades participantes do estudo sugere a necessidade de organização comunitária, ou capital social, para fortalecer a geração de renda através do aproveitamento tecnológico e agregação de valor destes frutos.

O projeto NEXUS PANT prevê a realização de capacitações e oficinas tendo como princípios os métodos utilizados nas Boas Práticas de Fabricação (BPF) desde a colheita até o consumo do produto de origem vegetal.

As capacitações em Boas Práticas de Fabricação e Uso de Alimentos Vegetais buscam empregar técnicas preventivas para assegurar a qualidade e otimizar as condições nas etapas que envolvem a coleta, o processamento, o armazenamento e a vida útil dos produtos utilizados pelas comunidades. Estes procedimentos também permitem evitar perdas pós-colheitas além de impedir alterações causadas, por exemplo, por agentes microbiológicos que inviabilizam o consumo humano dos produtos. Os seguintes temas específicos serão abordados nas capacitações:

1. Boas práticas na elaboração de alimentos diversos a partir dos produtos vegetais locais;
2. Orientações sobre colheita e pós-colheita de frutos com o objetivo de aumentar a vida útil para o consumo;
3. Orientações sobre secagem e armazenamento de frutos.

Espera-se que as recomendações abordadas nestas capacitações possam ser compreendidas pelos moradores dessas comunidades como uma ferramenta que lhes permitirão agregar qualidade aos produtos que serão preparados e como uma garantia de que estarão consumindo alimentos seguros.