

2018-2025

RELATÓRIO
DE GESTÃO

EMBRAPA
ALIMENTOS E
TERRITÓRIOS

Embrapa

**RELATÓRIO
DE GESTÃO
2018 – 2025**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura e Pecuária

Presidente

Silvia Maria Fonseca Silveira Massruhá

Diretores

**Diretora-Executiva de Inovação, Negócios
e Transferência de Tecnologia**

Ana Margarida Castro Euler

Diretor-Executivo de Pesquisa e Desenvolvimento

Clenio Nailto Pillon

Diretora-Executiva de Administração

Selma Lúcia Lira Beltrão

Diretora-Executiva de Governança e Informação

Tereza Cristina de Oliveira

Produção

Núcleo de Comunicação Organizacional (NCO)

Núcleo de Desenvolvimento Institucional (NDI)

Chefe-Geral

João Flávio Veloso Silva

Chefe-Adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento

Edy Sousa de Brito

Chefe-Adjunto de Administração

Fábio Soares Silva

Editoras técnicas
Nadir Rodrigues Pereira
Simone Ribeiro Soares

Textos

Dalmo Oliveira da Silva

Fabiano Marçal Estanislau

Gustavo Porpino de Araújo

Irene Maria Guará Lôbo

Nadir Rodrigues Pereira

Patrícia Barcelos Félix

Revisão de texto

Fabiano Marçal Estanislau

Nadir Rodrigues Pereira

Projeto gráfico, diagramação e ilustrações

Luciana Fernandes

Fotos capa

Elias Rodrigues Machado

1ª edição

1ª edição (2025): 300 exemplares

Publicação digital (2025): PDF

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Relatório de Gestão : 2018-2025 / Nadir Rodrigues Pereira; Simone Ribeiro Soares, Editoras Técnicas. –
Maceió, AL : Embrapa Alimentos e Territórios, 2025.

116 p. : il. color. 30 cm x 21 cm.

PDF (116 p.) : il. color.

1. Centro de pesquisa. 2. Gestão de ações. 3. Pereira, Nadir Rodrigues. 4. Soares, Simone Ribeiro.

CDD (21. ed.) 658.42

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Alimentos e Territórios
Ministério da Agricultura e Pecuária

RELATÓRIO DE GESTÃO

2018 – 2025

*Embrapa
Maceió-AL
2025*



SUMÁRIO

	Apresentação	7
	Nosso propósito	8
	Missão, visão e valores	9
1.	Nossa história	10
2.	Gestão Organizacional	16
3.	Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação	36
4.	Políticas públicas	88
5.	Comunicação com a sociedade	96



APRESENTAÇÃO

E lá se foram 7 anos e meio na história da Embrapa Alimentos e Territórios. Aqui apresentamos um resumo das nossas contribuições à sociedade, pautadas em uma visão diferenciada dos alimentos a partir do olhar dos consumidores, e da conexão com os eixos de gastronomia, turismo e desenvolvimento territorial.

Este novo Centro de Pesquisa vem sendo gestado desde 2016, com a elaboração dos primeiros estudos. Entretanto a efetiva criação do Centro Nacional de Pesquisa de Alimentos e Territórios ocorreu em 2018, e devido a diversos fatores, como a pandemia e a necessidade de constituição das equipes, somente a partir de 2021 é que houve a consolidação operacional. Já em 2022, a Unidade consolidou a sua atuação nas atividades de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I), com uma variada carteira de projetos em execução, principalmente em temáticas voltadas à agregação de valor aos produtos agroalimentares. Nossa foco neste período foi trabalhar com pesquisa e inovação que produzam impacto significativo na vida das pessoas, envolvendo especialmente os pequenos produtores, pescadores e marisqueiras, os agricultores familiares e as comunidades e povos tradicionais.

Nas próximas páginas destacamos nossas principais ações e resultados alcançados ao longo desse período, com apoio de nossos parceiros, com a certeza da enorme relevância deste Centro de Pesquisa para o Brasil e para os brasileiros.

Agradecemos muito o empenho de todos que lutaram conosco desde o início, e a todos aqueles que se juntaram a nós durante a caminhada, acreditando que a ciência é uma ferramenta fundamental para se construir um País mais justo e com oportunidades para todos.

Boa leitura!

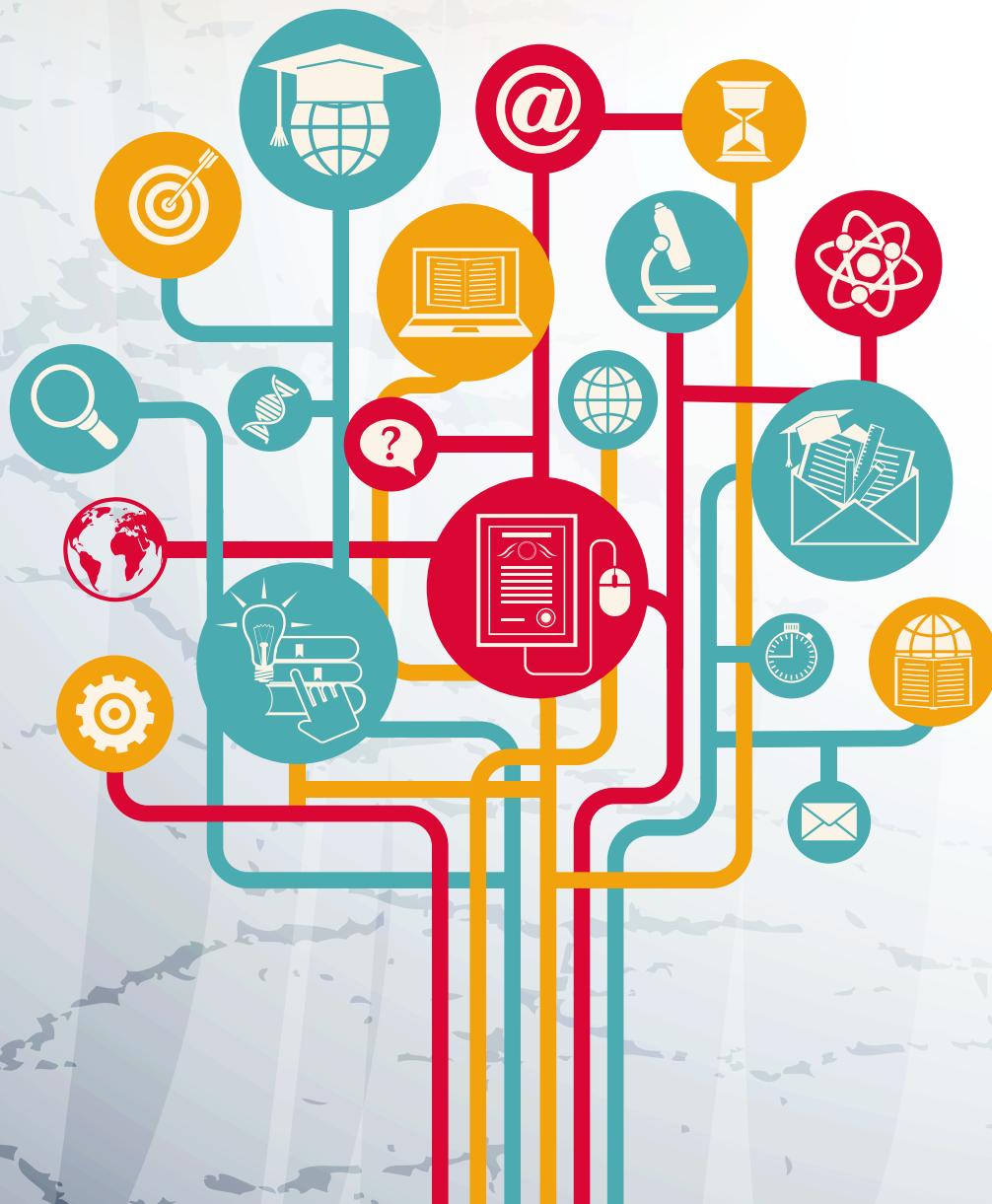
João Flávio Veloso Silva
Chefe-Geral da Embrapa Alimentos e Territórios

NOSSO PROPÓSITO

Acreditamos na (agri)cultura que valoriza os alimentos e suas relações com os territórios, a biodiversidade e as pessoas.

Atuamos em redes e cocriamos soluções para potencializar conexões no sistema alimentar em sinergia com PD&I.

Producemos inovações tecnológicas e sociais com foco na melhoria da qualidade de vida das pessoas e sustentabilidade dos territórios.



MISSÃO

Viabilizar soluções de pesquisa, desenvolvimento e inovação para a sustentabilidade da agricultura, em benefício da sociedade brasileira.

VISÃO

Ser protagonista e parceira essencial na geração e no uso de conhecimentos para o desenvolvimento sustentável da agricultura brasileira.

VALORES

- . Ciência com propósito;
- . Responsabilidade com a sustentabilidade;
- . Ética e transparéncia;
- . Aprendizado e resiliência;
- . Respeito e inclusão;
- . Colaboração em rede;
- . Compromisso com o futuro.

NOSSA HISTÓRIA

1

Foto: Elias Rodrigues



NASCE UM CENTRO DE PESQUISA



A iniciativa de se criar a Embrapa Alimentos e Territórios em Alagoas ocorreu em 2016, quando houve a identificação, por parte do governo federal, da necessidade da instalação de um novo centro de pesquisa da Embrapa que fosse referência em soluções tecnológicas e sociais na temática dos alimentos e da alimentação.

O objetivo era agregar valor aos produtos agroalimentares brasileiros, com ênfase nas áreas de alimentos saudáveis e funcionais, gastronomia e turismo, segurança alimentar e desenvolvimento sustentável dos territórios a partir dos alimentos tradicionais. Além disso, havia a necessidade de se fortalecer as políticas públicas para a geração de renda e a superação da insegurança alimentar na Região Nordeste.



Foto: Arquivo pessoal

OS PIONEIROS

Lineu Domit

Tenisson Waldow de Souza

João Flávio Veloso Silva

Ricardo Elesbão Alves

Chegam em Maceió em 2016 e se instalaram em escritório cedido pelo Sebrae.



Área de construção da sede da Embrapa Alimentos e Territórios, em maio de 2025.

O Centro de Pesquisa começou a ser desenhado no início de 2016, quando a Embrapa criou um Grupo de Trabalho (GT) para preparar estudos visando a possível instalação de uma Unidade de Pesquisa em Alagoas, por ser este um dos poucos estados da federação que não possuíam centro de pesquisa da Embrapa.

O GT formado por Antônio Dias Santiago, João Flávio Veloso Silva, Ricardo Elesbão Alves e Tenisson Waldow de Souza foi responsável pelo Estudo das cadeias produtivas e elaboração de diagnóstico, aprovado pelo Conselho de Administração da Embrapa (Consad), em 25 de abril de 2016, durante a sua 142^a Reunião Ordinária.

Em maio, é celebrado o Protocolo de Cooperação entre o Governo de Alagoas e o Ministério da Agricultura e Pecuária, com a

finalidade de juntar esforços para apoiar a implementação do Centro de Pesquisa. Nesse instrumento, o estado se compromete a doar à Embrapa uma área para a instalação da Unidade.

Naquele ano, como parte das ações para implantação da Embrapa, a Diretoria-Executiva aprova a missão de cientista visitante do pesquisador João Flávio Veloso Silva, entre setembro de 2016 e setembro de 2017, para desenvolver a “Proposta organizacional e de pesquisa sobre alimentos da biodiversidade e dos territórios brasileiros”, na Unité Mixte de Recherche Innovation, do Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (UMR Innovation/Cirad), em Montpellier (França).

A criação do Centro Nacional de Pesqui-

Fotos: Elias Rodrigues



Requalificação e reconstrução da obra da sede da Embrapa Alimentos e Territórios.

sa de Alimentos e Territórios ocorreu em 29 de junho de 2018. Em seguida são firmados contratos de cooperação técnica com instituições nacionais e internacionais e aprovados os primeiros projetos de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I). Com a doação da área de 16,6 hectares pelo Governo de Alagoas, em 2020, estimada em 3,4 milhões de reais à época, têm início a elaboração dos projetos construtivos para recuperação e requalificação da antiga Companhia de Fiação e Tecidos Norte-Alagoas, no povoado Saúde, em Maceió, onde

será instalada a sede da Unidade.

Recursos de 76,6 milhões de reais, sendo 28,3 milhões de emendas parlamentares, aportados pela bancada federal de Alagoas, e 48,3 milhões do Novo Programa de Aceleração do Crescimento (Novo PAC), possibilitam o início das obras da sede, em janeiro de 2024, e a aquisição de mobiliário e equipamentos para os laboratórios, uso no campo e nas casas de vegetação, entre outros, que estão sendo adquiridos para a instalação da equipe no primeiro semestre de 2026.

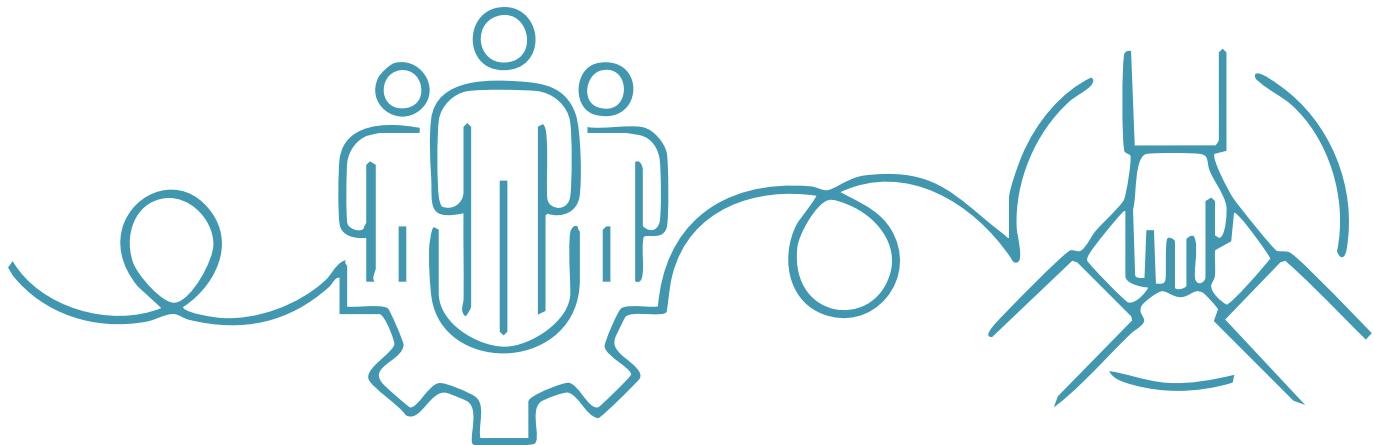


Foto: Elias Rodrigues

GESTÃO ORGANIZACIONAL

2.





GESTÃO ORGANIZACIONAL

Entre os principais desafios para a consolidação do Centro, destacam-se a viabilização de recursos financeiros e a formação e consolidação da equipe para a execução dos projetos de pesquisa, desenvolvimento e inovação, e dos processos administrativos e organizacionais. Além das articulações com os governos federal e estadual e com os representantes da Bancada Parlamentar de Alagoas, para o apoio às edificações e instrumentação dos ambientes de trabalho, houve uma ampliação no quadro de recursos humanos da Embrapa, no sentido de compor uma equipe mí-

nima necessária à consecução das atividades.

Nosso quadro de pessoal, iniciado com apenas quatro empregados, foi se formando com a transferência de empregados de várias regiões do País, aos quais se somaram novos contratados mediante concurso público, a partir de novembro de 2025. Para 2026, estão sendo esperados novos profissionais, completando o quadro de 74 empregados, que serão alocados nas áreas técnica e de apoio à pesquisa, visando contribuir para a geração de resultados coletivos de impacto para a sociedade.



NOSSA EQUIPE



Atualmente, 49 profissionais compõem as equipes administrativas, de pesquisa, inovação e transferência de tecnologia, e comunicação. Desde a sua criação, 73 empregados alocados ou removidos de outras Unidades atuaram no Centro de Pesquisa. Nossos agradecimentos especiais a cada um que colaborou e ainda colabora para a consolidação da Embrapa Alimentos e Territórios, contribuindo para fortalecer as políticas de alimentação e apoiar o desenvolvimento territorial do Brasil.

Pesquisadores

Assistentes

Analistas

Técnicos



ADRIANO PRYSTHON
DA SILVA



ALANE CAVALCANTI
SILVA



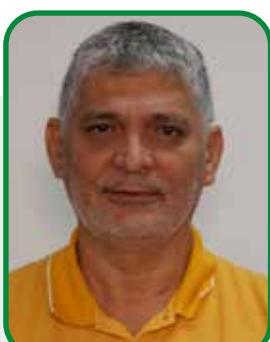
ALESSANDRO
KREMER



ALINE DE OLIVEIRA
ARRUDA



ALUÍSIO GOURLART
SILVA



AMAURY DA SILVA
SANTOS



ANA PAULA
VITORINO LOPES



ANDRESSA
KUHNEN SILVA



ANTÔNIO CLARET
TITONELI PINTO



ANTONIO DIAS
SANTIAGO



APES ROBERTO
FALCÃO PERERA



BIANCA PEDRONI
DE OLIVEIRA



CARLOS OREQUES
FONSECA



CLAUDIA LOPES M.
TEIXEIRA SOUSA



CRISTIANE OTTO
DE SÁ



DALMO OLIVEIRA
DA SILVA



EDY SOUSA
DE BRITO



ELIAS RODRIGUES
MACHADO



ELIZABETH
GARLICH



EMERSON LINS
DOS SANTOS



ENI MARIA
RABELO DA SILVA



ÉRIKA MARIA S. DE
AZEVEDO RIBEIRO



FABIANO MARÇAL
ESTANISLAU



FÁBIO PEREIRA
SANTOS



FÁBIO SOARES
SILVA



FABRICIO
BIANCHINI



FERNANDO FLEURY
CURADO



FLÁVIA MARIA V.
TEIXEIRA CLEMENTE



FLÁVIO MARCUS
FALCÃO G. JÚNIOR



GUSTAVO PORPINO
DE ARAÚJO



IRENE MARIA
GUARÁ LÔBO



JOÃO B. BARCELOS
DE MOURA



JOÃO FLÁVIO
VELOSO SILVA



JOÃO GOMES
DA COSTA



JOÃO ROBERTO
CORREIA



JOÃO RONALDO
NOVACHINSKI



JOSÉ LUIZ
DE SÁ



JOSÉ VICENTE DA
SILVA MAGALHÃES



JULIANA
GONÇALVES COSTA



LIGIA SARDINHA
FORTES



LINEU ALBERTO
DOMIT



LUCIANA P. SANTOS
FERNANDES



LUCIANO RIBEIRO
SALES



MARA ANGÉLICA
PETROCCHI



MARCELO C. DOS
SANTOS CHAGAS



MARCELO
LUIZ SIMÕES



MÁRCIO COSTA
FONSECA



MARCUS VINICIUS
GODOY



MARIA DE FÁTIMA
LUZ PEREIRA



MATEUS GRILLO DE
OLIVEIRA CARVALHO



MILENA SANTOS
PINHO



MIRIAM ARAZINI
GARCIA



MOACIR
HAVERROTH



NADIR RODRIGUES
PEREIRA



NEUSVALDO
NUNES VIEIRA



OGUIMAR A.
FLORES DA SILVA



PAOLA CORTEZ
BIANCHINI



PATRÍCIA
BARCELOS FÉLIX



PATRÍCIA GOULART
BUSTAMANTE



PATRÍCIA KELLY
FIGUEIREDO PRATA



POLIANA VIEIRA
RODRIGUES SALES



PRISCILA ZACZUK
BASSINELLO



RAÍSSA NEVES
ALENCAR



RENATA KELLY
DA SILVA



RENATO MANZINI
BONFIM



RICARDO DE
OLIVEIRA ABU HANA



RICARDO
ELESBÃO ALVES



RODOLFO OSÓRIO
DE OLIVEIRA



RUTE
AMÂNCIO



SAULO TEITI
TORATANI CAMPOS



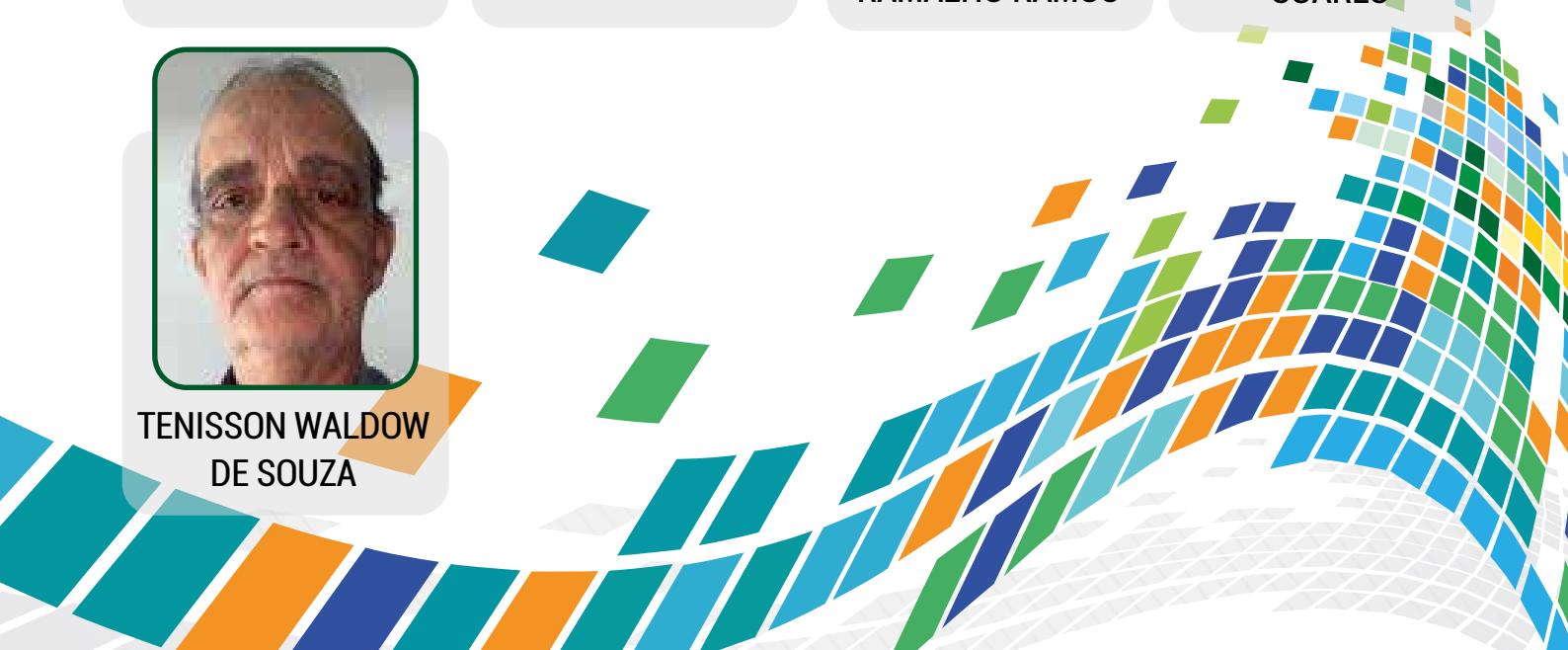
SEMÍRAMIS RABELO
RAMALHO RAMOS



SIMONE RIBEIRO
SOARES



TENISSON WALDOW
DE SOUZA



EVOLUÇÃO DO NOSSO QUADRO

Ano	Nº de empregados
2018	4
2019	8
2020	22
2021	32
2022	37
2023	53
2024	47
2025	49





NOSSA SEDE

A sede da Embrapa Alimentos e Territórios está localizada no norte do município de Maceió (AL), próxima a Ipioca e ao início do espaço que compreende a Área de Proteção Ambiental (APA) Costa dos Corais, um território de riquíssima biodiversidade. A região possui forte apelo turístico, associado a paisagens e culturas alimentares únicas, produzidas pelos povos que formaram o Brasil.

Com início em janeiro de 2024, a obra da sede gerou mais de 200 em-

pregos diretos para moradores das comunidades do entorno, impactando a economia local. Os recursos aportados pelos governos federal e estadual, pela bancada parlamentar de Alagoas e pelo Novo PAC estão permitindo a requalificação e a reconstrução de uma estrutura que marcou a história do estado.

Aos poucos as antigas instalações da Fábrica da Saúde, construída a partir de 1923 e que estava abandonada desde 1983, vão modificando a paisagem do povoado. Além de gerar empre-



gos, a obra está contribuindo para a ampliação de serviços de infraestrutura executados pelos governos municipal e estadual, beneficiando a comunidade local.

Na nova sede, a Unidade da Embrapa vai poder dar mais densidade e visibilidade aos seus projetos de pesquisa e ações de inovação e transferência de tecnologia.

Além dos espaços de trabalho das áreas técnicas e administrativas, abrigados inicialmente no Sebrae Alagoas e depois na Secretaria Estadual da Agricultura e Pecuária (Seagri), haverá complexos labororiais de etnoconhecimento e conservação dinâmica da sociobiodiversidade, e de tecnologia e inovação alimentar para a gastronomia.



Foto: Marcelo Jaravelo



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Elias Rodrigues



TRANSFORMAÇÃO HISTÓRICA DO ESPAÇO



Fotos: Elias Rodrigues



Fachada da Cia. de Fiação e Tecidos Norte-Alagoas, conhecida como a Fábrica da Saúde, que funcionou até 1983 e ficou abandonada até o início de 2024. Este é o local onde está sendo construída a sede da Embrapa Alimentos e Territórios, com a requalificação e reconstrução das estruturas e edificações.

2025

ÁREA DA CONSTRUÇÃO

Foto: Elias Rodrigues



A área de 16,6 hectares que está sendo recuperada e requalificada contará com modernos complexos laboratoriais dedicados, especialmente, à ciência e à cultura alimentar.

INFRAESTRUTURA E SUSTENTABILIDADE

A Embrapa Alimentos e Territórios atua para integrar ciência, inovação e responsabilidade socioambiental. Esse compromisso se fortalece com a inauguração de sua sede, projetada em sintonia com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) – agenda global da ONU que reúne 17 metas para erradicar a pobreza, proteger o planeta e assegurar

qualidade de vida para as presentes e futuras gerações.

Na perspectiva da sustentabilidade, quatro ODS orientam as soluções adotadas na nova infraestrutura: ODS 6 - Água Potável e Saneamento; ODS 7 - Energia Limpa e Acessível; ODS 12 - Consumo e Produção Responsáveis; e ODS 15 - Vida Terrestre.



A sede da Embrapa Alimentos e Territórios nasce como um laboratório vivo de sustentabilidade, onde pesquisa, inovação e respeito à natureza caminham juntos. Mais do que uma simples obra, é um marco que reafirma o papel da Embrapa em construir futuros mais justos, resilientes e sustentáveis para o Brasil e o mundo.



Meta 6.3

Melhorar a qualidade da água, reduzindo a poluição e ampliando o reúso seguro.

6 ÁGUA POTÁVEL E SANEAMENTO



A Unidade contará com uma Estação de Tratamento de Efluentes (ETE), assegurando que a água retorne ao meio ambiente com qualidade adequada e dentro de padrões de sustentabilidade.

Meta 7.2

7 ENERGIA LIMPA E ACESSÍVEL

Ampliar substancialmente a participação de energias renováveis na matriz energética global.

Meta 12.5

Reducir substancialmente a geração de resíduos por meio da prevenção, redução, reciclagem e reúso.

12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS



Haverá uso reduzido de papel, sistema de coleta seletiva e incentivo a práticas conscientes no dia a dia de trabalho.

Meta 15.1 e 15.2

15 VIDA TERRESTRE

Conservar ecossistemas terrestres e de água doce, deter a degradação, restaurar florestas e preservar a biodiversidade.

O desenho arquitetônico respeita os padrões da APA Costa dos Corais, mantém parte das árvores existentes e adota paisagismo com espécies locais e plantas aromáticas. O Bosque da Saúde, com mudas nativas plantadas pelos empregados, simboliza o enraizamento desse compromisso coletivo. A recomposição da mata ciliar do ribeirão Saúde reforça a preservação ambiental e a integração com o território.



Fotos: Elias Rodrigues

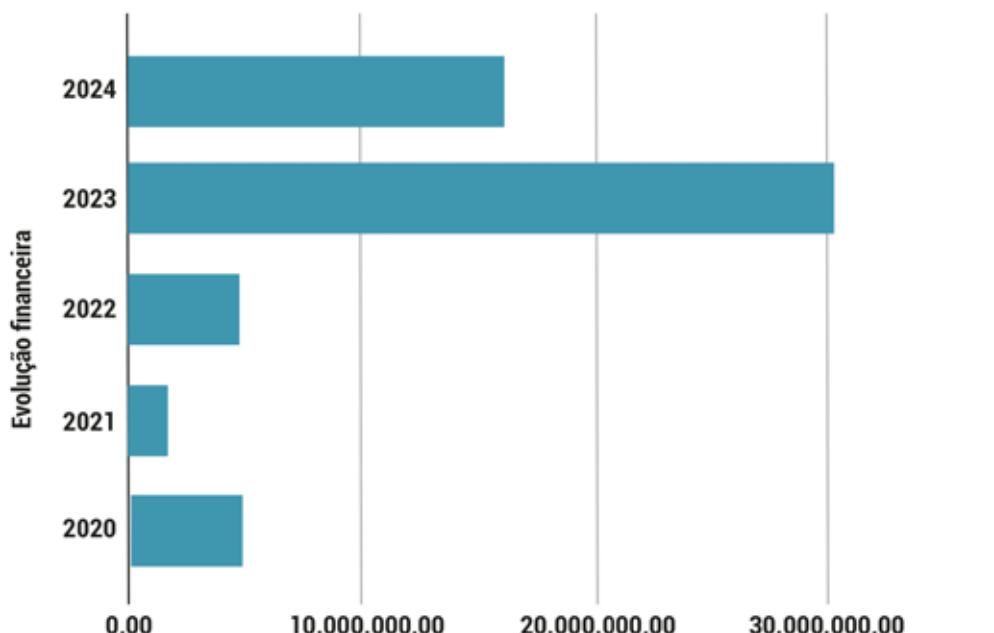


Entre 2024 e 2025, empregados da Embrapa Alimentos e Territórios e da Unidade de Execução de Pesquisa da Embrapa Tabuleiros Costeiros reuniram-se numa ação socioambiental de plantio de mais de 300 árvores de espécies nativas na área onde está sendo construída a sede do Centro de Pesquisa. Batizado de Bosque Saúde, o local recebeu diversas mudas de árvores como cajueiros, umbu-cajazeiras, jaqueiras, craibeiras, ingazeiros, ipês-rosas, licurizeiros, entre outras espécies.

EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA

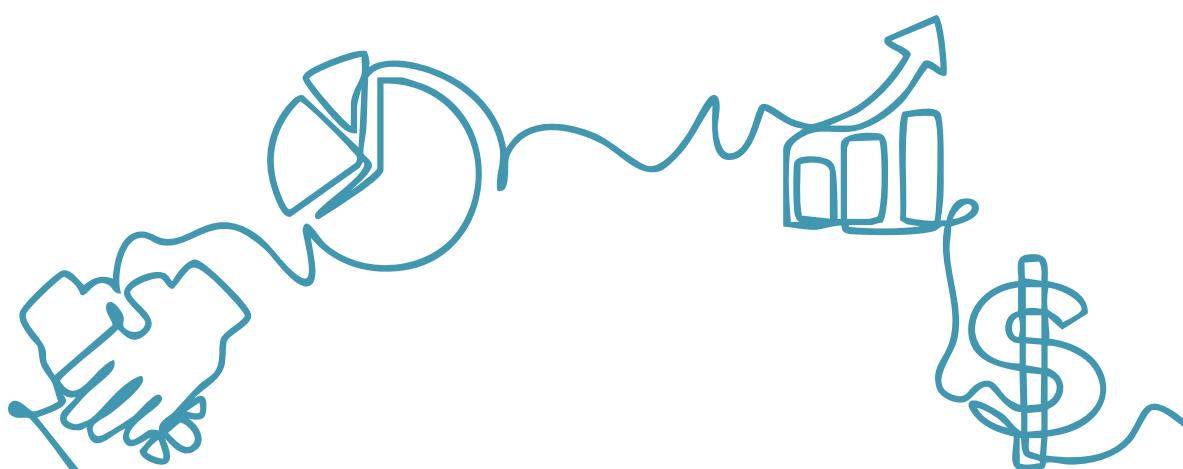
Reforçando nosso compromisso com a transparência, reunimos as principais informações sobre a evolução dos recursos financeiros. Os saltos nos valores recebidos se devem aos aportes

de recursos do Governo Federal, por meio do Novo PAC e de emendas parlamentares para investimento nas instalações atuais e na construção da sede da Embrapa Alimentos e Territórios.



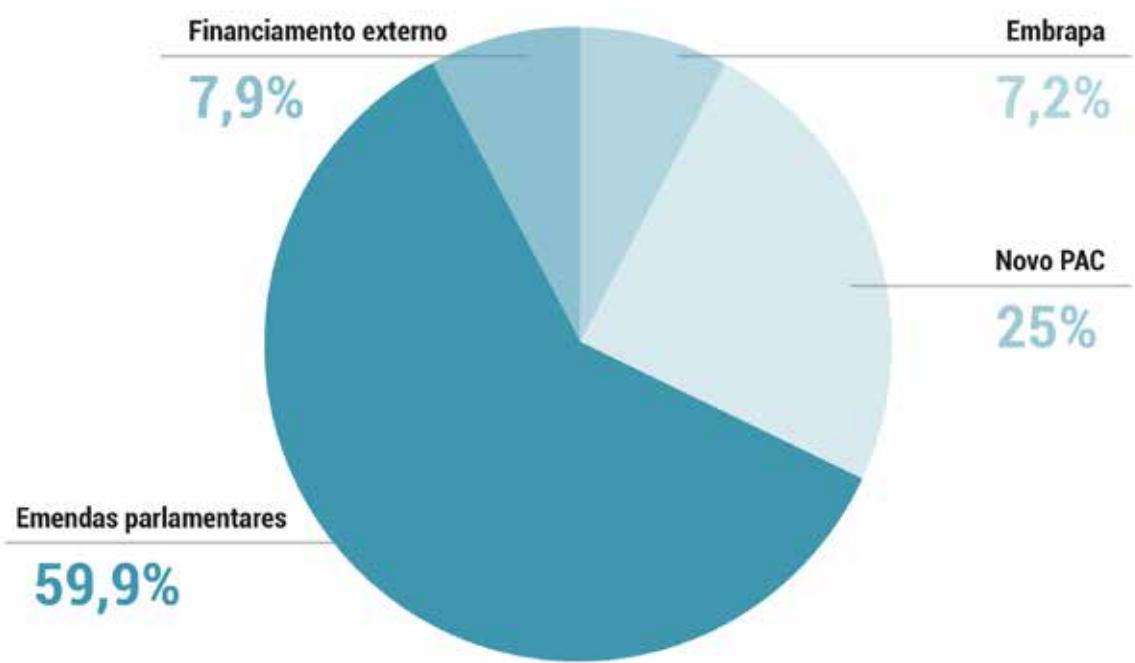
EVOLUÇÃO DOS RECURSOS

2020	2021	2022	2023	2024
R\$ 4.736.172,73	R\$ 1.692.388,63	R\$ 4.819.262,45	R\$ 30.306.614,36	R\$ 16.126.199,18



FONTE DOS RECURSOS

Fonte	2020	2021	2022	2023	2024
Embrapa	R\$ 185.374,35	R\$ 1.449.624,23	R\$ 914.855,82	R\$ 916.488,82	R\$ 702.118,44
Novo PAC	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 14.401.465,95
Emendas Parlamentares	R\$ 4.550.798,38	R\$ 0,00	R\$ 999.303,00	R\$ 29.026.951,00	R\$ 0,00
Financiamento Externo de Ações de PD&I	R\$ 0,00	R\$ 242.764,40	R\$ 2.905.103,63	R\$ 363.174,54	R\$ 1.022.614,79
Total	R\$ 4.736.172,73	R\$ 1.692.388,63	R\$ 4.819.262,45	R\$ 30.306.614,36	R\$ 16.126.199,18



Frota de veículos e equipamentos adquiridos para o funcionamento da Unidade.

PESQUISA, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO

3.



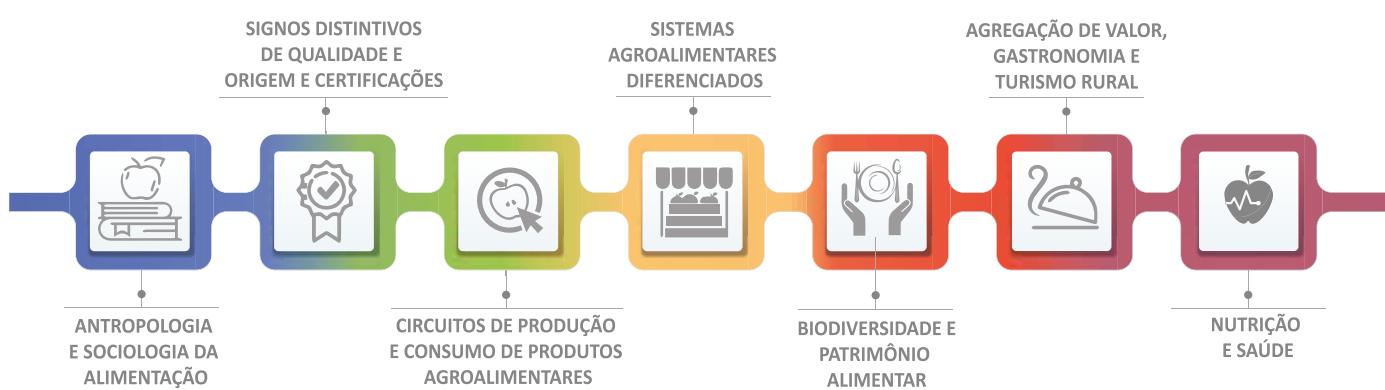
FOCO DE ATUAÇÃO

Atuamos na valorização dos alimentos em sua conexão com os territórios, a biodiversidade e as pessoas, com foco na inclusão socioprodutiva e na redução da pobreza. Nossas ações beneficiam especialmente mulheres, agricultores familiares, pescadores artesanais, povos e comunidades tradicionais, em todas as regiões do País.

Nosso foco de atuação está voltado para o desenvolvimento de estratégias inovadoras que impulsionem produtos agroalimentares diferenciados e fortaleçam os territórios de origem. Atuamos na prospecção da biodiversidade e na valorização dos patrimônios cultural, agrícola e alimentar, reconhecendo nesses elementos a base para soluções sustentáveis. In-

centivamos a formação de redes colaborativas e promovemos parcerias público privadas, entendendo que essa articulação é essencial para gerar inovações tecnológicas nos campos da alimentação e do desenvolvimento territorial. Tudo isso com o compromisso de atender às demandas contemporâneas da sociedade brasileira de forma participativa e inclusiva.

LINHAS DE ATUAÇÃO



Consideramos que a valorização dos ativos sociais, culturais e naturais tem potencial estratégico para o desenvolvimento territorial e redução das desigualdades históricas encontradas no espaço rural. As nossas linhas de atuação incluem: Antropologia e Sociologia da Ali-

mentação; Símbolos Distintivos de Qualidade e Origem e Certificações; Circuitos de Produção e Consumo de Produtos Agroalimentares; Sistemas Agroalimentares Diferenciados; Biodiversidade e Patrimônio Alimentar, Agregação de Valor, Gastronomia e Turismo Rural; e Nutrição e Saúde.

INOVAÇÃO E BIODIVERSIDADE: MOTORES DO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL

Para se tornar uma referência em soluções tecnológicas e sociais, agregando valor aos produtos agroalimentares brasileiros, a Embrapa Alimentos e Territórios aposta na parceria, especialmente em ações voltadas ao desenvolvimento territorial, com foco nos alimentos e na alimentação. O Centro de Pesquisa atua em rede com diversas instituições públicas e privadas nacionais e internacionais, buscando conectar as estratégias de valorização da sociobiodiversidade aos territórios alimentares e às identidades culturais, promovendo a inclusão social, produtiva e econômica.

O objetivo é também fortalecer polí-

ticas públicas voltadas para a alimentação saudável, respeitando as especificidades culturais e regionais dos consumidores, além de apoiar os processos de produção e consumo de alimentos. As políticas públicas de apoio à pesquisa e à inovação nessas temáticas são fundamentais na promoção do desenvolvimento sustentável dos territórios e na geração de emprego e renda. Por isso, os vários projetos coordenados pela Empresa ainda têm entre seus propósitos o papel de contribuir para a construção de programas que incentivam a inclusão socioprodutiva de agricultores familiares e a redução da insegurança alimentar.

ÁREA DE ATUAÇÃO

A Embrapa Alimentos e Territórios, em seus 7 anos de existência, vem consolidando suas ações em todo o território nacional - especialmente na Região Nordeste. Em Alagoas, por exemplo, a Unidade está presente em 41 dos 102 municípios do estado.

Por meio de 12 projetos de pesquisa, e atuação em 9 projetos de Unidades parceiras, o Centro de Pesquisa alcançou uma vasta área de atuação, cobrindo 13 estados da federação e um total de 103 municípios do Brasil, evidenciando o alcance territorial de suas iniciativas.

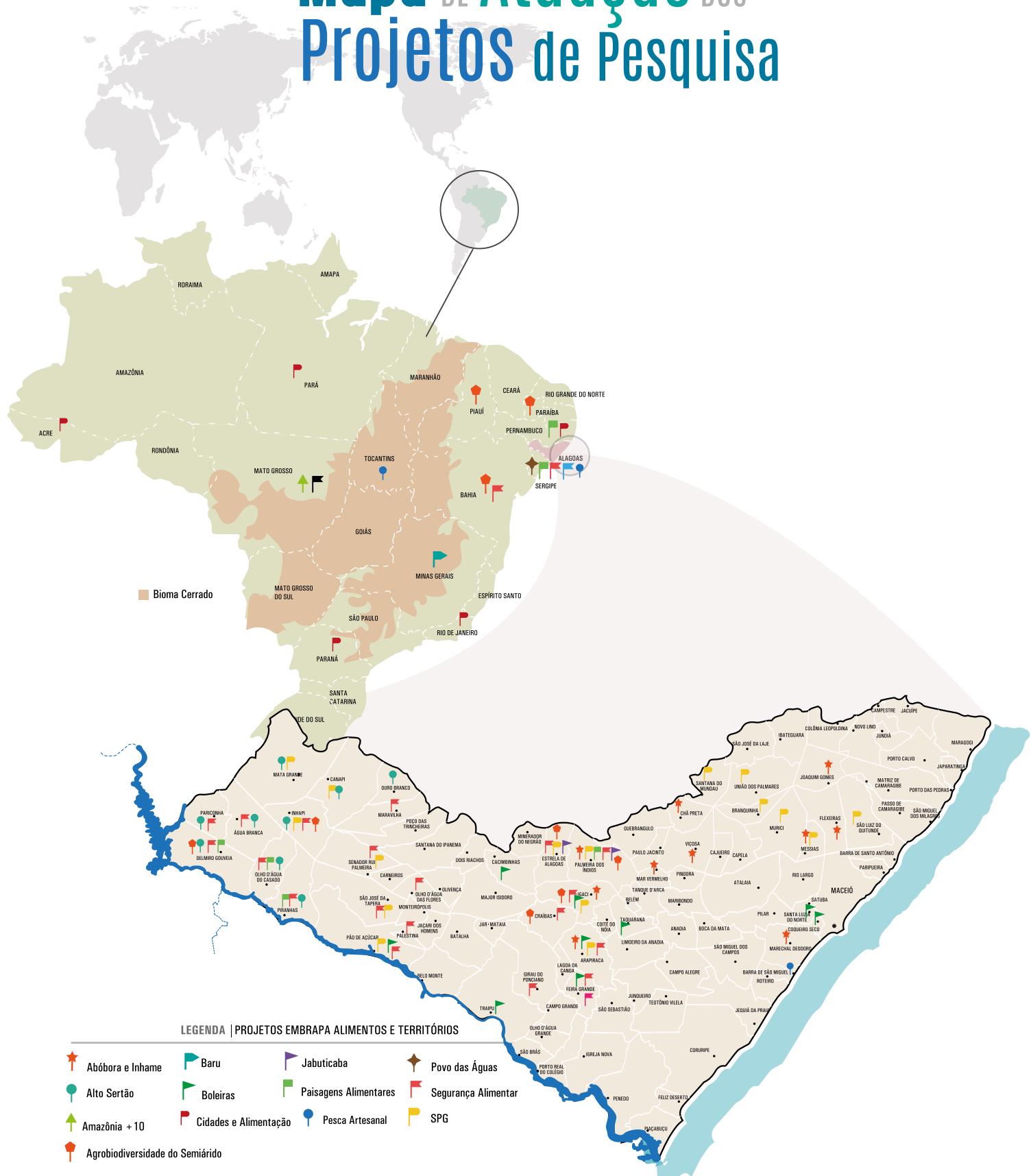
13
ESTADOS E
103
MUNICÍPIOS
BENEFICIADOS PELOS
PROJETOS DE PESQUISA
E INOVAÇÃO SOCIAL

PRESENÇA DA EMBRAPA ALIMENTOS E TERRITÓRIOS NOS ESTADOS E MUNICÍPIOS

Estados	Municípios
Acre (AC)	1 Rio Branco
Alagoas (AL)	41 Água Branca, Arapiraca, Barra de São Miguel, Cacimbinhas, Canapi, Campo Grande, Chã Preta, Coqueiro Seco, Craibas, Delmiro Gouveia, Estrela de Alagoas, Feira Grande, Flexeiras, Igaci, Inhapi, Joaquim Gomes, Maravilha, Marechal Deodoro, Mar Vermelho, Mata Grande, Messias, Murici, Olho D'Água das Flores, Olho d'Água do Casado, Ouro Branco, Palestina, Palmeira dos Índios, Pão de Açúcar, Pariconha, Piranhas, Ponciano, Santa Luzia do Norte, Santana do Ipanema, Santana do Mundaú, São José de Tapera, São Luís do Quitunde, Senador Rui Palmeira, Taquarana, Traipu, União dos Palmares, Viçosa
Bahia (BA)	14 Adustina, Antas, Cícero Dantas, Fátima, Itiúba, Jeremoabo, Juazeiro, Novo Triunfo, Paripiranga, Santa Brígida, Sento Sé, Sítio do Quinto, Sobradinho, Uauá
Mato Grosso (MT)	1 Sapezal
Minas Gerais (MG)	9 Arinos, Belo Horizonte, Bonfinópolis de Minas, Buritis, Formoso, Pintópolis, Riachinho, Uruana de Minas, Uruucuia
Pará (PA)	2 Santarém, Soure
Paraíba (PB)	8 Arara, Areial, Esperança, Lagoa Seca, Remígio, Montadas, Queimadas, Solânea
Paraná (PR)	1 Curitiba
Pernambuco (PE)	3 Recife, Rio Formoso, Sirinhaém
Piauí (PI)	10 Buriti dos Montes, Castelo do Piauí, Domingos Mourão, Juazeiro do Piauí, Lagoa de São Francisco, Milton Brandão, Pedro II, Piracuruca, São João da Serra, São Miguel do Tapuio
Rio de Janeiro (RJ)	1 Maricá
Sergipe (SE)	7 Barra dos Coqueiros, Brejo Grande, Indiaroba, Neópolis, Pacatuba, Porto da Folha, São Cristóvão
Tocantins (TO)	5 Araguacema, Araguatins, Couto Magalhães, Esperantina, Xambioá



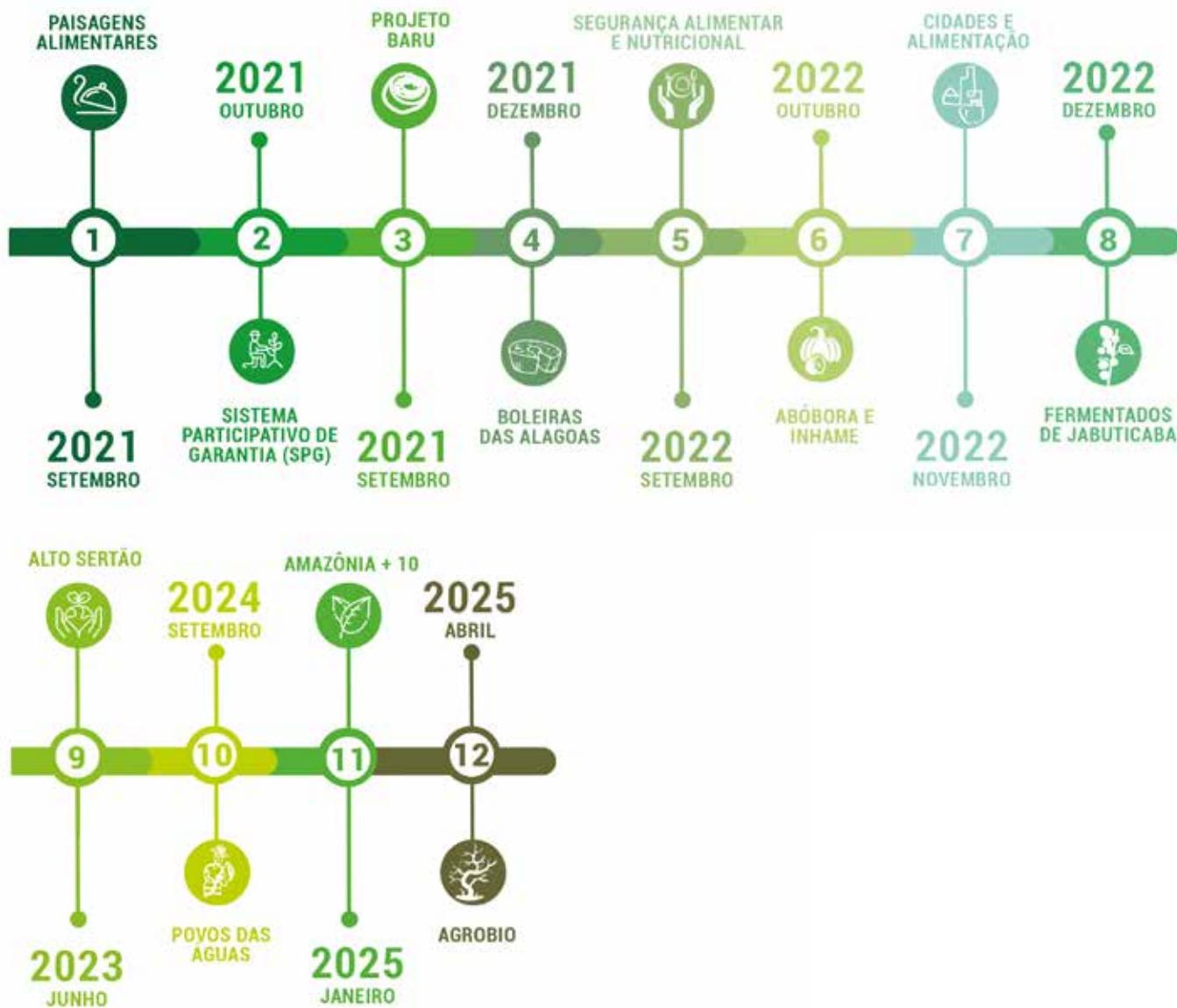
Mapa de Atuação dos Projetos de Pesquisa



LEGENDA | POVOS INDÍGENAS

- Fulni-ô, Kariri e Xokó (TI Fulkaxó)
- Tingui-Botó (TI Tingui-Botó)
- Terene, Paresi, Rikbaktsa e Manoki (TI Tirecatinga)

EVOLUÇÃO DA CARTEIRA DE PROJETOS



Atuação da Unidade em projetos liderados por outros centros de pesquisa da Embrapa

1. A bioeconomia da pesca artesanal nos estados do Tocantins e Roraima: caminhos seguros para a inclusão socioeconômica e estruturação da cadeia produtiva
2. Fortalecimento de sistemas agroalimentares de espécies nativas de moluscos bivalves em áreas costeiras de Pernambuco, Sergipe e Alagoas
3. Florestas produtivas como importância para o fortalecimento da agricultura familiar no estado do Pará - projeto inaugural
4. Regen_05_19_Conservação in situ de Recursos Genéticos Animais
5. Regen_18_19_Conservação in situ/on farm de Recursos Genéticos Vegetais e interação com a conservação ex situ
6. Plataforma Embrapa de Iniciativas com Povos indígenas
7. Redesenho de Agroecossistemas em transição agroecológica para Unidades Familiares de Alagoas e Sergipe em cenário de pós-pandemia
8. Desenvolvimento de embalagens biodegradáveis ativas a partir de subprodutos agroindustriais de frutas
9. Inovações para sistemas de produção sustentável de alimentos, visando à inclusão produtiva e à redução dos impactos negativos das mudanças climáticas para o Nordeste

NOSSOS PROJETOS



POTENCIALIZANDO TURISMO SUSTENTÁVEL EM PAISAGENS ALIMENTARES DA REGIÃO NORDESTE DO BRASIL NOS CENÁRIOS DE MUDANÇA CLIMÁTICAS E PÓS-PANDEMIA COVID 19

O projeto batizado de Paisagens Alimentares, financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), está ajudando a transformar comunidades rurais no Semiárido nordestino. A partir da valorização da cultura alimentar e do turismo sustentável de base comunitária, a iniciativa contribuiu para estruturar seis rotas turísticas com potencial de geração de renda, fortalecer o protagonismo e autonomia de mulheres e jovens e preservar os saberes tradicionais.

Com atuação em cinco territórios nos estados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe, o projeto envolveu diretamente mais de 500 participantes, com impacto estimado em mais de 5 mil pessoas da região. A proposta parte de um conceito simples, mas poderoso: alimentos carregam histórias, identidades e modos de vida, e podem se tornar o eixo de experiências turísticas autênticas e sustentáveis.



Arte: Luciana Fernandes

A partir de diagnósticos participativos, oficinas, intercâmbios e imersões, o projeto consolidou o conceito de Paisagens Alimentares como espaços geográficos que conectam biodiversidade, produção agroalimentar, história dos alimentos e cultura local. A ideia central é permitir que a história de um território seja contada e valorizada por meio de seus sabores, saberes e práticas cotidianas.

RESULTADOS E IMPACTOS GERADOS



Arte: Fabiano Estanislau

“O projeto conseguiu conectar vidas e propósitos. A participação e troca com as pessoas fez com que a gente se reconhecesse, valorizasse nosso território e acreditasse que a gente pode, sim, transformar realidades. Conseguiu conectar os agricultores familiares e os territórios em um objetivo comum. Nós podemos ser multiplicadores, podemos levar nossos saberes para outros lugares e territórios. Valorizou a gente enquanto pessoas e respeitou nossos conhecimentos.”



Foto: Elias Rodrigues

Ana Paula da Silva, liderança do Assentamento Nova Esperança, em Olho d'Água do Casado (AL)





FICHA TÉCNICA

LÍDER: ALUÍSIO GOULART SILVA

Período de execução: 2021 - 2024

Financiador: Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID)

Parceiros:

- Universidade Federal de Alagoas (Ufal);
- Universidade Federal de Sergipe (UFS);
- Instituto Agronômico de Pernambuco (IPA);
- Prefeitura Municipal de São Cristóvão (SE);
- Prefeitura Municipal de Indiaroba (SE);
- Prefeitura Municipal de Rio Formoso (PE);
- Prefeitura Municipal de Sirinhaém (PE);
- Prefeitura Municipal de Palmeira dos Índios (AL);
- Prefeitura Municipal de Olho d'Água do Casado (AL);
- Prefeitura Municipal de Piranhas (AL);
- Sesc-PE;
- Abrasel-AL;
- Sebrae-AL;
- Sebrae-SE;
- Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Alagoas;
- Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento Agrário e da Pesca de Sergipe;
- Instituto Federal de Alagoas (Ifal).

Área de atuação: Alagoas, Pernambuco e Sergipe

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO

Assista aos vídeos do projeto no canal da Embrapa no YouTube:



Acesse a página do projeto:



NOSSOS PROJETOS

2

SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTIA (SPG)

2021
OUTUBRO



PROMOÇÃO E FORTALECIMENTO DO EMPREENDEDORISMO E DO CAPITAL SOCIAL DO SISTEMA PARTICIPATIVO DE GARANTIA (SPG) BEM VIVER EM ALAGOAS

O projeto teve como propósito estratégico fortalecer o empreendedorismo social e a comercialização de produtos da agricultura familiar por meio da conformidade da produção orgânica e agroecológica em Alagoas. A iniciativa focou na estruturação do Sistema Participativo de Garantia (SPG) Bem Viver e na formação do seu Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (Opac), baseados em princípios de controle social, participação ativa e responsabilidade solidária entre as famílias agricultoras.

A partir de uma abordagem colaborativa e territorial, foram sistematizados os métodos de constituição do SPG e consolidadas as estruturas organizacionais que sustentam o processo, envolvendo mais de cem agricultoras e agricultores distribuídos em três núcleos territoriais: Agreste, Mata e Sertão. Também foram elaborados e acompanhados instrumentos de gestão essenciais, como o Plano de Manejo Orgânico (PMO), além de mecanismos inovadores para garantir a rastreabilidade e a trans-



Arte: Luciana Fernandes

parência dos produtos certificados.

Os resultados alcançados têm contribuído para ampliar a produção e a diversidade de alimentos agroecológicos, fortalecer as redes locais e consolidar práticas sustentáveis de comercialização. A certificação participativa configura-se como uma alternativa legítima, acessível e inclusiva. Com isso, pode potencializar a redução de custos, criar condições para que os membros do SPG Bem Viver obtenham o selo orgânico oficial, agregar valor aos produtos e impulsionar o empreendedorismo social e a economia solidária no estado.

RESULTADOS E IMPACTOS GERADOS

Inclusão e diversificação produtiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento da diversidade produtiva, com maior variedade e volume de alimentos cultivados sob princípios agroecológicos; • Inclusão produtiva e social, promovendo o acesso de grupos familiares à certificação participativa e ao mercado de orgânicos; • Autonomia das famílias agricultoras, estimulada pelo protagonismo nos processos de decisão, gestão e certificação; • Fortalecimento da rede sociotécnica, integrando agricultores, técnicos, instituições de pesquisa e órgãos públicos em uma estrutura cooperativa e territorial.
Qualidade, sustentabilidade e confiança 	<ul style="list-style-type: none"> • Fortalecimento da agrobiodiversidade, a partir da troca de saberes e da gestão coletiva dos agroecossistemas; • Controle social e confiança mútua, sustentados pela participação ativa, transparência e responsabilidade solidária dos envolvidos; • Redução de custos, garantindo a viabilidade econômica do processo em comparação com a certificação por auditoria; • Recomendações técnicas para a produção orgânica de mudas de hortaliças, adequadas à legislação e às demandas da agricultura familiar.
Valor de mercado e replicabilidade 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecimento oficial e acesso ao mercado, com condições para o uso do selo de conformidade orgânica e diferenciação da produção convencional; • Diferencial competitivo e valorização dos produtos, ampliando o potencial de comercialização e o fortalecimento do empreendedorismo social; • Inspiração e articulação, tornando o modelo referência nacional e incentivando novas iniciativas de certificação participativa no País; • Construção de metodologia participativa, sistematizando o passo a passo para a constituição de SPGs adaptados à realidade de cada grupo e território.

“Quando você trabalha pensando no orgânico, é um projeto que vai alimentar sua família, os seus animais e o solo. O trabalho de formiguinha prospera num grupo coletivo. Abre novos caminhos. Então, é um projeto de sustentabilidade familiar!”

Tânia Maria Vitorino, técnica de campo da Aagra

Foto: Lydayanne Nobre



Foto: Fernando Curado



Foto: Fernando Curado



Foto: Fernando Curado



Foto: Fernando Curado



Foto: Fernando Curado

Foto: Fernando Curado



Foto: Fernando Curado

“Quando a gente constrói esses olhares, a gente fortalece e restabelece uma relação que constrói uma rede. Uma rede de agricultores, de experimentadores, que se credenciam num sistema participativo. A gente não consegue se conceber mais fora desse espaço de rede. Rede de agroecologia, mas, em especial, a rede SPG Bem Viver, que essa foi consolidada a partir também dessas oficinas que foram sendo realizadas.”

Eunice Jesus, presidente da Aagra

FICHA TÉCNICA

LÍDER: FERNANDO FLEURY CURADO

Período de execução: **2022 - 2024**

Financiadores: Embrapa e Projeto Dom Helder Câmara (PDHC)

Parceiros:

- Associação de Agricultores Alternativos (Aagra);
- Rede Mutum: Articulação Alagoana em Agroecologia.

Área de atuação: Alagoas

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



NOSSOS PROJETOS



DO DESCARTE AO PRODUTO PLANT -BASED: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS INGREDIENTES PARA AGREGAÇÃO DE VALOR À BIOMASSA RESIDUAL DO BENEFICIAMENTO DO BARU

O projeto propôs o aproveitamento integral do baru (*Dipteryx alata*), fruto nativo do Cerrado brasileiro, com foco no uso do mesocarpo (polpa), parte geralmente descartada após a extração da amêndoas. A iniciativa buscou converter o resíduo agroextrativista em novos ingredientes alimentares, alinhando-se aos princípios da economia circular e ao fortalecimento da sociobiodiversidade do Cerrado.

Executado pela Embrapa Alimentos e Territórios, em articulação com outras Unidades da Embrapa, o projeto teve como foco a região do Cerrado mineiro, especialmente comunidades extrativistas vinculadas à Cooperativa Copabase (Arinos, MG), que fornece a matéria-prima e representa centenas de famílias agroextrativistas.



Arte: Luciana Fernandes

O principal objetivo foi desenvolver e caracterizar novos ingredientes à base da polpa do baru, na forma de farinha e pasta, para uso em produtos análogos à carne bovina e de pescado, ampliando o mercado e o portfólio de produtos *plant-based* e criando novas oportunidades de renda e inserção produtiva para comunidades extrativistas.



RESULTADOS E IMPACTOS GERADOS

Inovação tecnológica e sustentabilidade 	<ul style="list-style-type: none"> • Aproveitamento integral da biomassa do baru, com o desenvolvimento de dois ingredientes (pasta e farinha) a partir do mesocarpo, parte antes descartada; • Validação tecnológica para uso desses ingredientes em produtos <i>plant-based</i>, como quibes, hambúrgueres e <i>nuggets</i>, com alta aceitação sensorial e boas propriedades funcionais; • Aplicação em bioimpressão 3D de alimentos, demonstrando potencial inovador para a indústria de análogos de carne e pescado; • Contribuição direta aos ODS 9 e 12, ao reduzir desperdícios e fomentar práticas de economia circular na cadeia extrativista.
Inclusão socioprodutiva e valorização da socio biodiversidade 	<ul style="list-style-type: none"> • Promoção de renda e protagonismo feminino na gestão cooperativa com fortalecimento da Copabase (Arinos, MG) e de comunidades agroextrativistas do Cerrado mineiro; • Diagnóstico organizacional e tecnológico da cadeia do baru, subsidiando estratégias futuras de transferência de tecnologia e qualificação da produção; • Fomento à agregação de valor local, permitindo que as cooperativas produzam e comercializem os novos ingredientes, aumentando o retorno social do extrativismo; • Valorização cultural e ecológica do Cerrado, contribuindo com o uso potencial do baru como símbolo de inovação e sustentabilidade territorial.
Desenvolvimento de mercado e impactos econômicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliação do portfólio de ingredientes <i>plant-based</i> nacionais, diversificando fontes de fibras e proteínas vegetais para o setor alimentício; • Criação de novos nichos de mercado para produtos derivados do baru, como insumos para gastronomia e confeitoria; • Redução de resíduos e pressão sobre áreas produtivas, mantendo a disponibilidade natural do fruto e estimulando a economia circular; • Potencial de aumento do ROI Social da Copabase, com projeção de retorno superior a R\$ 2,35 para cada R\$ 1,00 investido, a partir da adoção da nova tecnologia.

Foto: Frutos do Cerrado



Foto: Arquivo Embrapa



Foto: Arquivo Embrapa



Farinha de Baru - Copabase
DATA: 02/08/2023
RESP. Nélio
Armazenamento: Ambiente

Farinha de Baru - Copabase
DATA: 02/08/2023
RESP. Nélio
Armazenamento: Ambiente

Farinha de Baru - Copabase
DATA: 02/08/2023
RESP. Nélio
Armazenamento: Ambiente

Farinha de Baru - Copabase
DATA: 02/08/2023
RESP. Nélio
Armazenamento: Ambiente



Foto: Renato Manzini

Impressão de alimento em equipamento 3D.



Fotos: Gíleno Oliveira

Croquete feito à base de farinha de baru.

"A pesquisa envolvendo a polpa do baru tem um significado muito grande, no aproveitamento integral do fruto. Até então, para a cooperativa, somente a castanha tinha uma porta aberta para o mercado. A gente espera que, com o avanço das pesquisas, as possibilidades de usar a polpa também como alimento possam abrir mais oportunidades de renda para as famílias envolvidas na cadeia."

Dionete Figueiredo, presidente da Copabase

FICHA TÉCNICA

LÍDER: RENATO MANZINI BONFIM

Período de execução: 2022 - 2024

Financiadores: The Good Food Institute (GFI)

Parceiros:

- Embrapa Agroindústria Tropical;
- Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia;
- Embrapa Cerrados;
- Instituto Federal de Brasília (IFB);
- Cooperativa de Agricultura Familiar Sustentável com Base em Economia Solidária (Copabase);
- Central do Cerrado.

Área de atuação: Cerrado Mineiro (MG)

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



ASSISTA AO VÍDEO DO PROJETO



NOSSOS PROJETOS



BOLEIRAS DAS ALAGOAS



O projeto foi concebido com o propósito de promover a autonomia das mulheres produtoras de bolos tradicionais, considerando a sua vulnerabilidade social e a importância cultural de seu ofício. Assim, o projeto atuou no fortalecimento da identidade local, na melhoria das condições de trabalho e renda, na formação de capacidades e competências de gestão e, ainda, no desenvolvimento de produtos e de estratégias diante da evolução do mercado. O ofício das boleiras é tradição que se perpetua por gerações de mulheres que vivem nas áreas periurbanas das cidades do Nordeste brasileiro. Esse ofício é o resultado da combinação de conhecimentos indígenas, africanos e europeus, no qual a participação da mulher está em primeiro plano, gerando renda e sustento para as famílias.

As capacitações ofertadas pelo projeto abordaram, principalmente, aspectos relacionados à produção local, organização do trabalho, estímulo ao empreendedorismo e inserção em redes de turismo comunitário.

As capacitações presenciais foram transformadas em cursos EAD e estão disponíveis à população de forma gratuita pela plataforma e-Campo da Embrapa. Mais de 500 pessoas já foram certificadas no período de dois anos.

2021
DEZEMBRO

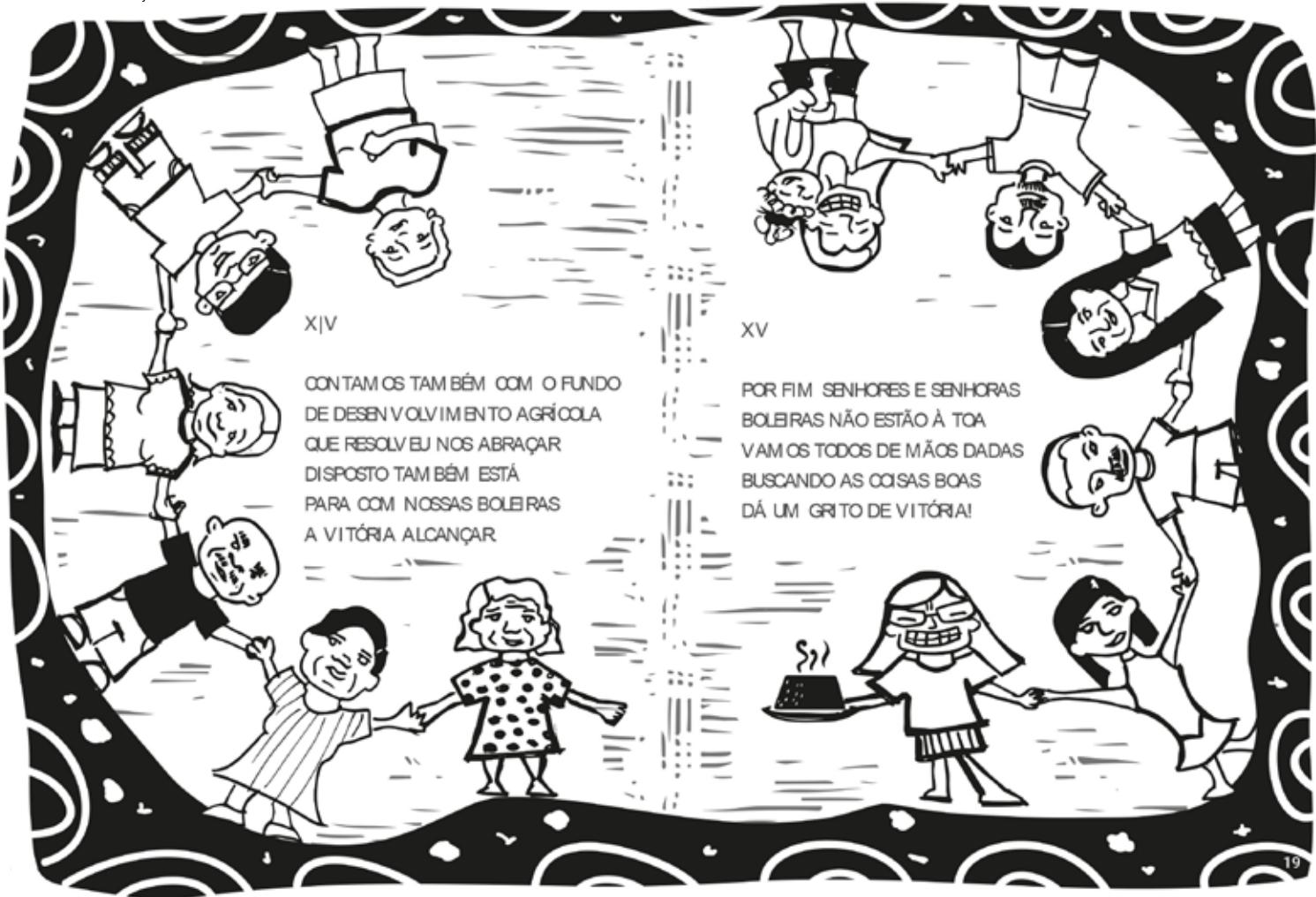


Arte: Luciana Fernandes

Temas das capacitações e EAD

- Resgate histórico das receitas de bolos e do ofício das boleiras;
- Ergonomia e saúde na produção de bolos;
- Segurança do alimento;
- Bolos tradicionais: ingredientes, equipamentos, embalagens/rotulagem;
- Matemática financeira básica;
- Ampliação de mercado;
- Formas de organização: individual e coletiva;
- Cooperativas/moeda social;
- Inserção dos bolos e boleiras das Alagoas em redes de turismo comunitário.

Ilustração: Luciana Fernandes



RESULTADOS E DESTAQUES DO PROJETO

Capacitações 	<ul style="list-style-type: none"> • 145 pessoas de 17 municípios de Alagoas foram capacitadas no âmbito do projeto; • 9 cursos EAD produzidos e ofertados à comunidade; • Mais de 500 pessoas concluíram as capacitações.
Rede Sociotécnica 	<ul style="list-style-type: none"> • Apoio na articulação e formação da Rede "Boleiras das Alagoas", atualmente com 50 participantes.
Publicações 	<ul style="list-style-type: none"> • Estudo Socioeconômico com 165 boleiras em 11 municípios de Alagoas; • Cordel narrando a história do projeto.

Foto: Elias Rodrigues



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Aluisio Goulart





"Ser boleira é ter orgulho da tradição que se herdou dos avós e representa uma importante fonte de renda para as famílias."

Josiane Cabral de Lima, boleira de Santa Luzia do Norte (AL)

FICHA TÉCNICA

LÍDER: PATRÍCIA GOULART BUSTAMANTE

Período de execução: **2021 - 2023**

Financiadores: Projeto Dom Helder Câmara (PDHC) e Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA)

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



Parceiros:

- Prefeitura de Coqueiro Seco;
- Prefeitura de Santa Luzia do Norte;
- Prefeitura de Pão de Açúcar;
- Instituto Federal de Alagoas;
- Consórcio Intermunicipal do Sul do Estado de Alagoas (Conisul);
- Universidade Federal de Sergipe (UFS);
- Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento (Cirad);
- Actuar.

Área de atuação: Alagoas

ASSISTA AOS VÍDEOS DO PROJETO



NOSSOS PROJETOS



SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DE GERAÇÃO DE RENDA PARA AGRICULTORES FAMILIARES, POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS DO SEMIÁRIDO BRASILEIRO

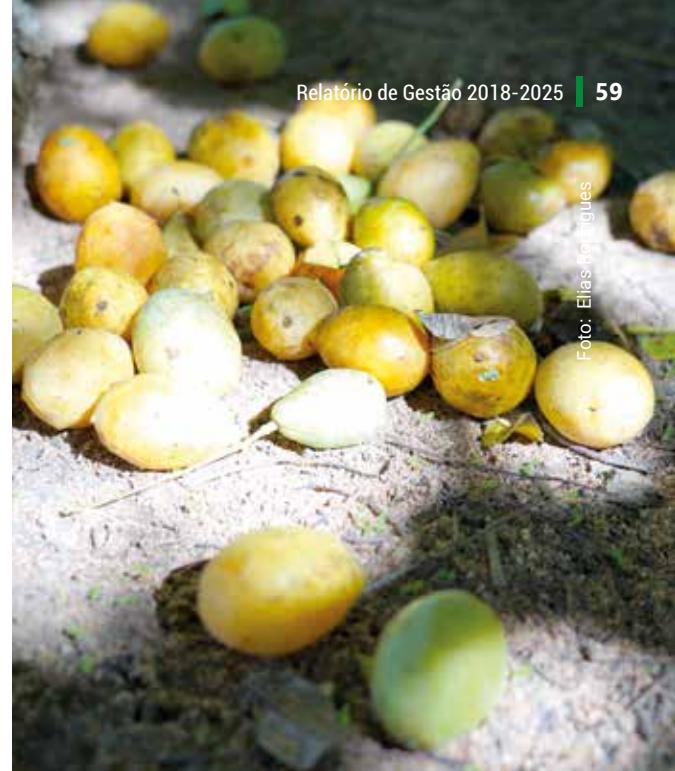
Com foco na promoção da segurança alimentar e nutricional e na geração de renda de agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais do Semiárido brasileiro, a Embrapa Alimentos e Territórios desenvolveu esse projeto. Um conjunto articulado de ações beneficiaram mais de 55 mil pessoas em cinco estados do Nordeste: Alagoas, Bahia, Sergipe, Pernambuco e Piauí.

Voltado especialmente para populações tradicionais e em situação de vulnerabilidade, o projeto atuou de forma integrada com centros de pesquisa da Embrapa, universidades, órgãos públicos, empresas e organizações do terceiro setor. Foram promovidas 86 capacitações técnicas, entre cursos, palestras, webinários e oficinas, com temas como boas práticas de fabricação, beneficiamento de produtos alimentares artesanais e tradicionais, manejo sustentável, produção de bioinsumos, e gestão de quintais produtivos integrando cultivos vegetais, pomares, hortas medicinais e criação de pequenos animais.



As atividades envolveram ainda a instalação de Unidades de Experimentação Participativa, elaboração de mapas temáticos e estudos etnoecológicos, avaliação de sistemas agrícolas e mapeamentos agroecológicos, além da produção de materiais audiovisuais voltados à comunicação popular e à valorização das práticas agroalimentares regionais. Foram realizados intercâmbios de experiências em diferentes regiões do País (Nordeste, Centro-Oeste, Sul e Sudeste) e apresentados resultados em fóruns nacionais e internacionais.

Entre as ações de maior destaque estão as oficinas de aperfeiçoamento de produtos agroalimentares, que possibilitaram o desenvolvimento de novos itens



como doces, geleias, compotas, bebidas fermentadas e biscoitos à base de frutas e insumos locais, criando oportunidades de diversificação e ampliação das fontes de renda. Também se destacam o incentivo à meliponicultura e o concurso para nutricionistas e merendeiras, realizado em parceria com o Sebrae Alagoas, que estimulou o aproveitamento integral dos

alimentos e a valorização dos produtos típicos da Caatinga nas merendas escolares. Em 21 municípios de Alagoas, o projeto promoveu atividades educativas com professores, estudantes e familiares, incentivando práticas alimentares conscientes e saudáveis e reforçando o vínculo entre alimentação, território e identidade cultural.

RESULTADOS E DESTAQUES DO PROJETO

Abrangência do projeto	<ul style="list-style-type: none"> • 5 estados • 30 municípios
Nº de ações realizadas	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Feira da Agrobiodiversidade • 86 Capacitações • 2 Visitas técnicas • 3 Mapas temáticos • 7 Unidades de Experimentação Participativa • 10 Publicações • 2 Concursos • 8 Vídeos
Beneficiários	<ul style="list-style-type: none"> • 4.448 beneficiários diretos • 55.000 beneficiários indiretos





“Porque nós, o povo quilombola, temos a nossa referência do Deus das águas, o Deus da terra, o Deus da mata. Então, a gente cuida para de fato a gente trazer essa identidade própria do quilombo, da vivência, do ser quilombola.”

Osvaldina Rosalina, agricultora do Quilombo Tapuio de Queimada Nova (PI)

FICHA TÉCNICA

LÍDER: MOACIR HAVERROTH

Período de execução: **2022 - 2024**
 Financiadores: Projeto Dom Helder Câmara (PDHC) e Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA)

Área de atuação: Alagoas, Bahia, Pernambuco, Piauí e Sergipe

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



ASSISTA AOS VÍDEOS DO PROJETO



NOSSOS PROJETOS



ESTRATÉGIAS PARA APERFEIÇOAR O CULTIVO DE VARIEDADES LOCAIS DE ABÓBORA E INHAME VISANDO INCREMENTO DE RENDA, SAÚDE E FORTALECIMENTO DA TRADIÇÃO DE CONSUMO DOS AGRICULTORES FAMILIARES DO ESTADO DE AL

O projeto teve o objetivo de valorizar e fortalecer o cultivo de variedades crioulas dessas plantas no estado.

A iniciativa abrangeu comunidades tradicionais do Agreste e leste alagoano, regiões onde a agricultura familiar mantém viva a produção de espécies nativas e de importância cultural, como o inhame (*Dioscorea spp.*) e a abóbora (*Cucurbita spp.*).

Por meio de metodologias participativas, o projeto combinou pesquisa, experimentação e capacitação para promover a agrobiodiversidade, o consumo saudável e o incremento de renda dos agricultores familiares, fortalecendo laços entre saberes locais e ciência aplicada.



Arte: Luciana Fernandes



Foto: Semiramis Rabelo



Plantação de inhame em Alagoas.

RESULTADOS E DESTAQUES DO PROJETO

Agrobiodiversidade e inovação produtiva 	<ul style="list-style-type: none"> Mapeamento e caracterização de 12 variedades crioulas de inhame e variedades locais de abóbora, com diagnósticos sobre o estado de conservação e potencial produtivo; Avaliação agronômica participativa de cultivares tradicionais, identificando variedades de maior produtividade e aceitação sensorial; Desenvolvimento de novos produtos e receitas, como pão de queijo com inhame, doces e empadinhas de abóbora, com destaque para o aproveitamento integral das matérias-primas e redução de desperdícios; Geração de bancos de dados com o perfil químico e nutricional das variedades crioulas, ampliando o uso e a valorização de recursos locais.
Inclusão, capacitação e valorização cultural 	<ul style="list-style-type: none"> Realização de oficinas teórico-práticas e "cozinhas-show" em diferentes municípios, envolvendo agricultores, estudantes e merendeiras escolares, com enfoque em boas práticas de manipulação e consumo saudável; Criação e distribuição de caderno de receitas com 26 preparações (12 de inhame e 14 de abóbora), resgatando saberes culinários e promovendo a segurança alimentar; Predominância da participação feminina (mais de 80% do público), evidenciando o protagonismo das mulheres rurais na conservação e transmissão de saberes alimentares Inventário dos conhecimentos locais e modos tradicionais de preparo, fortalecendo a identidade cultural e a valorização do patrimônio alimentar alagoano.
Sustentabilidade, renda e segurança alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> Implantação de campos comunitários de multiplicação de sementes e rizóforos-semente, promovendo autonomia e conservação de recursos genéticos; Capacitação de mais de 150 agricultoras e agricultores em práticas sustentáveis e produção de sementes crioulas; Ampliação das oportunidades de renda por meio da agregação de valor e da diversificação dos usos de abóbora e inhame; Promoção da alimentação saudável e diversificada, aliando ciência e tradição como vetores de desenvolvimento territorial.



"Com esse projeto, nós conhecemos muitas variedades e o que podemos fazer com a abóbora: bolos, doces, bolinhos, pães. Mas para chegar até aqui teve um grande percurso, porque nós tivemos que conversar sobre as nossas sementes, fazer a análise do solo, conhecer a área do plantio, o espaçamento, coisas que a gente não conhecia. A orientação da Embrapa veio agregar mais conhecimento ao nosso trabalho."

Izaac da Silva, o Pelé, agricultor familiar de Estrela de Alagoas (AL)

"Adorei aprender as receitas, especialmente com inhame roxo, como pão, bolo, pão de queijo e biscoito. Vamos colocar em prática o que aprendemos para ganhar uma renda extra e ajudar a nossa família."

Rosane Oliveira Santos, agricultora familiar de Flexeiras (AL)

FICHA TÉCNICA

LÍDER: SEMÍRAMIS RABELO RAMALHO RAMOS

Período de execução: 2022 - 2025

Financiadores: Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA)

Parceiros:

- Instituto Federal de Alagoas (Ifal);
- Associação de Agricultores Alternativos (Aagra);
- Cooperativa Agropecuária de Alagoas (Coopaal);
- Unidades da Embrapa.

Área de atuação: Alagoas

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



NOSSOS PROJETOS



CIDADES E ALIMENTAÇÃO: GOVERNANÇA E BOAS PRÁTICAS PARA ALAVANCAR SISTEMAS ALIMENTARES URBANOS CIRCULARES

O projeto buscou fortalecer a governança e a cooperação entre cidades brasileiras e europeias para promover sistemas alimentares urbanos sustentáveis e circulares, conectando políticas públicas, inovação e práticas locais de gestão alimentar.

Além de fomentar a troca de experiências internacionais sobre políticas alimentares urbanas, a iniciativa promoveu o engajamento de cidades brasileiras na implementação de sistemas alimentares circulares, articulando ações integradas de planejamento urbano, segurança alimentar, gestão de resíduos e economia circular.

Entre as principais atividades realizadas, destacam-se os diagnósticos de boas práticas sobre sistemas alimentares nas cidades de Rio Branco (AC), Santarém (PA), Recife (PE), Maricá (RJ) e Curitiba (PR) – selecionadas por representarem diferentes realidades regionais e modelos de governança alimentar. As equipes técnicas do projeto conduziram visitas de campo e entre-



Arte: Luciana Fernandes

vistas com prefeituras, mapeando programas e iniciativas de aproveitamento de resíduos, hortas urbanas, alimentação escolar e compras públicas sustentáveis.

Em Curitiba, Recife e Rio Branco, foi realizada a análise gravimétrica dos resíduos orgânicos das feiras livres, quantificando o desperdício e subsidiando estratégias de reaproveitamento e compostagem. Os resultados estimularam novas políticas e ações municipais: em Recife, o projeto Reco-Iheita foi criado para reduzir o descarte e direcionar alimentos seguros para cozinhas solidárias; já em Curitiba, a prefeitura planejou o uso dos resíduos

da Feira do Alto da Glória em compostagem e produção agrícola nas fazendas urbanas, incluindo a segunda unidade inaugurada em 2025.

Outro eixo de atuação foi a capacitação de 25 técnicos municipais de Curitiba, Rio Branco e Recife em metodologias de gravimetria e gestão de resíduos alimentares. O projeto também

realizou uma missão técnica internacional com representantes das cidades brasileiras para Valência, Barcelona, Gante, Milão e Turim, promovendo intercâmbio direto com gestores públicos e pesquisadores sobre políticas de sistemas alimentares urbanos sustentáveis, fortalecendo o aprendizado mútuo e a cooperação multilateral.

RESULTADOS E DESTAQUES DO PROJETO

Intercâmbio de Conhecimentos Brasil - União Europeia 	<ul style="list-style-type: none"> Seleção, identificação de boas práticas e análise da governança de cinco cidades brasileiras; Intercâmbio internacional para troca de experiências com as cidades de Turim, Milão (Itália); Gante e Bruxelas (Bélgica); Valência e Barcelona (Espanha); Seminário internacional para apresentação de resultados.
Gravimetria do desperdício em feiras livres 	<ul style="list-style-type: none"> Gravimetria de resíduos em feiras livres de três cidades (Curitiba, Recife e Rio Branco) para quantificar o desperdício de alimentos e subsidiar políticas públicas alinhadas com a economia circular; Estudo de caso da gravimetria em feiras livres publicado.
Contribuições para políticas públicas 	<ul style="list-style-type: none"> Programa de colheita urbana em Recife em implementação; Banco de alimentos municipal de Recife lançado em 2023; Planejamento pela Prefeitura de Curitiba de novas ações para mercados inspiradas na experiência de Turim; Ampliação das compras públicas de alimentos produzidos na várzea de Santarém para alimentação escolar; Parceria entre Embrapa Hortalícias e Prefeitura de Curitiba para elaboração de plano de ação conjunto na temática de agricultura urbana; Estratégia Nacional para Alimentação Saudável nas Cidades, Alimenta Cidades, lançado pelo Ministério do Desenvolvimento Social em dezembro de 2023.

Foto: Elias Rodrigues



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Elias Rodrigues



Foto: Elias Rodrigues



"A parceria da Secretaria Executiva de Agricultura Urbana (Seau) com a Embrapa Alimentos e Territórios iniciou com o projeto Cidades e Alimentação. Gerou ações como o diagnóstico de boas práticas sobre sistemas alimentares urbanos sustentáveis no Recife e em outras cidades, além de trocas de experiências em eventos e seminários organizados pela Embrapa. Esta parceria tem contribuído para o fortalecimento da Seau, que atua em consonância com os ODS 2, 11 e 13. Essa aproximação colaborou com a formulação do projeto Recolheita, iniciativa para redução do desperdício de alimentos que redireciona alimentos excedentes e seguros das feiras livres para cozinhas solidárias e também incrementa a coleta de resíduos orgânicos para a compostagem e uso nas hortas urbanas."

Adriana Figueira, secretária de Agricultura Urbana de Recife

FICHA TÉCNICA

LÍDER: GUSTAVO PORPINO DE ARAÚJO

Período de execução: 2022 - 2023

Financiadores: Delegação da União Europeia no Brasil

Parceiros:

- Instituto Comida do Amanhã,;
- ICLEI América do Sul;
- WWF Brasil.

Área de atuação: Rio Branco (AC), Santarém (PA), Recife (PE), Maricá (RJ) e Curitiba (PR)

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



ASSISTA AO VÍDEO DO PROJETO



NOSSOS PROJETOS



INCLUSÃO SOCIPRODUTIVA DE AGRICULTORES FAMILIARES CAMPONESES DO AGreste ALAGOANO POR MEIO DO APRIMORAMENTO DA PRODUÇÃO DE FERMENTADOS DE JABUTICABA E DO EMPREGO DE LEVEDURAS SELECIIONADAS ISOLADAS DOS FRUTOS

A região das Serras das Pias, Bonita e Monte Alegre, em Palmeira dos Índios (AL), é marcada por quintais produtivos biodiversos, onde a jabuticaba se destaca como símbolo cultural e econômico. Desde a década de 1970, famílias campesinas transformam os frutos em um fermentado artesanal conhecido localmente como “vinho de jabuticaba”.

Com o aumento da demanda e a necessidade de adequação às exigências do mercado formal, a Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa (Coopcama) buscou a Embrapa Alimentos e Territórios em 2020 para aprimorar a tecnologia de produção da bebida. O projeto aprovado no edital Inovação Aberta em Mandiocultura e Fruticultura Tropical, reúne parcerias com outras Unidades da Embrapa e instituições de pesquisa.



Arte: Luciana Fernandes

A iniciativa atua em pesquisa aplicada, desenvolvimento tecnológico e capacitação, promovendo a valorização da jabuticaba como ativo sociobiológico, a geração de renda e autonomia para agricultores familiares do Agreste alagoano.



“Com o aparecimento da Embrapa, vieram muitas outras instituições e muitas oportunidades. Oportunidades de aprendizado, de qualificação dos nossos produtos e de intercâmbios.”

Salete Barbosa, diretora da Coopcam

FICHA TÉCNICA

LÍDER: EDY SOUSA DE BRITO

Período de execução: 2022 - 2025

Financiador: Embrapa

Parceiros:

- Embrapa Uva e Vinho;
- Embrapa Agroindústria de Alimentos;
- Embrapa Semiárido;
- Universidade Federal de Alagoas (Ufal).

Área de atuação: Alagoas

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



NOSSOS PROJETOS

9 ALTO SERTÃO

**2023
JUNHO**



AGROECOLOGIA E DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL NO ALTO SERTÃO ALAGOANO

O Alto Sertão Alagoano, território historicamente marcado por sua diversidade socioambiental e cultural, foi escolhido para o desenvolvimento do projeto, que tem como objetivo central o fortalecimento dos sistemas agroalimentares locais por meio da valorização da diversidade produtiva, social, ambiental e cultural do território.

A estratégia de implementação baseia-se em pesquisa-ação e inovação social, articulada em três eixos prioritários:

Capacitação e Autonomia

Elaboração e execução de um programa de formação voltado à construção coletiva de conhecimentos e à autonomia de agricultores familiares, comunidades quilombolas e indígenas, bem como de técnicos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) e gestores públicos, ampliando capacidades locais de gestão e inovação.

Unidades de Aprendizagem e Pesquisa Participativa (UAPP)

Implantação de módulos experimentais para validação e adaptação de tecnologias sociais, com foco em reúso de água, sistemas agroflorestais, produção orgânica de mudas, criação de galinhas de capoeira, multiplicação de sementes crioulas e geração de energia via biogás.





Contribuição para Políticas Públicas

Geração de subsídios técnicos e operacionais baseados nas experiências do território, visando apoiar a formulação de políticas públicas de desenvolvimento territorial sustentável e de fortalecimento da agricultura familiar e dos povos e comunidades tradicionais.

A coordenação das atividades é realizada por um Comitê Gestor que assegura a participação institucional e social, integrando representantes do Fórum de Secretários Municipais de Agricultura, do Colegiado Territorial do Alto Sertão e de associações e cooperativas de agricultores familiares. Essa estrutura ga-

rante a articulação das ações com as demandas locais e o alinhamento com as políticas públicas em curso.

O território de abrangência inclui nove municípios: Água Branca, Canapi, Delmiro Gouveia, Inhapi, Mata Grande, Olho d'Água do Casado, Ouro Branco, Pariconha e Piranhas. Também conta com a presença de povos indígenas, comunidades quilombolas e agricultores familiares que mantêm práticas agrícolas diversificadas, dependentes do regime de chuvas, associadas à pecuária, em especial de pequenos animais, aves, porcos, ovinos e caprinos, e ao extrativismo vegetal.

Fotos: Elias Rodrigues





“É uma satisfação ter a Embrapa como parceira, principalmente no projeto que estamos desenvolvendo aqui na região, com o propósito de melhorar os produtos, a agregação de valor e a questão da comercialização para o Programa de Aquisição de Alimentos, o PAA, e o Programa Nacional de Alimentação Escolar, o Pnae.”

Reginaldo Silva, secretário municipal de Agricultura
e Meio Ambiente de Inhapi (AL)

FICHA TÉCNICA

LÍDER: FABRÍCIO BIANCHINI

Período de execução: 2023 - 2025

Financiadores: Governo de Alagoas, com apoio da Bancada Federal de Alagoas

Parceiros:

- Fórum de Secretários de Agricultura dos municípios do território Alto Sertão Alagoano, pelo Colegiado Territorial do Alto Sertão Alagoano;
- Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Funai);
- Cooperativa dos Pequenos Produtores Agrícolas;
- Bancos Comunitários de Sementes (Coppabacs);
- Creative.

Área de atuação: Alagoas

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



NOSSOS PROJETOS



POVOS DAS ÁGUAS E GESTÃO PARTICIPATIVA DA SOCIOBIODIVERSIDADE EM COMUNIDADES TRADICIONAIS PESQUEIRAS NO BAIXO SÃO FRANCISCO SERGIPANO

O projeto tem como propósito valorizar os modos de vida e as atividades tradicionais ligadas à sociobiodiversidade e à pesca artesanal nas comunidades do Baixo São Francisco sergipano, promovendo ações de pesquisa, desenvolvimento e inovação voltadas à conservação dos ecossistemas costeiros e marinhos e à geração de renda sustentável para os povos das águas.

A iniciativa integra o projeto do Programa Petrobras Socioambiental Povos das Águas: produzindo vida e preservando o mar, executado pela Associação de Pequenos Agricultores de Sergipe (Apae-se), em parceria com a Embrapa Alimentos e Territórios. O projeto abrange os municípios de Pacatuba e Brejo Grande, no Território do Baixo São Francisco, e Barra dos Coqueiros, na Região Metropolitana de Aracaju, envolvendo aproximadamente 800 pessoas, entre pescadores artesanais, quilombolas, indígenas, extrativistas, ribeirinhos e comunidades negras, com especial atenção a mulheres, jovens, crianças e anciões.

As ações contemplam capacitações técnicas e atividades de apoio à inovação voltadas ao beneficiamento do pescado



e de mariscos, favorecendo a agregação de valor aos produtos da pesca artesanal. Também incluem o aproveitamento de frutos da sociobiodiversidade e plantas medicinais para o desenvolvimento de novos produtos e o fortalecimento das economias locais. No campo ambiental, o projeto realiza ações de recomposição florestal em áreas de mangue e restinga, como estratégias de recuperação de áreas degradadas e educação ambiental comunitária.

Outra frente importante é o diagnóstico participativo da realidade socioeconômica e ambiental das comunidades pesqueiras do território, que servirá de base para o planejamento de



Foto: Adriano Prysthon

políticas públicas e ações de conservação integradas.

A governança do projeto é conduzida por um Comitê Gestor, composto por profissionais da Embrapa envolvidos nas atividades de campo e na coordenação técnica, garantindo monitoramento, avaliação e planejamento contínuos.

Esse arranjo em rede busca potencializar a relação dos povos das águas com a natureza, consolidando estratégias de preservação e uso sustentável dos ecossistemas marinhos e costeiros, com foco no equilíbrio entre conservação ambiental, cultura tradicional e geração de renda.

OBJETIVOS PRINCIPAIS DO PROJETO

Valorização e renda \$	<ul style="list-style-type: none"> Promover ações de pesquisa e desenvolvimento que valorizem as atividades tradicionais da pesca artesanal e o uso da sociobiodiversidade local, gerando renda e agregando valor aos produtos.
Conservação ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> Gerar impacto positivo no oceano, auxiliando a conservação de espécies e a recuperação dos ecossistemas costeiros e marinhos (mangues e restingas).
Melhoria da qualidade de vida 	<ul style="list-style-type: none"> Contribuir para a melhoria da qualidade de vida e a segurança alimentar e nutricional das comunidades tradicionais costeiras, por meio de formação e infraestrutura.

Foto: Elias Rodrigeus



Foto: Elias Rodrigeus



Foto: Adriano Prysthon





Fotos: Adriano Prysthon

“Os povos originários têm a natureza como um ser vivo e guardam seus saberes ancestrais. Ao lado deles e da Embrapa, estamos nesse processo de identificar as espécies vegetais presentes no espaço da aldeia Fulkaxó, que abriga um fragmento de Mata Atlântica. As espécies apontadas e coletadas na mata da aldeia têm potencial apícola, são plantas que existem em abundância no local e que têm uma floração prolongada, servindo pólen e néctar para abelhas, contribuindo para a manutenção das populações de abelhas polinizadoras.”

Ana Carolina Lessa, consultora ambiental do projeto

FICHA TÉCNICA

LÍDER: FERNANDO FLEURY CURADO

Período de execução: **2024 - 2027**

Financiadores: Programa
Petrobrás Socioambiental

Parceiro:

- Associação de Pequenos Agricultores de Sergipe (Apaese)

Área de atuação: Sergipe

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



NOSSOS PROJETOS

11

AMAZÔNIA + 10

2025
JANEIRO

APROVEITAMENTO INTEGRAL DE FRUTOS E TUBÉRCULOS DA REGIÃO DA AMAZÔNIA LEGAL – ESTRATÉGIA PARA FOMENTAR A BIOECONOMIA, RESGATE DE COSTUMES E REDUÇÃO DA INSEGURANÇA ALIMENTAR DOS POVOS ORIGINÁRIOS DO ESTADO DE MATO GROSSO - AMAZÔNIA +10

O projeto tem como objetivo fortalecer a cultura alimentar e a segurança nutricional das comunidades da Terra Indígena (TI) Tirecatinga, território multiétnico localizado no estado de Mato Grosso, que abriga as etnias Terena, Parési, Nambikwara, Manoki e Rikbaktsa. A iniciativa busca integrar os saberes tradicionais indígenas com o conhecimento técnico-científico, promovendo a valorização da sociobiodiversidade, o uso sustentável dos recursos alimentares locais e o resgate de práticas culturais associadas à alimentação.

Desenvolvido em parceria com a Associação de Indígenas Thuthalin-su e financiado pela Iniciativa Amazônia+10, o projeto é conduzido por uma equipe multidisciplinar da Embrapa e instituições colaboradoras, reunindo especialistas em etnobotânica, ciência e tecnologia de alimentos, química, antropologia e desenvolvimento territorial.



Foto: Irene Lôbo

AÇÕES ESTRUTURADAS EM 4 EIXOS DE PESQUISA

Etnobotânica e manejo alimentar 	<ul style="list-style-type: none"> Identificação e registro das espécies alimentares nativas, tradicionais e introduzidas, incluindo o inventário participativo, a nomenclatura nas línguas locais, a etnotaxonomia e o mapeamento dos usos tradicionais.
Caracterização química 	<ul style="list-style-type: none"> Análise da composição nutricional e funcional de frutos, raízes e tubérculos presentes na dieta local, visando identificar seu potencial para a alimentação saudável e o desenvolvimento de novos produtos.
Desenvolvi- mento tecnológico 	<ul style="list-style-type: none"> Caracterização de amidos e farinhas obtidos de produtos amazônicos com tecnologias adequadas à realidade das aldeias, estimulando o reaproveitamento e a reintrodução de ingredientes tradicionais em preparações típicas e fortalecendo a autonomia alimentar.
Cultura e capacitação 	<ul style="list-style-type: none"> Oficinas e treinamentos práticos sobre preparo e beneficiamento de alimentos tradicionais, com desenvolvimento e avaliação de produtos como <i>cookies</i>, pães e misturas secas para sopas, analisados quanto aos parâmetros nutricionais e tecnológicos.

O projeto também avalia o potencial das matérias-primas locais para geração de renda, por meio do beneficiamento e da comercialização de produtos da sociobiodiversidade, fortalecendo a bioeconomia indígena e estimulando o desenvolvimento territorial sustentável. Espera-se que as ações contribuam

para melhorar as condições de vida das comunidades da TI Tirecatinga, por meio da integração entre ciência, cultura e sustentabilidade, promovendo o resgate dos saberes tradicionais, a preservação dos ecossistemas da Amazônia Legal e o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional dos povos originários.

Foto: Irene Lôbo



Foto: Moacir Haverroth



Foto: Moacir Haverroth





"Trata-se de uma iniciativa que enxerga os povos originários não como beneficiários, mas como protagonistas do desenvolvimento sustentável, respeitando sua autonomia, saberes e formas de organização."

Marella Caldeira Morzelle, professora da UFMT

FICHA TÉCNICA

LÍDER: MOACIR HAVERROTH

Período de execução: **2025 - 2028**

Financiador: Amazônia+10

Parceiros:

- Universidade Federal do Mato Grosso (UFMT);
- Universidade Federal de Goiás (UFG);
- Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq);
- Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso (Fapemat);
- Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Alagoas (Fapeal);
- Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Goiás (Fapeg).

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



Área de atuação: Mato Grosso

NOSSOS PROJETOS



AGROBIODIVERSIDADE DO SEMIÁRIDO - AGROBIO

O projeto tem como foco apoiar a ampliação, o fortalecimento e a articulação em rede de casas e bancos de sementes comunitários e familiares, na perspectiva de constituir um verdadeiro sistema de segurança de sementes no Semiárido brasileiro. Sua estratégia central baseia-se na gestão da informação sobre a qualidade das sementes e no estímulo às dinâmicas de autogestão e cooperação entre as comunidades rurais, fortalecendo a autonomia produtiva e a resiliência da agricultura familiar frente aos desafios climáticos e econômicos da região.

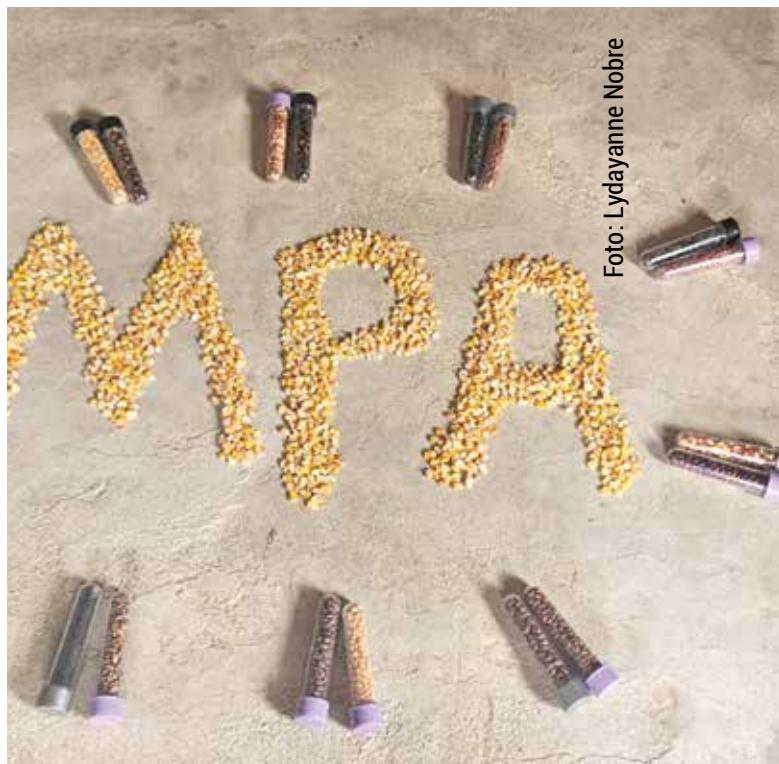
A iniciativa atua em cinco territórios de quatro estados do Nordeste, envolvendo diretamente 122 casas de sementes, que reúnem mais de 1.896 famílias guardiãs, além de dois viveiros de mudas das Escolas Famílias Agrícolas (EFAs), que beneficiam 203 jovens. O projeto apoia tanto a produção e conservação local de sementes crioulas quanto a articulação institucional, criando pontes entre o conhecimento comunitário e o científico.

Entre suas principais ações estão a realização de ensaios comparativos



Foto: Lydayanne Nobre

e campos de multiplicação, que permitem ampliar o estoque e a diversidade de sementes disponíveis às famílias guardiãs; o fortalecimento das associações comunitárias, promovendo o redesenho de agroecossistemas mais biodiversos e sustentáveis; e a integração entre a conservação local e institucional, com a reintrodução e depósito de materiais relevantes em bancos de germoplasma. O projeto também apoia



o fortalecimento da produção de espécies-chave da Caatinga, como as do gênero *Spondias*, contribuindo para a preservação da biodiversidade regional e o incremento da renda local.

Outra frente relevante é a geração de renda e formação de jovens rurais, por meio da implantação e gestão de viveiros de mudas nas EFAs, estimulando o empreendedorismo e o protagonismo juvenil no campo. Paralelamente, o projeto atua na soberania e autonomia da agricultura familiar, fortalecendo canais coletivos de comercialização, ampliando o acesso e a diversificação de mercados e fomentando políticas públicas estruturantes que consolidem as bases de um modelo agroecológico, solidário e sustentável para o Semiárido.

Foto: Nydayanne Nobre



Foto: Paulo Paixão



Foto: Elias Rodrigues



Foto: José Corrêa



"Trabalhar em parceria com a Embrapa significa unir ciência e prática comunitária para ampliar a proteção do patrimônio genético da região e assegurar que ele esteja disponível para as futuras gerações."

Claudio Ribeiro, assessor da ASA

FICHA TÉCNICA

LÍDER: FERNANDO FLEURY CURADO

Período de execução: **2025 - 2029**

Financiador: Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES)

Parceiros:

- Embrapa Meio-Norte;
- Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia;
- Embrapa Tabuleiros Costeiros;
- Articulação do Semiárido (ASA);
- Associação Programa Um Milhão de Cisternas para o Semiárido (AP1MC);
- Associação de Agricultores Alternativos (Aagra);
- Associação Regional de Convivência Apropriada ao Semiárido (Arcas);
- AS PTA Agricultura Familiar e Agroecologia;
- Centro Regional de Assessoria e Capacitação (Cerac);
- Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (Coopercuc);
- Cooperativa de Pequenos Produtores Agrícolas dos Bancos Comunitários de Sementes de Delmiro Gouveia, Alagoas (Coopabacs);
- Rede de Escolas Família Agrícola do Semiárido (Refaisa);
- Escolas Família Agrícolas (EFAs).

CONHEÇA MAIS SOBRE O PROJETO



Área de atuação: Alagoas, Bahia, Paraíba e Piauí

POLÍTICAS PÚBLICAS

4.

Foto: Thiago Sabino



POLÍTICAS ALIMENTARES

Além de desenvolver pesquisas com impacto direto em políticas públicas, a Embrapa Alimentos e Territórios atua como parceira estratégica no planejamento e no aperfeiçoamento de políticas alimentares – do nível municipal às agendas globais.

Um exemplo concreto dessa atuação é o diálogo estabelecido com a Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (Sesan/MDS), que nasceu a partir das experiências acumuladas pelo projeto Cidades e Alimentação.

Em cooperação com o Instituto Comida do Amanhã (CDA) e parceiros, a Embrapa passou a colaborar, a partir de janeiro de 2023, com o delineamen-

to e aprimoramento de políticas públicas alimentares e programas de governo, tais como a Estratégia Alimenta Cidades, o Programa Nacional de Alimentação Escolar, o Marco de Referência Sistemas Alimentares e Clima e a Estratégia Intersetorial para Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos.

Também contribui, tecnicamente, com o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo), a Política Nacional de Incentivo à Formação de Bancos Comunitários de Sementes e Mudas de Variedades e Cultivares Locais, o Programa Nacional de Pesquisa e Inovação para a Agricultura Familiar e a Agroecologia (PNPIAF), a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT) e o Plano Nacional da Pesca Artesanal.



SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A Embrapa ainda contribui tecnicamente com o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea Alagoas), órgão de assessoramento ao governo do estado de Alagoas, de caráter deliberativo, normativo e fiscalizador, e colabora com o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Maceió (AL). Os Conselhos têm por finalidade propor a formulação de políticas, diretrizes e orientações para que o estado e o governo local garantam o direito humano à alimentação adequada e saudável.

O Centro de Pesquisa também contribuiu com a construção do plano setorial de segurança alimentar e nutricional (SAN) do Plano Brasil Clima (2024-2035), coordenado pelo MDS. O novo plano de adaptação às mudanças climáticas, liderado pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA), atualiza a Política Nacional de Mudança do Clima (Lei 12.187/2009) e é composto por 15 pla-



Foto: Elias Rodrigues

nos setoriais: 1. Agricultura e pecuária; 2. Biodiversidade; 3. Cidades e mobilidade; 4. Gestão de riscos e desastres; 5. Indústria; 6. Energia; 7. Transportes; 8. Igualdade racial e combate ao racismo; 9. Povos e comunidades tradicionais; 10. Povos indígenas; 11. Recursos hídricos; 12. Saúde; 13. Segurança Alimentar e Nutricional; 14. Oceano e zona costeira; e 15. Turismo.

POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS

Contribui com ações alinhadas à Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT) e com a Gestão Territorial e Ambiental (Política Nacional de Gestão Territorial e Ambiental de Terras Indígenas – PNGATI) por meio da execução de diversos projetos de pesquisa e grupos de trabalho associados aos povos e comunidades tradicionais.



Foto: Elias Rodrigues

■ AGROECOLOGIA E PRODUÇÃO ORGÂNICA

A Embrapa Alimentos e Territórios integra a comissão da Empresa para proposições de estratégias para o fortalecimento de redes de pesquisa e inovação no âmbito da temática Agroecologia e Produção Orgânica em apoio ao Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo). Atua também na Comissão de Produção Orgânica de Alagoas (CPOrg).

Por meio da execução de projetos de pesquisa, contribuiu também com o Programa Nacional de Pesquisa e Inovação para a Agricultura Familiar e a Agroecologia (PNPIAF), que tem por objetivo promover ações de pesquisa e inovação voltadas para a agricultura familiar, com ênfase na transição agroecológica dos sistemas agroalimentares, na preservação dos biomas e na sustentabilidade dos agroecossistemas. O programa busca fortalecer



Foto: Elias Rodrigues

a agricultura familiar e a agroecologia, como segmentos sociais estratégicos para a ampliação da produção de alimentos saudáveis, desenvolvimento rural sustentável e combate às mudanças climáticas. A meta é contribuir para a redução das desigualdades de gênero e étnico-raciais e para a melhoria da qualidade de vida dessas populações em todo o Brasil.

■ PESCA ARTESANAL

Atua na composição de comitês que contribuem para a elaboração do Plano Nacional da Pesca Artesanal, associado ao Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), com o objetivo de efetivar políticas públicas para as pescadoras e pescadores artesanais do Brasil para os próximos dez anos (de 2025 a 2035).

Também tem atuação no Comitê Permanente de Gestão da Pesca e do Uso Sustentável dos Recursos Pesqueiros (CPG Norte), estabelecido pelo Decreto nº 10.736, de 29 de junho de 2021, que



Foto: Adriano Prysthon

instituiu a Rede Nacional Colaborativa para a Gestão Sustentável dos Recursos Pesqueiros (Rede Pesca Brasil).

BANCOS COMUNITÁRIOS DE SEMENTES

A Unidade integrou uma comissão que apoiou o poder público na elaboração do Projeto de Lei (PL) nº 6.176-A/2013, que criou a Política Nacional de Incentivo à Formação de Bancos Comunitários de Sementes e Mudas de Variedades e Cultivares Locais, Tradicionais ou Crioulas. A equipe colaborou para incluir uma série de compromissos como fomentar a capacitação mútua dos guardiões e técnicos e estimular a multiplicação de sementes e mudas para apoio aos bancos comunitários de maneira interinstitucional.

Houve sugestões, no título da proposta, para incluir as casas de sementes familiares e outras estratégias de fortalecimento da conservação local da agrobiodiversidade. Também foram sugeridos aspectos como implantação de um monitoramento da qualidade fisiológica e sanitária das sementes; fortalecimento das



Foto: Elias Rodrigues

redes de bancos e das inter-relações entre os guardiões; apoio às feiras de troca de sementes; criação de mecanismos para implementar e estimular a comercialização das variedades crioulas; e interações entre conservação in situ e ex-situ.

REDE BRASILEIRA DE BANCOS DE ALIMENTOS

Atua no Comitê gestor da Rede Brasileira de Bancos de Alimentos (RBBA), coordenado pelo MDS. Em 2025, o grupo lançou o selo da RBBA, novas diretrizes para adesão à rede e sistema informatizado com informações sobre as doações de alimentos realizadas pelos 162 bancos de alimentos que fazem parte da rede. Em 2024, os bancos de alimentos doaram 68,4 mil toneladas para 13 mil entidades assistidas. Os 31 bancos de alimentos da Região Nordeste distribuíram 12,25 mil toneladas de alimentos. Em Alagoas, os



Foto: Gustavo Porpino

bancos estão localizados em Maceió e Arapiraca e são administrados pelo Sesc.

REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS



Foto: Gustavo Porpino

A Embrapa Alimentos e Territórios coordenou ao longo de 2024, em conjunto com a Sesan/MDS, o Grupo de Trabalho (GT) sobre perdas e desperdício de alimentos da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (Caisan). O trabalho resultou na construção da II Estratégia Intersetorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos no Brasil. A nova Estratégia apresenta direcionamentos para a redução de perdas e desperdício de alimentos no País com um olhar atento para as oportunidades de fomentar o acesso a alimentos saudáveis e contribuir com a gestão sustentável dos resíduos orgânicos. O esforço coletivo alinha-se a programas de governo como a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades (Alimenta Cidades), coordenada pelo MDS, e a Es-

tratégia Nacional de Resíduos Orgânicos Urbanos, liderada pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA).

A atuação da Unidade também contribuiu para a implementação do projeto Recolheita, idealizado pela prefeitura de Recife a partir dos resultados do projeto Cidades e Alimentação. A iniciativa é um exemplo concreto de impacto de ações de PD&I orientadas a gerar contribuições para políticas públicas. O projeto, focado na gestão sustentável dos resíduos orgânicos de feiras livres, produziu, em 2024, 76 toneladas de composto orgânico para uso em hortas urbanas. As frutas e hortaliças excedentes nas feiras participantes e seguras para consumo são coletadas e destinadas a cozinhas solidárias. De janeiro a setembro de 2025, o projeto redistribuiu quase 11 toneladas de alimentos para cozinhas solidárias.

COOPERAÇÃO INTERNACIONAL EM POLÍTICAS GLOBAIS



Foto: Roberta Almeida

A Embrapa atua em diálogos e colaboração com organismos internacionais para revisar programas alinhados com a sua missão e contribuir nas discussões com especialistas de outros países. Desde 2020, o Centro de Pesquisa tem contribuído com o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA) em fóruns sobre desperdício de alimentos e na revisão do Índice Global do Desperdício de Alimentos (<https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>), coordenado pelo PNUMA. Nesta mesma

linha, a Embrapa Alimentos e Territórios atua no Acordo de Cooperação Técnica estabelecido entre a Embrapa e o Instituto Thunen (Alemanha) para colaborar com a iniciativa sobre redução de perdas e desperdício de alimentos alinhada ao MACS-G20. Também colabora com as ações da rede "Food Chain Analysis", coordenada pela Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), na qual são feitas análises sobre o potencial de impacto de estratégias nacionais para mitigar perdas e desperdício de alimentos.

"Temos em andamento uma excelente parceria com a Embrapa Alimentos e Territórios na área de segurança alimentar e nutricional. São várias frentes de atuação em parceria: a construção da II Estratégia Intersetorial para a Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos (PDA) e a coordenação conjunta do seu Comitê Gestor; a expressiva atuação junto ao Comitê Gestor da Rede Brasileira de Banco de Alimentos, que são equipamentos responsáveis pela coleta e redistribuição de alimentos que seriam desperdiçados e a participação no processo de implementação da Estratégia 'Alimenta Cidades', no que diz respeito a como construir planos para a redução de PDA nas cidades. A contribuição da Embrapa nestas ações sempre foi muita qualificada. A Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sesan/MDS) agradece muito por poder contar com esta parceria, que esperamos que dure por um bom tempo."

Carmem Priscila Bocchi, coordenadora-geral de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional/MDS

"A agenda de alimentação urbana está se consolidando com vários atores, e a Embrapa Alimentos e Territórios é um ator importante nesse debate, seja pelo tema mais específico do combate ao desperdício de alimentos, mas também por todo o pensar sobre políticas de alimentação urbana no Brasil, um País que é mais de 85% urbanizado, diverso e com muitas oportunidades de replicarmos boas práticas neste tema da valorização da alimentação adequada no contexto urbano."

Juliana Tangari, diretora do Instituto Comida do Amanhã

COMUNICAÇÃO COM A SOCIEDADE

5.

Foto: Nauti Rodrigues



AÇÕES DE DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA

Durante os sete primeiros anos de sua atuação, a Embrapa Alimentos e Territórios promoveu encontros com os mais diversos públicos, buscando exercitar o diálogo e estimular reflexões sobre variadas temáticas, em especial a segurança alimentar e as políticas públicas para a alimentação. Também ofereceu formações e capacitações a comunidades e povos tradicionais,

agricultores familiares, professores, merendeiras e estudantes. Além disso, produziu uma série de conteúdos como notícias, podcasts e vídeos, com o objetivo de divulgar para a sociedade, em linguagem acessível, resultados de suas ações de pesquisa, desenvolvimento e inovação, contribuindo para a disseminação do conhecimento gerado.

Ano	Atividades	Temas principais
2020	11 Simpósios, seminários técnicos e lives	Cultivo de fruteiras, valorização de produtos agroalimentares, atividade apícola, biodiversidade, segurança alimentar e nutricional
2021	8 Workshops, seminários e capacitações	Produção de hortaliças e mudas de jabuticaba, multiplicação de sementes, recursos genéticos, boas práticas para sistemas agrícolas tradicionais e prevenção ao desperdício de alimentos
2022	34 Cursos, palestras e oficinas	Mercados solidários, planejamento de quintais agroecológicos e bioinsumos, marcos regulatórios, agrobiodiversidade, construção e certificação participativa, e turismo de base comunitária.
2023	90 Oficinas, cursos, webinários e seminários	Consumo sustentável de alimentos, patrimônios alimentares, sistemas alimentares circulares, turismo com foco nas paisagens alimentares, mapeamento agroecológico, apicultura e meliponicultura na produção orgânica, estratégias para alimentação saudável nas cidades
2024	44 Encontros, oficinas, cursos, lives, feiras, conferências, workshops e seminários	Processos de produção de bebidas e conservação de sementes, políticas públicas de convivência com o Semiárido, perdas e desperdício de alimentos, agroecologia e sociobiodiversidade, culinária para aproveitamento de frutos de abóbora e inhame, turismo sustentável, história e patrimônio cultural
2025	35 Cursos, oficinas, caravanas, seminários, dias de obra, audiências públicas, reuniões, visitas, encontros, workshops	Cartografia social, etnobotânica, beneficiamento de pescados e mariscos, diagnósticos participativos voltados à pesca artesanal, sistemas alimentares sustentáveis, estratégias para redução do desperdício de alimentos, gestão de casas e bancos comunitários de sementes, agrobiodiversidade, cultura alimentar e práticas gastronômicas

CURSO E-CAMPO

Boleiras das Alagoas

Nove cursos ofertados na plataforma e-Campo da Embrapa, como resultado das atividades desenvolvidas no âmbito do Projeto Dom Helder Câmara II.

Mais de 500 pessoas já foram certificadas no período de dois anos.



PLATAFORMA E-CAMPO

CAPACITAÇÕES EM DESTAQUE

Apicultura e meliponicultura

O manejo de abelhas (*Apis* e *Melíponas*) para produção orgânica de mel foi tema de uma capacitação coordenada pela Embrapa Alimentos e Territórios, em 2023, para agricultores familiares e membros de comunidades tradicionais, incluindo assentados da reforma agrária e povos indígenas, além de técnicos de assistência técnica e extensão rural. O curso de Apicultura e Meliponicultura na Produção Orgânica foi realizado em parceria com a Associação de Agricultores Alternativos (Aagra) e Embrapa Meio-Norte. A capacitação buscou promover o diálogo entre produtores e técnicos visando à expansão e fortalecimento dessas atividades produtivas e ao estímulo à formação de uma rede de apicultores e meliponicultores em Alagoas. A capacitação está relacionada com as ações



Foto: Elias Rodrigues

de produção orgânica e agroecológica no Sistema Participativo de Garantia (SPG) Bem Viver, voltado para a comercialização dos produtos da agricultura familiar em municípios alagoanos.

Manejo das culturas de abóbora e inhame

Agricultores familiares e técnicos agrícolas participaram de várias capacitações relativas ao manejo das culturas de abóbora e inhame. Os cursos abordaram as necessidades da cultura quanto ao tipo de solo, exigências nutricionais, qualidade das sementes e dos tubérculos, além da diversificação de receitas e aproveitamento integral dos alimentos.



Foto: Elias Rodrigues

Merendeiras

Com uso de ferramentas de educação à distância e webinários, além de cursos presenciais para pequenos grupos, mais de 700 merendeiras e 50 nutricionistas foram capacitadas pelo projeto Segurança Alimentar e Nutricional e de geração de renda para agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais do Semiárido brasileiro, em temas como técnicas culinárias, aproveitamento integral dos alimentos e segurança do alimento.

Este conjunto de ações beneficiou alunos da rede de ensino de 21 municípios alagoanos, que usufruem da merenda escolar diariamente. Em paralelo, a Embrapa Alimentos e Territórios apoia o Concurso de Merendeiras, ação coordenada pelo Sebrae Alagoas, com o objetivo de eleger, divulgar e premiar receitas culinárias elaboradas por nutricionistas e merendeiras da alimentação escolar, que atuam em escolas públicas de educação básica em municípios alagoanos.

Foto: Elias Rodrigues





Foto: Fernando Curado

Produção orgânica de mudas de hortaliças

O Encontro Estadual do Sistema Participativo de Garantia (SPG) Bem Viver, realizado em julho de 2023, teve a participação de representantes dos cerca de 20 grupos do SPG, membros colaboradores e parceiros de instituições e representações regionais. A programação incluiu discussões sobre a produção orgânica certificada, abordando a documentação necessária para a dinâmica de funcionamento do SPG, como atas e cadernos de manejo, e estratégias para formalização e fortalecimento do SPG Bem Viver, visando à conquista do selo de certificação. Ações de diagnósticos

e capacitações técnicas e organizacionais também foram desenvolvidas entre 2023 e 2025 para fortalecer a experiência de certificação participativa e a autonomia das famílias agricultoras, especialmente na produção orgânica de mudas de hortaliças. Essas ações estão pautadas na conformação de ambientes de inovação, alinhados ao conceito de laboratórios de inovação social, visando promover o empreendedorismo e o capital social do Sistema. Buscam, ainda, potencializar a conformidade da produção orgânica e agroecológica e incentivar a comercialização dos produtos da agricultura familiar em municípios do estado de Alagoas.

Sementes crioulas no Semiárido

Em setembro de 2025, Delmiro Gouveia (AL) sediou o Seminário do Módulo de Capacitação do Projeto Agrobiodiversidade do Semiárido (AgrobioSA). O evento reuniu pesquisadores, técnicos e organizações parceiras que compõem a Rede Articulação do Semiárido Brasileiro (ASA). A programação abordou temas como: gestão de redes sociotécnicas; conformação de rede de proteção do milho crioulo; fortalecimento dos estoques



Foto: José Correia

de sementes nas Casas de Sementes e nos Bancos Comunitários; estruturação de sistemas de produção, beneficiamen-

to e armazenamento; e estratégias de comercialização para ampliar o acesso a sementes crioulas.

O AgrobioSA integra o Programa InovaSocial, financiado pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), e representa um esforço coletivo para fortalecer a conservação, a produção e a valorização das sementes crioulas, patrimônio genético das famílias agricultoras do Semiárido. Sob coordenação da Embrapa Alimentos e Territórios, o projeto mobiliza diferentes Unidades da Embrapa – entre elas,

Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Embrapa Meio-Norte, Embrapa Tabuleiros Costeiros e Embrapa Semiárido – com as organizações da sociedade civil vinculadas à ASA. A iniciativa prevê beneficiar diretamente cerca de 2 mil famílias agricultoras em sete territórios nos estados de Alagoas, Bahia, Paraíba e Piauí, contemplando comunidades agricultoras, povos indígenas, assentados da reforma agrária e quilombolas nas dinâmicas relacionadas com o manejo, proteção e conservação da agro socio-biodiversidade locais.



Foto: Elias Rodrigues

Turismo de base comunitária no Nordeste

Entre 2022 e 2024, catadoras de mangaba, marisqueiras, agricultoras familiares, beijuzeiras e doceiras de Alagoas, Sergipe e Pernambuco participaram de uma série de oficinas com foco no turismo de experiência. O intuito foi capacitar lideranças e representantes das comunidades para a promoção de ações relacionadas ao turismo de base comunitária, propiciando a melhoria de renda e a inclusão social. Por meio das oficinas, foram elaboradas estratégias

para construção de experiências que levem os turistas a vivenciarem o dia a dia das famílias. Nessas experiências, o objetivo é oferecer aos turistas a compreensão do sistema alimentar do território alicerçado na história das pessoas e dos lugares visitados, com suas tradições, cantigas, danças e comidas típicas. As oficinas, que integraram o projeto Paisagens Alimentares, estimularam a ampliação da diversidade dos produtos turísticos, fortalecendo os territórios e a identidade cultural dos povos e municípios selecionados.

JOGO EDUCATIVO

Caatinga Viva

Inspirado no prêmio Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT) do Semiárido, o jogo Caatinga Viva foi criado com o objetivo de despertar a consciência ambiental nas crianças por meio da valorização da diversidade dos modos de conviver com a Caatinga e dos modos de vida de agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais. O jogo propõe uma reflexão sobre os territórios onde os SATs estão inseridos, designados como Terra Indígena, Assentamento de Reforma Agrária, Comunidade de Fundo de Pasto e Terra de Quilombo. Algumas cartas trazem as ameaças que atingem esses territórios, como o des-



Foto: Luciana Fernandes

matamento, as barragens, mudanças climáticas, transgênicos, grilagem e mineração. Vence o jogo quem consegue reunir as cartas de um mesmo território, conquistadas com as cartas bônus Convivência com a Caatinga e Sistema Agrícola Tradicional.

EVENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS EM DESTAQUE

Alimentos.com Ciência

O espaço virtual Alimentos.com Ciência é dedicado a discussões de temáticas relacionadas com a atuação da Unidade e troca de experiências. Entre 2020 e 2024 houve edições sobre cultura e patrimônio alimentar, gastronomia, turismo rural, produção de alimentos de origem marinha e cadeias de valor da sociobiodiversidade, entre outros assuntos. O evento Alimentos.com Ciência conta com a participação da comunidade científica e acadêmica, empregados da Embrapa e congrega profissionais como pesquisadores, escritores, profes-



Arte: Luciana Fernandes

sores e parceiros, para o debate sobre os temas relevantes e de grande importância para o cumprimento da missão da Unidade.

Foto: Elias Rodrigues



Azeite de oliva: conectando territórios e gastronomia

O cenário da olivicultura no Brasil e em Portugal foi tema do evento técnico-científico Azeite de oliva: conectando territórios e gastronomia, realizado em agosto de 2024. Especialistas discutiram os principais desafios dos sistemas de produção nacionais para obtenção de

azeites de qualidade e as ações do País na regulamentação e fiscalização do processo produtivo e comercialização. Além disso, o evento mostrou a importância dos recursos genéticos e dos territórios para o processo de caracterização, tipificação e certificação de azeites portugueses.

Caravana do Licuri

A Caravana do Licuri, realizada em outubro de 2024, promoveu um rico intercâmbio de experiências sobre o uso e o manejo do licuri (*Syagrus coronata*), uma palmeira considerada sagrada pelos povos da Caatinga, presente nos estados de Alagoas, Bahia, Sergipe, Pernambuco e no norte de Minas Gerais. Organizada pela Embrapa Alimentos e Territórios, em parceria com o Instituto Terraviva (ITV) e a Equipe de Conservação da Amazônia (Eciam), a caravana contou com a participação de representantes de oito comunidades indígenas e quilombolas de Alagoas e Pernambuco, percorrendo quase 3 mil quilômetros entre os estados



Foto: Elias Rodrigues

de Alagoas e da Bahia. Os participantes puderam observar de perto os avanços no processamento do licuri, por meio do desenvolvimento de maquinário e logística de produção na unidade, bem como no funcionamento de uma loja especializada em produtos da espécie.



Foto: Fernando Curado

Convivência com o Semiárido

Com o objetivo de compartilhar experiências de políticas públicas voltadas para a convivência com o Semiárido e para a segurança alimentar e nutricional, o Brasil recebeu, entre 18 e 22 de novembro de 2024, cerca de 40 gestores públicos angolanos. A comitiva percorreu municípios do sertão brasileiro e do agreste alagoano, na Bahia e em Alagoas, onde conheceu modelos de gestão e governança de políticas públicas nessas temáticas. O Intercâmbio de Experiências entre Brasil e Angola: Políticas Públicas de Convivência com o Semiárido e Segurança Alimentar e Nutricional buscou, ainda, fortalecer a cooperação internacional entre instituições angolanas, portuguesas e brasileiras.

A iniciativa ocorreu no âmbito do Programa de Fortalecimento da Resiliência e da Segurança Alimentar e Nutri-

nal em Angola (Fesan), uma iniciativa do Governo de Angola, financiada pela União Europeia, co-gerida e co-financiada pelo Camões, I.P., em parceria com a organização não-governamental Actuar e com a Embrapa Alimentos e Territórios. Uma das principais contribuições da iniciativa é ampliar a capacidade das administrações municipais e provinciais de Angola para implementarem ações e programas de promoção integrada, participativa e sustentável de segurança alimentar e nutricional (SAN).

Entre os exemplos de políticas públicas apresentados, destacam-se o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), o Bolsa Família, e o Programa Nacional de Apoio à Captação de Água de Chuva e Outras Tecnologias Sociais de Acesso à Água (Programa Cisternas).

Expedição une ciência e saberes tradicionais indígenas para resgatar alimentos

Em agosto de 2025, pesquisadores da Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Universidade Federal de Goiás (UFG) e Embrapa Alimentos e Territórios estiveram no noroeste de Mato Grosso para dialogar com representantes dos povos Terena, Paresí e Nambikwara e mapear frutos e tubérculos que podem voltar a compor a dieta tradicional das aldeias.

A atividade fez parte da primeira expedição do projeto Aproveitamento integral de frutos e tubérculos da Amazônia

Legal, financiado pela Iniciativa Amazônia+10.

O projeto busca resgatar espécies nativas e cultivadas, valorizar saberes tradicionais e estimular a bioeconomia indígena como estratégia para reduzir a insegurança alimentar nas aldeias. Conta com o apoio do CNPq e das Fundações de Amparo à Pesquisa de Mato Grosso (Fapemat), Alagoas (Fapeal) e Goiás (Fapeg). As próximas etapas incluem oficinas sobre multiplicação de sementes, alimentação saudável nas escolas da Terra Indígena e uso da biodiversidade como ferramenta para a segurança alimentar e nutricional.



Foto: Elias Rodrigues

Feira da Rede Territórios dos Saberes e Sabores

Comunidades de economia criativa e turismo de base comunitária dos estados de Alagoas, Pernambuco e Sergipe expuseram seus trabalhos e produtos na Feira da Rede Territórios dos Saberes e Sabores. O evento realizado na Universidade Federal de Alagoas (Ufal), no início de agosto de 2024, encantou os visitantes com uma diversidade de iguarias, artesanato e oferta de experiências turísticas

diferenciadas. Mais do que exposição de talentos, saberes e sabores tradicionais, a feira é resultado de um trabalho de organização coletiva das comunidades, que tiveram o desafio de se organizar em rede, com apoio da Ufal, para fortalecer a cooperação no sentido de valorizar cada vez mais os territórios. Elas integraram o projeto de inovação social Paisagens Alimentares, coordenado pela Embrapa Alimentos e Territórios e financiado pelo Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID).



Fotos: Elias Rodrigues

Premiação de iniciativas de valorização dos sistemas agrícolas tradicionais

O Prêmio Sistemas Agrícolas Tradicionais do Semiárido Brasileiro - Dom Helder Câmara foi criado com o objetivo de reconhecer e dar visibilidade ao trabalho que os agricultores familiares, os povos e as comunidades tradicionais do bioma Caatinga realizam com suas receitas tradicionais que não só alimentam, mas que também com seus saberes, formas de organização social, práticas, produtos, técnicas e artefatos contribuem para conservar a agrobiodiversidade.

Em 2023, um Comitê de Análise e Seleção selecionou 12 Sistemas Agrícolas Tradicionais (SATs) do Semiárido brasileiro, que se destacam por suas práticas, tecnologias, conhecimentos e rituais, contribuindo para a segurança alimentar e a conservação da biodiversidade, que foram reconhecidos pelo Prêmio Dom Helder Câmara - terceira edição.

Além da premiação, foi concedida uma menção honrosa a mais um SAT, pelo nível de organização e contribuição para a conservação da biodiversidade e o desenvolvimento da comunidade. A cerimônia organizada pela Embrapa Alimentos e Territórios ocorreu em Pi-

ranhas, no sertão de Alagoas, em agosto de 2023. O evento contou com ampla participação de agricultores familiares e representantes de povos e comunidades tradicionais do bioma Caatinga, dos estados de Alagoas, Bahia, Pernambuco e Piauí. Já a segunda edição do Prêmio BNDES de Boas práticas em sistemas agrícolas tradicionais sustentáveis ocorreu em 2021, numa iniciativa do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) em parceria com a Embrapa, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e a Secretaria de Agricultura Familiar e Extrativismo do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).

Essa premiação foi idealizada com a intenção de reconhecer boas práticas que protegem e fortalecem bens culturais imateriais associados à agrobiodiversidade e à sociobiodiversidade, presentes nos SATs no Brasil, bem como a promoção de sistemas de uso do ambiente, paisagens e estratégias agroalimentares de agricultores familiares e de povos e comunidades tradicionais brasileiras. Nessa segunda edição, dez propostas foram selecionadas e premiadas. A edição do prêmio foi realizada em 2018, com 15 premiados.



Foto: Divulgação

Relações internacionais e segurança alimentar

Como parte da Iniciativa de Colaboração sobre Perdas e Desperdício de Alimentos alinhada ao MACS-G20, o Thunen Institute (Alemanha) convidou a Embrapa a coorganizar, em 2024, o workshop anual da cooperação. A Embrapa Alimentos e Territórios, em conjunto com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), liderou a participação brasileira no encontro, que reuniu representantes de 17 países na sede da Embrapa, em Brasília (DF).

As discussões tiveram foco na região da América Latina e Caribe e foram organizados grupos de trabalho para cada elo da cadeia produtiva de alimentos. Os encaminhamentos serviram para nortear ações do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e MDS alinhadas ao fomento a sistemas alimentares sustentáveis.

Também participou, em 2025, do Comitê Organizador da Conferência global sobre sistemas alimentares sus-

tentáveis da One Planet Network (ONU). O encontro realizado pela primeira vez no Brasil, reuniu gestores e líderes sociais de 30 países em debates, oficinas e visitas de campo a Unidades da Embrapa e a iniciativas de segurança alimentar. Além de atuar no comitê organizador, a Embrapa Alimentos e Territórios coordenou a oficina sobre sistemas alimentares circulares em parceria com o PNUMA e a FAO.

Ainda como parte da agenda global de fortalecimento a sistemas alimentares circulares, a Embrapa Alimentos e Territórios dialoga com a Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) e secretariado do Pacto de Milão para Políticas de Alimentação Urbana, seja na revisão de relatórios técnicos, participação em webinários ou engajamento na identificação de boas práticas e troca de experiências com outros países.

De 2020 a 2022, foram realizadas atividades on-line com a Agência de Proteção Ambiental da Suécia (SEPA) sobre economia circular dos alimentos e houve participação em atividades da Semana de Inovação Suécia - Brasil. Em 2025, o Centro de Pesquisa representou a Embrapa no Forum Global de Economia Circular, realizado em São Paulo (SP).

Rodas de diálogos

Uma diversidade de agricultores familiares, povos indígenas e comunidades tradicionais do Nordeste compartilhou suas práticas agrícolas, culturais e sociais durante o seminário Diálogos sobre Agroecologia, Territórios e Cultura Alimentar, realizado em Piranhas (AL), em agosto de 2023. O principal objetivo foi mostrar as experiências dos municípios dos estados de Alagoas, Bahia, Sergipe, Piauí e Pernambuco, que integraram o projeto Segurança alimentar e nutricional, e geração de renda para agricultores familiares, povos e comunidades tradicionais do Semiárido brasileiro. Essa troca entre os pesquisadores, gestores, agentes públicos e as comunidades também permitiu

um diálogo sobre as políticas de manejo e conservação da biodiversidade, redução da pobreza rural e das desigualdades de gênero, geração e etnia, fortalecendo a capacidade de organização e empoderamento dos públicos beneficiários do projeto, em especial os jovens e as mulheres. Os temas das rodas, relacionados aos eixos de atuação do projeto, foram: Manejo da sociobiodiversidade e da agrobiodiversidade, Produção orgânica e agroecológica, Reconhecimento de iniciativas de valorização de Sistemas Agrícolas Tradicionais e alimentação escolar, Valorização do patrimônio ambiental e cultural para agregação de valor a iniciativas de geração de renda, e Gestão do conhecimento e comunicação.



Foto: Adriano Pyrsthon

Rota dos Pescados

Em agosto de 2025, ocorreu a Rota dos Pescados Alagoanos, que percorreu três destinos: São Miguel dos Milagres, Maceió e Piranhas. O projeto teve como propósito celebrar os pescados locais, valorizar a pesca artesanal e exaltar a gastronomia. Idealizada por chefs alagoanos, com participação da Embrapa Alimentos e Territórios, a rota mostrou que em Alagoas a paisagem também se come: no mar, no mangue ou no rio. No País, a pes-

ca artesanal responde por cerca de 50% do pescado nacional. Em Alagoas, essa presença é ainda mais forte: são 12.588 pescadores registrados, grande parte mulheres que trabalham nos manguezais coletando moluscos e crustáceos. A Área de Proteção Ambiental (APA) Costa dos Corais, entre Alagoas e Pernambuco, abriga 325 espécies de peixes, representando um verdadeiro santuário de biodiversidade que sustenta não só ecossistemas, mas também cardápios.

Seminário Internacional Estratégias de Valorização de Produtos Agroalimentares

Com o objetivo de reunir especialistas de Portugal, França, Peru e Argentina, além de pesquisadores e lideranças brasileiras do setor, em novembro de 2021 foi realizado o Seminário Internacional Estratégias de Valorização de Produtos Agroalimentares. O evento on-line foi promovido pela Embrapa Alimentos e Territórios e o Sebrae Alagoas, com apoio institucional da Fundação Agropolis (França), Universidade de Trás-os Montes e Alto Douro (Portugal), Centro de Pesquisa Agronômica para o Desenvolvimento (França), Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, Movimento Slow Food e de outras instituições nacionais.

Entre os temas abordados estavam as políticas públicas europeias, como as que protegem, nomeadamente, as cha-



Foto: Elias Rodrigues

madas Especialidades Tradicionais Garantidas, a valorização de produtos agrícolas e agroalimentares tradicionais em Portugal, os selos distintivos para valorização de produtos alimentares diferenciados e as experiências internacionais focadas na perspectiva territorial. Casos de sucesso brasileiros relacionados à aquicultura, à gastronomia e à agrobiodiversidade também fizeram parte da programação, incluindo as indicações geográficas e a valorização da biodiversidade, de pratos típicos e da identidade e cultura alimentar dos biomas da Amazônia, Caatinga, Cerrado e Pantanal.

Visitas técnicas de produtores

Com o objetivo de trocar experiências entre produtores de jabuticaba de Alagoas e Goiás, a Embrapa promoveu expedições a Hidrolândia (GO), em abril de 2022 e em fevereiro de 2023. Além da equipe técnica e de representantes da Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa do Estado de Alagoas (Coopcama), pesquisadores, agentes e gestores públicos participaram das atividades, que incluíram visitas a produtores e vinícolas locais. Durante o segundo intercâmbio, em 2023, foi organizado um seminário com produtores e beneficiadores de derivados de jabuticaba, além de visitas a unidades produtivas. Em agosto

desse ano, a Coopcama foi selecionada pelo governo do estado de Alagoas para participar da Expoalimentaria, uma feira internacional que ocorreu em Lima, Peru. Em setembro também ocorreu uma visita técnica a Sabará (MG), tradicional polo de produção e de beneficiamento de jabuticaba, quando os integrantes da comitiva puderam conhecer produtores de jabuticaba e empresas de beneficiamento com uma gama variada de produtos à base da fruta. As atividades integraram as ações de pesquisa e apoio à inovação desenvolvidas em conjunto com a Coopcama para aprimorar processos relacionados à produção de derivados de jabuticaba.

EVENTOS INSTITUCIONAIS EM DESTAQUE



Fotos: Elias Rodrigues

Clima Organizacional e Qualidade de Vida

O Comitê de Clima Organizacional e Qualidade de Vida (CLCOQV) da Embrapa Alimentos e Territórios realiza ações voltadas, especialmente, à conscientização de seus empregados e colaboradores, para a adoção de hábitos saudáveis e saúde preventiva, além de promover a integração no ambiente de trabalho, contribuindo para a melhoria do clima organizacional.

Entre as campanhas internas realizadas, estão as alusivas ao Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia Internacional da Mulher, Comemoração à Páscoa, Dia dos Pets, Dia da Eliminação da Discriminação Racial, Semana do Meio Ambiente, Coleta Seletiva, Julho sem Plástico, Outubro Rosa e Novembro Azul.

Além da produção de material informativo, foram organizados encontros com palestras, exibição de vídeos, declamação de poemas e poesias, e cafés colaborativos, com o intuito de também estimular a descontração e a confraternização entre os colegas de trabalho. Outras ações buscaram estimular uma maior consciên-



tização quanto à economia de energia na Unidade, e reforçar os cuidados com a segurança pessoal e patrimonial.

Fotos: Elias Rodrigues



Dias de Obra

Para mostrar os avanços da obra e divulgar os trabalhos de pesquisa, desenvolvimento e inovação que estão sendo realizados, principalmente em Alagoas, a Embrapa Alimentos e Territórios promoveu, ao longo de 2024 e 2025, uma série de Dias de Obra. As visitas às instalações da sede da Unidade contaram com a participação de empregados da Embrapa de todo o Brasil e seus familiares, além de gestores públicos, parlamentares, representantes da comunidade científica e lideranças políticas, empresariais e do setor produtivo. As ações com o público interno tiveram apoio da Federação das Associações



dos Empregados da Embrapa (FAEE) e da Associação dos Empregados da Embrapa (AEE Alagoas).



Fotos: Elias Rodrigues

Workshop Integrado de Pesquisa e Gestão

Com o objetivo de integrar as equipes para apresentar os resultados de projetos e debater novas propostas de pesquisa para os próximos anos, a Embrapa Alimentos e Territórios realizou um workshop, entre 8 e 11 de outubro de 2024. A programação foi toda desenhada para trazer momentos de leveza, descontração e reflexão. O primeiro dia foi especialmente dedicado à interação e reflexão sobre a colaboração entre os setores. Toda a equipe da Unidade foi para a Reserva Ecológica Santo Antônio, em São Luís do Quitunde (AL). No decorrer do dia, as pessoas interagiram em diversas outras dinâmicas e atividades em grupo, com foco no autoconhecimento, trabalho em equipe e diversidade de visões e pensamentos. Entre os dias 9 e 11, o auditório da Secretaria de Agricultura do Estado de Alagoas (Seagri) foi o palco para a apresentação dos resultados de



dez projetos desenvolvidos ao longo do ano. A dinâmica intercalou a apresentação de resultados e também um resumo do trabalho de todos os setores.

PRODUÇÃO AUDIOVISUAL

Ano	Título	Ano	Título
2021	Concurso Merendeiras - terceira edição 2021 Parceria entre a Embrapa Alimentos e Territórios, o Senac e o Sebrae Alagoas, a iniciativa para fortalecimento da alimentação escolar capacitou merendeiras e nutricionistas em diversos municípios alagoanos. Além das capacitações, o concurso elege, divulga e premia receitas elaboradas por merendeiras que atuam em escolas públicas de educação básica.		
2022	Missão técnica da FAO Brasil - Jequiá da Praia (AL) Uma missão técnica da FAO Brasil, coordenada pela Embrapa, visitou duas comunidades em Jequiá da Praia, no litoral sul de Alagoas, onde se reuniu com as mulheres da Associação de Pescadoras e Muquequeiras da Comunidade de Lagoa Azeda, e também com as integrantes da Associação Mulheres em Ação de Jequiá da Praia, a Amaje, que recebeu o Prêmio Mulheres Rurais promovido pela Embaixada da Espanha pelo trabalho com o aproveitamento de cascas de siri, transformando-as em adubo orgânico.		
2023	Cara nova ao velho O documentário resgata as memórias dos ex-empregados e dos familiares do antigo proprietário da Fábrica da Saúde - a Companhia de Fiação e Tecidos Norte-Alagoas - criada em 1924 e que funcionou até 1983, no norte de Maceió. Nesse local, será instalada a sede da Embrapa Alimentos e Territórios.		
2024	Sede da Embrapa Alimentos e Territórios - Passado e Futuro Andamento das obras da sede no Povoado Saúde, bairro de Ipioca, Maceió (AL)		
2025	Sede da Embrapa Alimentos e Territórios Evolução das obras da sede no Povoado Saúde, bairro de Ipioca, Maceió (AL).		

ASSISTA AOS NOSSOS VÍDEOS



OUÇA O NOSSO PODCAST
TERRA&ALIMENTO

LEIA NOSSAS NOTÍCIAS



MEMÓRIA ORGANIZACIONAL

Para organizar sua memória institucional, a Embrapa Alimentos e Territórios criou uma página no seu portal com os principais fatos históricos que marcaram a criação do mais novo Centro Nacional de Pesquisa da Empresa.

SAIBA MAIS SOBRE A NOSSA HISTÓRIA



NOSSAS PUBLICAÇÕES

Ao integrar conhecimento técnico com saberes tradicionais e ao atuar desde a conservação de sementes até a otimização de políticas públicas alimentares, a Embrapa Alimentos e Territórios compartilha seu conhecimento com a comunidade científica e com toda a sociedade por meio de publicações. Nesses 7 anos de atuação, o Centro de Pesquisa registrou relevantes contribuições técnicas com a publicação de 92 artigos em periódicos científicos e 12 livros.

 11.430
Número de downloads

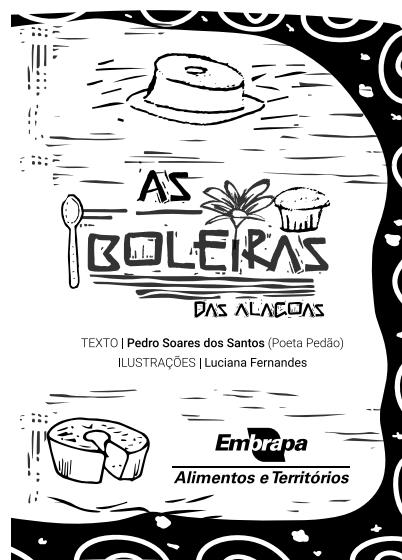
 40.246
Número de consultas



Baru
Riqueza e sabor do Cerrado

Renato Manzini Bonfim

Embrapa



Políticas públicas alimentares:
PERCEPÇÕES DA SOCIEDADE
E PERSPECTIVAS

Embrapa



Métricas de acesso e alcance

O interesse e a pertinência dos temas abordados foram confirmados pelas métricas de acesso às publicações, que

ISSN 0000-0000 / e-ISSN 0000-0000

Comunicado Técnico

1

Maceió, AL / Julho, 2025

Diagnóstico, qualidade e manejo de sementes crioulas de abóbora no Agreste alagoano

Bárbara França Dantas¹, Francilene Angelotti², Semiramis Rabelo Ramalho Ramos³, João Gomes da Costa⁴
^{1,2} Pesquisadoras, Embrapa Semiárido, Petrolina, PE; ^{3,4} Pesquisadores, Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL



Introdução

A abóbora é uma hortaliça amplamente presente na culinária brasileira, especialmente na Região Nordeste. Sendo uma cultura valiosa para o meio social e cultural, gerando empregos desde a produção até a comercialização. No entanto, em muitas localidades, essa produção ainda não é sistematizada, enfrentando desafios como a conservação das sementes, especialmente entre os agricultores familiares.

As principais limitações incluem acesso reduzido à informação e tecnologia de produção, infraestrutura precária, assim como recursos financeiros restritos. Soma-se a isso a fragmentação da informação técnica e, em muitos casos, a dependência de agentes intermediários que atuam na cadeia produtiva entre o produtor e o consumidor final, diminuindo as possibilidades de ganho para o agricultor.

Na Região Nordeste, o cultivo é majoritariamente familiar, com variedades adaptadas ao solo e clima locais ou tradicionais, também denominadas de variedades crioulas, as quais são produzidas pelos agricultores familiares de acordo com os princípios agroecológicos. Essas variedades desempenham um papel fundamental na segurança alimentar e na preservação da agrobiodiversidade.

De forma geral, os agricultores familiares produzem e conservam suas sementes de forma, entre elas em garrafas pet (Figura 1), as suas próprias sementes de abóbora, que são importantes para a constituição da nova lavoura e comercialização dos



Figura 1. Sementes de abóbora conservadas em garrafa pet pelos próprios agricultores.

frutos. No entanto, dada à ampla aceitação e preço alcançado por estas variedades locais, em vários mercados, a demanda é cada vez maior, havendo também a troca e/ou comercialização das sementes em feiras-livres tradicionais, mercados e centrais de abastecimento (Ceasas).

Embrapa
Alimentos e Territórios

ISSN 0000-0000 / e-ISSN 0000-0000

Circular Técnica

1

Maceió, AL / Dezembro, 2024

Recomendações técnicas para produção orgânica e agroecológica de mudas de hortaliças para a agricultura familiar

Fernando Peixoto Curado¹, Marco Antônio de Almeida Leal², Diane Calvão do Silveiro³, Pâmela Maria Vieira Teixeira⁴, Tamara Gomes⁵, Helônia Muniz do Amaral⁶ e José Cicero de Souza Cavalcante⁷

^{1,2} Pesquisador, Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió, AL; ³ Pesquisador, Embrapa Agrobiologia, São Paulo, SP; ⁴ Assessora Técnica, Conselho de Desenvolvimento Sustentável, Brasília, DF; ^{5,6} Pesquisadores, Embrapa Turismo Costeiro, UES Areia, SE; ⁷ Sistêmica, Embrapa Alimentos e Territórios/Associação de Agricultores Alimentares, Maceió, AL



Figura 1. Aspecto geral da produção de hortaliças em agroecossistema familiar.

As hortaliças, ou culturas oleáceas, pertencem ao grupo diversificado de plantas herbáceas, com diferentes ciclos de vegetação e amplo cultivo, em grande parte cultivadas em sistema agroflorestais, popularmente denominadas verduras e legumes (Martins et al., 2008). Geralmente, a produção orgânica é realizada em sistemas de monocultivo ou espalhos, como nos agroecossistemas das quinhas produtivas em unidades familiares (Figura 1), considerando a necessidade de cultivo e manejo de consciência, o que favorece grande diversidade de combinações de plantas em hortas caseiras, escolhidas e planejadas.

As hortaliças podem ser classificadas, conforme a parte da planta utilizada no consumo, em nove grupos: quinhas (folhas de folha única); abóbora, berinjela, jiló, chucrute, melancia, morango, pepino, pimentão, quabá e tomate; hortaliças de bulbos (alho e cebola); hortaliças de rizomas (garofe, tubaro-sisalana); hortaliças bulbosas (batata-doce); hortaliças de talos e hastes (alho-francês, aspargo, funcho e aipo); hortaliças de folhas (negócio, couve, couve-flor, couve-milho, couve-morango, couve-rúcula e couve-salsão); hortaliças de flores (alface-flor, brócolis, couve-flor); hortaliças de raízes ou de raízes tuberosas (batata-doce, cenoura, beterraba, cana-de-açúcar, batata-doce) e hortaliças de condimentos (pimenta, salávia, manjericão, cebolinha, hortelã) (Anaro et al., 2007).

Outra forma de classificação das hortaliças é adotada pela Companhia Nacional de Abastecimento,

como observado nas boletins periódicos de comercialização de frutas e hortaliças (Conab, 2023), em que são referenciados três subgrupos: 1) hortaliças folha, flor e haste, ou hortaliças herbáceas; 2) hortaliças fruto, e 3) hortaliças riz., bulbo, tubérculo e rizoma, ou hortaliças tuberosas.

Embrapa
Alimentos e Territórios

totalizaram 40.246 consultas e 11.430 downloads, evidenciando a procura e a relevância das ações desenvolvidas.

**CONSULTE TODAS AS PUBLICAÇÕES
ACESSANDO NOSSO PORTAL**
www.embrapa.br/alimentos-e-territorios/publicacoes



Embrapa Alimentos e Territórios
www.embrapa.br/alimentos-e-territorios