



Promoção de Alimentos Regionais e Sustentabilidade nas Comunidades Indígenas de MS: ações do CECANE/UFMS

Promotion of Regional Foods and Sustainability in Indigenous Communities of Mato Grosso do Sul: The CECANE Agroindustry Project

PORTO, Karen Salles¹, GOMES, Rosane Juraci Bastos², CAMPOS, Raquel Pires¹, BRESAN, Deise¹

¹Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), karen.salles@ufms.br, raquel.campos@ufms.br, deise.bresan@ufms.br; ²Cecane/UFMS, rosane-bastos@hotmail.com

Resumo: O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CECANE), projeto de extensão da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, tem como objetivo promover a inclusão de produtos regionais, especialmente frutos nativos do Cerrado e Pantanal, na alimentação escolar de comunidades indígenas. O projeto oferece capacitação técnica por meio de cursos e oficinas sobre produção de alimentos, agroindustrialização e boas práticas de segurança alimentar. Durante as atividades, membros das comunidades, em especial as mulheres, aprenderam a transformar frutos como jatobá, cumbaru, bacuri e bocaiuva em pães, biscoitos, bolos, sucos e outras receitas. A Coleção Saberes do Cerrado e Pantanal foi utilizada para apoiar o ensino das práticas alimentares sustentáveis. Apesar dos avanços, o projeto enfrentou desafios no acesso ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e à Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), em grande parte devido à burocracia, falta de documentação e desconhecimento dos procedimentos, além falta de infraestrutura nas aldeias. O projeto também destacou a importância da organização comunitária e do diálogo com gestores públicos para superar essas barreiras. Embora tenha promovido a capacitação e fortalecido a segurança alimentar nas comunidades indígenas, a continuidade e a expansão das ações dependem de melhorias estruturais e do acesso ampliado a políticas públicas. Este trabalho contribui para a discussão sobre o uso sustentável de alimentos regionais e a promoção da soberania alimentar nas comunidades indígenas.

Palavras-chave: Frutos Nativos; Desenvolvimento Sustentável; Povos Originários; Produtos Agroecológicos; Culinária Tradicional.

Abstract: The Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar (CCANE), a project developed by the Federal University of Mato Grosso do Sul (UFMS), aims to promote the inclusion of regional foods, particularly native fruits from the Cerrado and Pantanal biomes, into the school feeding programs of indigenous communities in Mato Grosso do Sul. This extension project combines food processing, sustainability, and capacity-building activities for local indigenous populations. The project includes courses and workshops on food production, agro-industrialization, and good food safety practices, as well as the distribution of educational materials such as the Saberes do Cerrado e Pantanal collection. Key activities include training indigenous community members, especially women, in the processing of native fruits and the production of various food items, such as breads, cookies, juices, and jams. The project highlights the importance of community organization and dialogue with public authorities to overcome these obstacles. While significant progress has been made in food production and local empowerment, structural challenges continue to limit the full participation of indigenous



communities in governmental food programs. This article discusses the project's achievements, challenges, and the lessons learned in promoting food sovereignty and sustainable practices among indigenous populations.

Keywords: Native Fruits; Sustainable Development; Indigenous Peoples; Agroecological Products; Traditional Cuisine.

Introdução

A segurança alimentar e nutricional nas comunidades indígenas no Brasil enfrenta inúmeros desafios, especialmente relacionados ao acesso a programas de alimentação escolar e à gestão sustentável dos recursos naturais disponíveis. No estado de Mato Grosso do Sul, essas comunidades enfrentam obstáculos como a burocracia para participar do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a ausência da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), além de limitações estruturais e carência de assistência técnica.

Nesse contexto, o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul tem desempenhado um papel importante por meio de uma ação de extensão universitária voltada para a inserção de produtos regionais na alimentação escolar, com destaque para as comunidades indígenas da região.

O projeto tem como objetivo integrar a produção de alimentos locais, especialmente as espécies nativas do Cerrado e Pantanal, à alimentação escolar, além de capacitar as comunidades indígenas nas técnicas de agroindustrialização e boas práticas de produção de alimentos (Cecane, 2022).

Este relato de experiência apresenta uma análise das principais ações desenvolvidas pelo projeto CECANE, destacando os desafios enfrentados durante sua implementação, os resultados obtidos e seu impacto nas comunidades indígenas, com ênfase na integração e no acesso dessas comunidades aos programas governamentais.

Metodologia

O projeto CECANE adotou uma metodologia de capacitação e mobilização comunitária voltada para a inclusão de alimentos regionais na alimentação escolar e a promoção do uso sustentável de frutos nativos. A abordagem metodológica utilizada envolveu várias atividades, com destaque para a capacitação técnica, a mobilização comunitária e o acompanhamento contínuo das ações, entre os meses de Abril e Agosto de 2022.



Primeiramente, a metodologia do projeto contemplou a realização de cursos e oficinas com foco na produção de alimentos e no uso de frutos nativos, como jatobá (*Hymenaea courbaril*), cumbaru (*Dipteryx odorata*), bacuri (*Platonia insignis*) e bocaiuva (*Acrocomia aculeata*). Foram realizados dois cursos de Manipuladores de Alimentos em comunidades indígenas, capacitando 30 pessoas, entre merendeiras e diretores de escolas.

Além disso, o projeto promoveu cinco cursos e sete oficinas de produção de alimentos com frutos nativos, abordando temas como boas práticas na manipulação de alimentos, biodiversidade, agroindustrialização e técnicas de produção de farinhas, doces cristalizados, pães, biscoitos, bolos e sucos. Para complementar o aprendizado prático nas oficinas, foi distribuída a Coleção Saberes do Cerrado e Pantanal, um material educativo que auxiliou no processo de ensino e aprendizagem.

Somado a capacitação técnica, o projeto também focou na mobilização comunitária. Foram estabelecidas parcerias com escolas, diretores/as e lideranças locais, para a realização de reuniões e rodas de conversa com a comunidade e lideranças indígenas, órgãos governamentais e instituições locais, com o objetivo de discutir o acesso ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e à facilitação na emissão da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP).

Durante essas reuniões, foram identificados os desafios estruturais nas comunidades e discutidas estratégias para fomentar a organização coletiva. Por fim, o projeto incluiu um processo contínuo de acompanhamento e avaliação das atividades. A equipe do projeto realizou visitas periódicas às aldeias indígenas Limão Verde, Córrego Seco, Imbirussu e Bananal localizadas nos municípios de Aquidauana, Miranda e Nioaque, utilizando roteiros metodológicos para orientar as discussões sobre o acesso ao PNAE e à DAP.

Estas visitas permitiram a coleta de informações sobre as necessidades locais e os avanços no acesso aos programas de alimentação e apoio à agricultura familiar. Essa metodologia integrada permitiu que o projeto alcançasse resultados significativos, promovendo a capacitação das comunidades indígenas e impulsionando a inclusão de produtos regionais na alimentação escolar.

Resultados e discussões

Um dos resultados mais significativos do projeto foi a produção de alimentos a partir de frutos nativos do Cerrado e Pantanal, como jatobá, cumbaru, bacuri e bocaiuva. Essa valorização dos produtos locais não apenas proporcionou alternativas alimentares mais sustentáveis e promoveu a segurança alimentar e nutricional, como também fomentou o fortalecimento da identidade cultural e o uso da biodiversidade local.



A capacitação em agroindustrialização abriu novas possibilidades para a geração de trabalho e renda a partir da comercialização desses produtos, além de contribuir com a sustentabilidade das comunidades e promover o desenvolvimento de produtos locais e sua comercialização.

Apesar desses avanços, os desafios no acesso ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e à Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) continuaram sendo um obstáculo significativo. As barreiras burocráticas, como o cancelamento de CPFs e a falta de documentação necessária, dificultaram a participação de muitas comunidades indígenas nesses programas.

Como resultado, apenas uma pequena parcela das aldeias conseguiu fornecer alimentos para o PNAE, e a maioria das aldeias não conseguiu cumprir os requisitos para a emissão da DAP. Somado a isso, a falta de infraestrutura adequada nas aldeias, como unidades de processamento de alimentos e equipamentos de conservação, também dificultou a participação mais ampla da população indígena nesses programas, limitando um impacto mais significativo dessas iniciativas.

O projeto demonstrou, ainda, a importância da organização comunitária e do diálogo constante com gestores públicos. O sucesso das atividades foi significativamente ampliado por meio das parcerias com escolas, lideranças locais e instituições governamentais, que contribuíram para criação de um ambiente de colaboração e troca de conhecimentos.

Essa interação facilitou a implementação das atividades e a construção de parcerias e de cooperação com as prefeituras, Agraer e demais entidades, além de permitir o acesso a recursos e apoio institucional. Outro impacto positivo foi a capacitação das mulheres nas comunidades, especialmente nas atividades de produção de alimentos. As oficinas e cursos proporcionaram às mulheres ferramentas e habilidades para uma participação e atuação mais efetiva na comunidade, contribuindo para dinamização da economia local com a gerando trabalho e renda, e com a promoção da segurança alimentar e nutricional nas aldeias. O papel desempenhado pelas mulheres foi fundamental para a realização das atividades, fortalecendo dessa forma a proposta do CECANE, como ferramenta para o fortalecimento das ações das mulheres nas comunidades como um todo.

Conclusões

O CECANE se mostrou uma ferramenta essencial para promoção da segurança alimentar e capacitação das comunidades indígenas em Mato Grosso do Sul.

Contudo, desafios como burocracia, infraestrutura inadequada, assistência técnica continuada e diferenciada, bem como qualificação da mão de obra persistem. A organização comunitária e o diálogo com gestores públicos são necessários e devem



ser permanentes, para ampliar as políticas públicas e os benefícios existentes a todas as comunidades.

Referências

CECANE. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar. Campo Grande: Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, 2022.

OLIVEIRA, Letícia et al. Segurança alimentar e nutricional nas comunidades indígenas brasileiras: desafios e políticas públicas. **Revista Brasileira de Estudos de Saúde**, v. 17, n. 2, p. 45-59, 2017.