

BOLETIM SABORES

OFICINAS DO PROGRAMA SABORES PROMOVEM VALORIZAÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS DO CERRADO E DO PANTANAL

O Programa “**Valorização de Plantas Alimentícias do Cerrado e do Pantanal**”* é uma ação de extensão do Instituto de Biociências (INBIO) da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), coordenada pelo professor Geraldo Alves Damasceno Junior e cadastrada desde 2006 (início do Programa Sabores) na Pró-Reitoria de Extensão Cultura e Esportes da UFMS. Atualmente conta com parcerias da Faculdade de Engenharia de Alimentos, Farmácia e Nutrição (FACFAN), Escola de Administração e Negócios (ESAN), Faculdade de Artes, Letras e Comunicação (FAALC), Faculdade Campus de Aquidauana (CPAQ) e Campus do Pantanal (CPAN).

*Programa Sabores ou Sabores do Cerrado e Pantanal

As atividades, concentradas em Mato Grosso do Sul, consistem no desenvolvimento de produtos, serviços, cursos e oficinas visando a conservação das plantas alimentícias nativas do Cerrado e do Pantanal, a valorização da cultura associada e a geração de renda com qualidade de vida.

Nesta edição do Boletim Sabores vamos apresentar e caracterizar uma das modalidades de atividades de extensão desenvolvidas no contexto do Programa Sabores: **as oficinas.**

VEM CONHECER!



AS OFICINAS

O QUE SÃO NOSSAS OFICINAS?

São atividades práticas desenvolvidas por equipes multidisciplinares da UFMS nas comunidades e escolas do MS (especialmente no corredor Cerrado-Pantanal) onde ocorre interação dos participantes e troca de saberes sobre plantas alimentícias nativas.

O PORQUÊ DAS OFICINAS

As oficinas visam capacitar as comunidades e escolas participantes desenvolvendo atividades que promovam a valorização das plantas alimentícias nativas, fazendo o intercâmbio entre o conhecimento científico e o resgate dos saberes locais.



QUAIS OS TEMAS DAS OFICINAS?



1

BIODIVERSIDADE, SABERES LOCAIS e CONSERVAÇÃO:

oficinas voltadas à conservação de polinizadores, características da vegetação do Cerrado e Pantanal, restauração de áreas degradadas, produção de mudas e resgate dos saberes locais sobre plantas alimentícias nativas, incluindo receitas tradicionais, orientação sobre a comunidade sobre a coleta e preparo de amostras de plantas nativas (inclusive os seus frutos) para fins de identificação científica e conservação em coleções botânicas.

2

NUTRIÇÃO, COLHEITA e PÓS-COLHEITA, BOAS PRÁTICAS de FABRICAÇÃO e PROCESSAMENTO de ALIMENTOS:

ao valor nutricional de frutos nativos, sugestões de receitas elaboradas pela equipe da UFMS e compartilhamento de normas de boas práticas de fabricação de alimentos. Nas campanhas de colheita de frutos nativos, enfatizamos os cuidados necessários antes, durante e após a colheita, visando sua qualidade e segurança para consumo.

3

BIOECONOMIA e TURISMO:

propostas que estimulam o cooperativismo, obtenção de renda a partir da comercialização de frutos, farinhas e outros produtos oriundos da flora nativa produzidos pelas comunidades. Incentivo à produção de pratos culinários preparados com frutos nativos em restaurantes e hotéis do MS.



COMO DESENVOLVEMOS AS OFICINAS?

Nas escolas e comunidades são definidos os espaços físicos para a realização das atividades, como cozinhas para a preparação de receitas, espaços abertos para rodas de conversa, laboratórios (escolas) para o desenvolvimento de coleções botânicas ou produção de mudas, salas para pequenas apresentações de vídeos e atividades lúdicas, e áreas do entorno para identificação da vegetação e das plantas alimentícias nativas disponíveis. Nesses locais preparamos pratos (bolos, sucos, biscoitos e tortas), produzimos farinhas e outros produtos de acordo com as demandas e disponibilidade de frutos na época. Também são coletadas plantas e frutos/sementes e compartilhadas técnicas de plantio e restauração.

Nas comunidades os participantes conhecem ainda procedimentos de pesagem, rotulagem de produtos e segurança dos alimentos necessários para consumo próprio ou comercialização.

Nas escolas também são realizadas atividades lúdicas, de percepção sensorial (cor, sabor e odor, por exemplo), produção de coleções didáticas (carpotecas) e metodologia científica para conservação de plantas nativas.



Fonte: Sara Fernanda Cristaldo



Fonte: Sara Fernanda Cristaldo



PÚBLICO ENVOLVIDO

São as equipes de professores, técnicos e acadêmicos da UFMS e de outras instituições, comunidades e escolas mencionados nas Edições 1 e 2 do Boletim Sabores.

PÚBLICO ATENDIDO

Buscamos atender escolas e comunidades de diversos municípios de MS, tanto na área rural quanto na urbana. Das oficinas participam adultos, jovens e crianças. Nas escolas buscamos incluir, além das crianças, merendeiras, coordenadores, direção e familiares. Não há direcionamento para homens ou mulheres, mas de maneira geral, as mulheres são as que mais se identificam com as atividades propostas e as que mais participam.



PRODUTOS E SERVIÇOS QUE RESULTARAM DAS OFICINAS

São muitos!

Produção e comercialização de polpas, farinhas e frutos; publicações de livros de receitas com a participação de pessoas das comunidades parceiras, além coleções de livros associados aos temas das oficinas, calendários, rótulos, cartões postais, relatos, resumos e artigos, buscando compartilhar as metodologias e os principais resultados.

Com as oficinas o conhecimento é produzido a partir das experiências e da cultura local, buscando agregar informações científicas sobre os alimentos e estimular a inovação.





Boletim Sabores - Edição 3 - Dezembro 2021

ACESSE AS EDIÇÕES ANTERIORES

Edição nº 1 - Agosto 2021

Edição nº 2 - Outubro 2021

APOIO

Programa de Apoio a Extensão
Universitária (PAEXT/UFMS)

Programa de Bolsa de Extensão
(PBEXT/UFMS)

NOS ACOMPANHE NAS REDES

Site Sabores:

<https://sabores.ufms.br/boletins/>

Site CPA:

<https://cpaufms.wixsite.com/cpaufms>

Facebook CPA:

<https://pt-br.facebook.com/pg/cpa.ufms/>

Instagram CPA:

@cpa.ufms



Fotografias:

Ieda Maria Bortolotto (PPGBV/UFMS)

Conteúdo:

Ieda Maria Bortolotto (PPGBV/UFMS)
e Maria Rosângela Sigrist (INBIO/UFMS)

Revisão:

Katarini Giroldo Miguel (FAALC/UFMS)
Luciana Miyagusku (FACFAN/UFMS)
e Paulo Robson de Souza (INBIO/UFMS)

Diagramação e Arte:

Rafaella Moura Teixeira (FAALC/UFMS)