



AGRICULTURA FAMILIAR COMO PROMOTORA DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL:

Dados de produção sazonal de alimentos
em Mato Grosso do Sul

REALIZAÇÃO



APOIO



Rede de Enfrentamento e Controle da Obesidade no Âmbito da Atenção Básica no Estado de Mato Grosso do Sul
REDE ECO-AB

EQUIPE DE ELABORAÇÃO

GERÊNCIA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/SES

Anderson Leão Nogueira Holsbach

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Discentes

Alaiane Arce Gutierrez
Brenda Gabrielle Antunes
Gabrielle Melo da Silva Guilherme
Johnson Welton Assis Barros
Juliana Gomes dos Santos
Millena Molina Fernandes
Mirela Gonzalez da Silva

Docentes

Naiara Ferraz Moreira
Verônica Gronau Luz

AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E EXTENSÃO RURAL

AGRAER Central

Denise de Miranda

AGRAER Regional - Ponta Porã

Antônio Carlos Peixoto de Oliveira

Amambai: Emerson Costa Machado, Paulo Henrique Souza de Oliveira

Antônio João: Alexy Damiani Medeiros da Silva

Aral Moreira: José dos Santos Bóia

Coronel Sapucaia: Emerson Moreira Batista

Paranhos: Giovani de Moraes Victorianos

Ponta Porã: Antônio Carlos Peixoto de Oliveira, Gilberto Rodrigues, João Alfredo Neto Da Silva, Mário Roberto Mamedio, Tainá Yasmin Samudio Fernandes

PROJETO GRÁFICO | DIAGRAMAÇÃO | CAPA

Johnson Welton Assis Barros

APRESENTAÇÃO

Olá!!

Neste material você encontrará um compilado da produção de alimentos comercializado pela Agricultura Familiar do estado de Mato Grosso do Sul, por regionais. Para a construção deste material considerou-se a sazonalidade destes alimentos, ou seja, a época do ano em que são produzidos.

Por meio desta publicação busca-se promover o conhecimento sobre a produção local da agricultura familiar e incentivar o consumo e a comercialização destes alimentos.

Além disso, este documento traz informações que visam a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável e da importância da agricultura familiar para este contexto.

Boa leitura!

SUMÁRIO

ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL	05
De acordo com o Guia Alimentar, como se classificam os alimentos?	06
E por que os alimentos in natura e minimamente processados são tão importantes?	07
O Guia Alimentar para a população brasileira apresenta 10 passos para uma alimentação saudável	08
AGRICULTURA FAMILIAR	09
Produção de alimentos in Natura e minimamente processados no estado de Mato Grosso do Sul	11
10 dicas para melhorar seu consumo de alimentos sazonais	12
Na sua atuação como cidadão, você pode fazer mais	13
TABELAS DE SAZONALIDADE DE ALIMENTOS	16
Ponta Porã	17
Alimentos <i>in natura</i>	17
Minimamente Processados	20

Alimentação Adequada e Saudável

De acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a **Alimentação a Adequada e Saudável** consiste na prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao **uso sustentável do meio ambiente**. Deve estar de acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; ser referenciada pela **cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia**; ser acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; **baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis; com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos** (BRASIL, 2013).

Alimentação adequada e saudável deriva do sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável. Recomendações sobre alimentação devem levar em conta o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente. A importância de uma alimentação saudável se concentra muito além da prevenção de doenças futuras ou até mesmo de uma melhor qualidade de vida: a nutrição como um todo faz parte do ser, se encontra no dia a dia, nutrindo corpo e mente a fim de proporcionar saúde, bem-estar e felicidade através de diversos tipos de alimentos, dentre eles frutas, hortaliças e leguminosas (BRASIL, 2014).

Deste modo o Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda que deve-se preferir sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2014).



De acordo com o Guia Alimentar, como se classificam os alimentos?



Alimentos in natura ou minimamente processados:

Alimentos in natura são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza. Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis e processos similares que não envolvam a adição de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.



Alimentos processados:

Alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar.



Alimentos ultraprocessados:

Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

A produção e o consumo desses alimentos causam impactos negativos no meio ambiente prejudicando a agricultura familiar.

E por que os alimentos in natura e minimamente processados são tão importantes?



Alimentos de origem animal:

São ótimas fontes de proteínas e da maioria de vitaminas e minerais que o nosso corpo necessita, porém, não contêm fibras e podem apresentar elevado teor de gorduras não saudáveis (BRASIL, 2014).

Alimentos de origem vegetal:

São ótimas fontes de fibras e de outros nutrientes com quantidades reduzidas de calorias, comparado aos alimentos de origem animal (BRASIL, 2014).



Além disso, o consumo dos alimentos in natura e minimamente processados promove:

- ✓ A agricultura local;
- ✓ Renda e empregos;
- ✓ Contribui com a biodiversidade;
- ✓ Reduz o impacto ambiental.

Para saber mais sobre o Guia Alimentar para a População Brasileira, acesse:
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

O Guia Alimentar para a população brasileira apresenta 10 passos para uma alimentação saudável:

- 1** Fazer de alimentos "in natura" ou minimamente processados a base da alimentação
- 2** Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias
- 3** Limitar o consumo de alimentos processados
- 4** Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados
- 5** Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia
- 6** Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados
Procure fazer compras de alimentos em mercados, feiras livres e feiras de produtores e outros locais que comercializam variedades de alimentos in natura ou minimamente processados. Prefira legumes, verduras e frutas da estação e cultivados localmente. Sempre que possível, adquira alimentos orgânicos e de base agroecológica, de preferência diretamente dos produtores.
- 7** Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias
- 8** Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece
- 9** Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora
- 10** Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais

(BRASIL, 2014)



Agricultura familiar

Agricultura familiar é uma forma de ocupação e gestão do sistema de produção agropecuária que é administrada por uma família e emprega como mão de obra prioritariamente os membros da mesma, quer para subsistência da própria família, como para mercado.

Os agricultores familiares podem ser tradicionais, assentados pela reforma agrária, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, povos indígenas, quilombolas, dentre várias outras denominações.

Existem leis específicas de enquadramento dos agricultores como familiares para que os mesmos possam ser beneficiados pelas políticas públicas que se direcionam a esse público, tais como PNAE, PAA, PRONAF (crédito rural) etc. Entretanto, ser agricultor familiar em sua essência é mais do que produção de alimentos.

A Agricultura Familiar acontece em pequenas propriedades de terra de dimensão que a própria família consiga administrar e sua produção tende a ser diversificada destinando-se um enquadramento na lei; é uma atitude de respeito e harmonia do agricultor com sua produção, seu modo de vida e sua integração ao ambiente em que se encontra.



Lei 11.326 de 2016 que estabelece as diretrizes para formulação da Política Nacional da Agricultura familiar e empreendimentos familiares rurais:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm





Qual é a importância do consumo de produtos locais e da estação?



Por se tratar de alimentos plantados, colhidos e produzidos na própria região, o alimento chega mais rápido, estando assim mais fresco e sem danos.



A economia na região é fortalecida, gerando empregabilidade e fortalecimento para os agricultores familiares.



Como o tempo de transporte será menor, menos embalagens e plásticos serão utilizados, gerando assim uma quantidade diminuída de lixo e de desperdício.



Apoio a cultura e a diversidade local, valorizando os alimentos típicos da região de forma a não se desvalorizarem ou se perderem com o passar do tempo .



Construção de uma comunidade empática e social, fazendo com que laços sejam criados através da relação consumidor-agricultor familiar.



A produção de alimentos in natura e minimamente processados no âmbito da agricultura familiar é riquíssima, e quanto mais buscamos por esses alimentos orgânicos e de base agroecológica, maior será o apoio gerado os produtores da agroecologia familiar, além de estarmos mais próximos de um sistema alimentar que seja socialmente e ambientalmente sustentável (MAZARO, 2020).

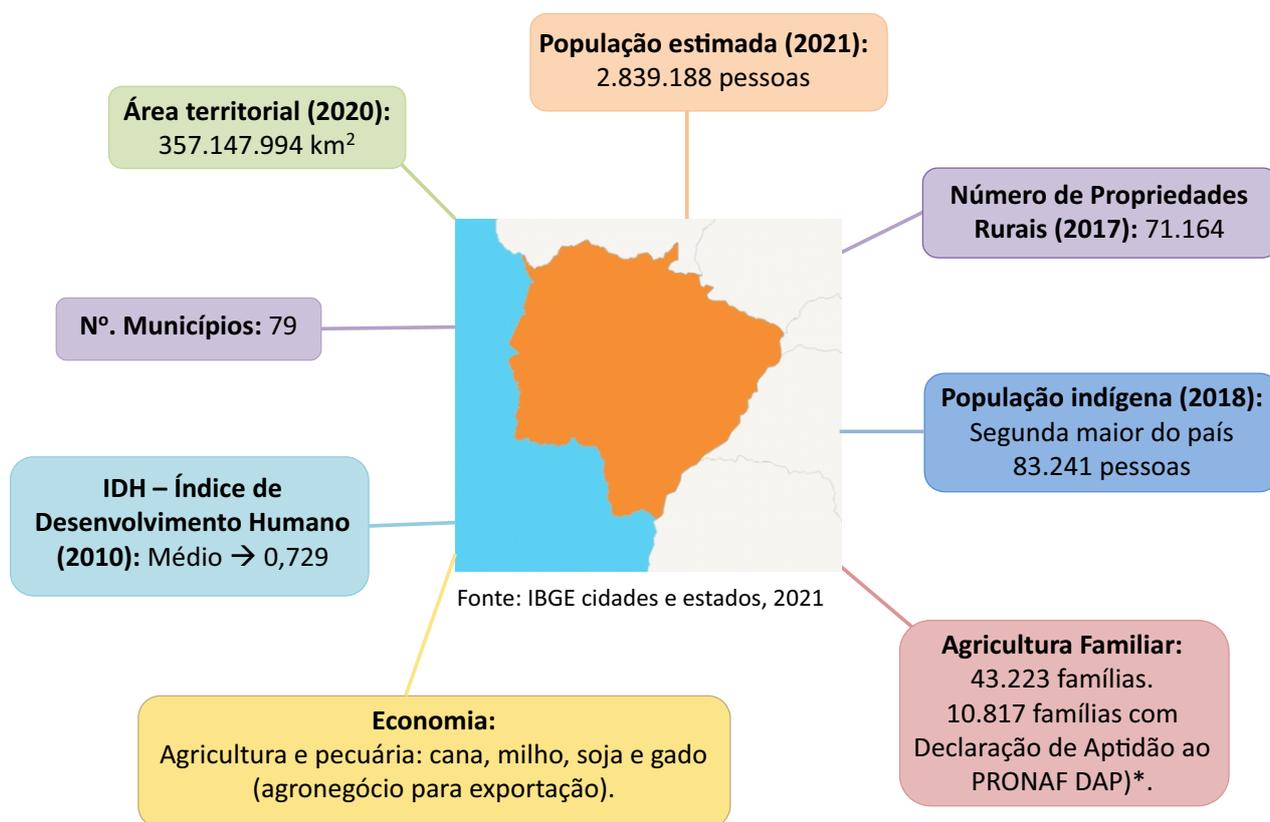
Você sabia que, no mínimo, 30% do recurso do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) deve ser destinado a compra de alimentos da Agricultura Familiar?

Para saber mais, acesse:

<https://www.fnnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>

Como é a produção de alimentos in Natura e minimamente processados no estado de Mato Grosso do Sul?

Alguns dados sobre o meio rural e agricultura familiar no Mato Grosso do Sul



*A Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF (DAP) é atualmente o instrumento utilizado para identificar e qualificar as Unidades Familiares de Produção Agrária (UFGA) da agricultura familiar e suas formas associativas organizadas em pessoas jurídicas. Foi criada inicialmente para permitir o acesso da agricultura familiar às políticas de crédito rural do PRONAF, mas vem sendo utilizada como requisito para acesso do agricultor familiar às políticas públicas. Deve-se ressaltar, entretanto, que o Decreto nº 9.064, de 2017 instituiu o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) que será o requisito básico para o acesso a todas as políticas públicas de apoio e incentivo à produção agrícola familiar.

10 dicas para melhorar o seu consumo de alimentos sazonais:

1

Sempre que possível, prefira comprar os alimentos em feiras livres, feiras de produtores locais e mercados menores, onde a variedade de alimentos in natura ou minimamente processados é maior e os preços são melhores;

2

Se em seu território tiver disponível, fique atento aos veículos que percorrem as ruas comercializando frutas, verduras e legumes adquiridos em centrais de abastecimento;

3

Tente participar de grupos de compras coletivas, formados com vizinhos ou colegas de trabalho, para poderem comprar alimentos in natura orgânicos e de base agroecológica, dando preferência aos produtores locais, contribuindo para a sobrevivência e expansão deste setor da economia;

4

O cultivo doméstico de alimentos orgânicos é outra opção que você deve considerar. Uma horta, mesmo que pequena, plantada nos quintais das casas ou em vasos pendurados em muros ou apoiados em lajes ou sacadas, oferece, a baixo custo, quantidade razoável de alimentos in natura muito saborosos;

5

Procure buscar orientações para a produção orgânica em diversos ambientes e sobre os tipos de alimentos que melhor se adaptam a cada situação de cultivo e região;

6

A produção doméstica de alimentos orgânicos pode ser trocada entre vizinhos de modo a ampliar o acesso a uma maior diversidade de alimentos;

7

Embora legumes, verduras e frutas possam ter preço superior ao de alguns alimentos ultraprocessados, o custo total de uma alimentação baseada em alimentos in natura ou minimamente processados ainda é menor no Brasil;

8

Para economizar na compra de legumes, verduras e frutas, você deve preferir variedades que estão na safra, pois essas sempre terão menor preço;

9

Ainda melhor é comprar diretamente dos produtores, seja em feiras, seja por meio de grupos coletivos de compras. Nesse último caso, variedades orgânicas podem se tornar bastante acessíveis;

10

A ampliação da produção de alimentos in natura e minimamente processados, em particular daqueles oriundos da agricultura agroecológica, depende do aumento da demanda que por sua vez gera aumento no número de produtores e comerciantes e redução nos preços.

Na sua atuação como cidadão, você pode fazer mais:



Propor à associação de moradores da sua comunidade que reivindique junto às autoridades municipais a instalação de equipamentos públicos que comercializem alimentos in natura ou minimamente processados a preços acessíveis, e a criação de “restaurantes populares” e de “cozinhas comunitárias”;



Junto com seus colegas de trabalho, pode lutar para a criação de refeitórios ou de espaços adequados para a alimentação dos trabalhadores; participar dos conselhos municipais que fiscalizam a condução do Programa Nacional de Alimentação Escolar e sua integração com a agricultura familiar; se engajar em iniciativas públicas que visem à regulação dos alimentos que podem ser comercializados dentro de edifícios públicos, como cantinas de escolas ou de hospitais;



Você pode também exercer sua cidadania participando da organização de hortas comunitárias ou aderindo a iniciativas já existentes. Essas hortas, feitas em praças e terrenos de escolas, centros sociais e unidades de saúde ou outros espaços públicos, favorecem a interação entre as pessoas e fortalecem a comunidade;



Outra opção é o engajamento dos cidadãos na reivindicação junto às autoridades municipais para a implantação de projetos de agricultura urbana e periurbana. O cultivo de árvores frutíferas em espaços públicos é outra boa opção para aumentar o acesso das pessoas a alimentos saudáveis;



Tabelas de Sazonalidade da oferta de alimentos da agricultura familiar no Estado do Mato Grosso do Sul

- As **Tabelas de Oferta Sazonal** dos alimentos da agricultura familiar de **Mato Grosso do Sul** foram criadas para que pudéssemos ter um indicativo dos alimentos produzidos pela agricultura familiar do nosso Estado em cada município, visto que não dispúnhamos dessa informação de forma localizada e nem conforme sua produção ao longo do ano.
- Foram elaboradas com base em informações levantadas pela equipe da **AGRAER- Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural**, com base em informações fornecidas pelos seus escritórios locais, distribuídos nos municípios do estado, que tem como seu público prioritário de atendimento aos agricultores familiares.
- Seu objetivo inicial foi mapear a produção da agricultura familiar que potencialmente poderiam estar atendendo às escolas públicas, visto que anualmente existe uma demanda anual obrigatória de que pelo menos 30% dos recursos destinados aos alimentos do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) deva vir da compra de alimentos da agricultura familiar do estado, que ainda não consegue ser atendida. No ano de 2021, o valor aproximado destinado a essa aquisição da agricultura familiar girou em torno de 23 milhões de reais.
- Com esse levantamento, espera-se auxiliar os diretores de escolas, bem como gestores públicos envolvidos no planejamento de um cardápio escolar para que adquiram produtos da agricultura familiar local.
- A observação das tabelas permite planejar de uma forma mais realista e priorizar alimentos para compor cardápios escolares incluindo uma alimentação diversificada e local.
- O conhecimento da disponibilidade sazonal pode ainda auxiliar outros agricultores familiares diversificar a oferta de produtos, tendo conhecimento do que não está disponível, seja constantemente ou em algumas épocas e passar a fazer um planejamento mais diversificado e escalonado de produção.
- Além desses aspectos, essas tabelas também pretendem contribuir com nutricionistas e a população em geral, do Estado do Mato Grosso do Sul a ter conhecimento sobre a época mais frequente para encontrar os diferentes alimentos e a melhor época de compra de produtos, com potencial de origem local.

As informações serão apresentadas divididas em oito regionais do Estado, que seguem a organização regional da AGRAER, com 6 a 13 municípios em cada uma, conforme especificado abaixo:

Anastácio: Anastácio, Aquidauana, Bela Vista, Bodoquena, Bonito, Caracol, Corumbá, Guia Lopes, Jardim, Ladário, Miranda, Nioaque e Porto Murtinho.

Campo Grande: Campo Grande, Corguinho, Dois Irmãos do Buriti, Jaraguari, Nova Alvorada do Sul, Rochedo, Sidrolândia, Terenos.

São Gabriel do Oeste: Alcinópolis, Bandeirantes, Camapuã, Chapadão do Sul, Costa Rica, Coxim, Figueirão, Paraíso das Águas, Pedro Gomes, Rio Negro, Rio Verde de Mato Grosso, São Gabriel do Oeste e Sonora.

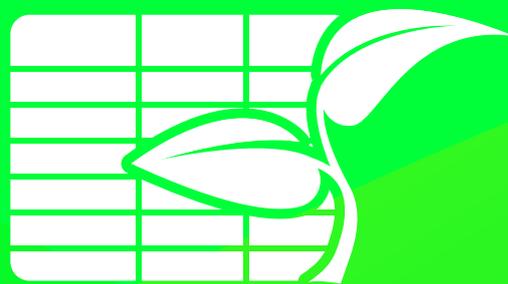
Ponta Porã: Amambai, Antônio João, Aral Moreira, Coronel Sapucaia, Paranhos e Ponta Porã.

Dourados: Caarapó, Douradina, Dourados, Fátima do Sul, Glória de Dourados, Itaporã, Jateí, Juti, Laguna Caarapã, Maracajú, Rio Brilhante e Vicentina.

Naviraí: Eldorado, Iguatemi, Itaquiraí, Japorã, Mundo Novo, Naviraí, Sete Quedas e Tacuru.

Nova Andradina: Anaurilândia, Angélica, Bataguassu, Batayporã, Deodópolis, Ivinhema, Nova Andradina, Novo Horizonte do Sul e Taquarussu.

Três Lagoas: Água Clara, Aparecida do Taboado, Brasilândia, Cassilândia, Inocência, Paranaíba, Ribas do Rio Pardo, Santa Rita do Pardo, Três Lagoas e Selvíria.



TABELAS

ALIMENTOS
IN NATURA

ÉPOCA DE OFERTA PRODUÇÃO DISPONÍVEL
PARA COMERCIALIZAÇÃO

HORTALIÇAS

JAN FEV MAR ABR MAI JUN JUL AGO SET OUT NOV DEZ

Acelga			PP	AM;CS; PP	AM;CS				AM			
Agrião	TODOS	AM	AM	AM	AM	TODOS						
Alface	TODOS											
Almeirão			TODOS									
Alho poró	PA											
Bertalha			AJ;ARM; CS;PA;PP									
Brócolis	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	TODOS	AJ;ARM; CS;PA;PP							
Cebolinha	TODOS											
Chicória		AM	AM	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS				
Coentro	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	TODOS	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP							
Couve	TODOS											
Couve Flor				AM	AM	AM	AM	AM				
Espinafre				TODOS								
Mostarda												
Ora pro nobis												
Repolho verde			AM	AM	TODOS							
Repolho roxo			AM	AM	AM;PA							
Rúcula			AM	AM	TODOS							
Salsa	TODOS											
Taioba	AJ;ARM; CS;PA;PP											
Alho								AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP		
Batata-doce	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS				TODOS	TODOS	TODOS
Batata inglesa												
Beterraba		TODOS										
Cará								TODOS	TODOS			
Cebola						AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP			
Cenoura		TODOS										
Gengibre												
Inhame	AJ;ARM; CS;PA;PP											
Mandioca	TODOS											
Mandioquinha salsa												
Maxixe	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	TODOS								

ALIMENTOS
IN NATURA

ÉPOCA DE OFERTA PRODUÇÃO DISPONÍVEL
PARA COMERCIALIZAÇÃO

HORTALIÇAS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Abobora Cabotiã	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS				TODOS	TODOS	TODOS
Abobora Moranga	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS				TODOS	TODOS	TODOS
Abóbora Paulista	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS		TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS
Abobrinha Menina	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS		TODOS	TODOS			
Berinjela	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS						TODOS	TODOS	TODOS
Caxi			AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM		
Chuchu	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP						AJ;ARM; CS;PA;PP	AJ;ARM; CS;PA;PP
Jiló	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS						TODOS	TODOS	TODOS
Milho verde (espiga)	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS			TODOS	TODOS	TODOS
Pepino	TODOS				TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS
Pimentão					TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS
Quiabo	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS					TODOS	TODOS	TODOS
Rabanete				TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS		
Tomate			TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS
Tomate cereja			AM;PA	AM;PA	AM;PA	AM;PA	AM;PA	AM;PA	AM;PA	AM;PA	AM;PA	AM;PA
Vagem	PA	PA	AM;PA	AM;PA	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM	AM

ALIMENTOS
IN NATURA

**ÉPOCA DE OFERTA PRODUÇÃO DISPONÍVEL
PARA COMERCIALIZAÇÃO**

FRUTAS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Abacate		TODOS	TODOS	TODOS	TODOS							
Abacaxi	TODOS	TODOS										TODOS
Acerola												
Amora												
Banana Maçã	TODOS											
Banana Nanica	TODOS											
Banana Prata	PA											
Banana da Terra												
Figo												
Goiaba	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS					TODOS	TODOS
Guavira											TODOS	TODOS
Jabuticaba											TODOS	TODOS
Laranja lima											TODOS	TODOS
Laranja pera		TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS						
Limão Galego	TODOS											
Limão Rosa	TODOS											
Limão taiti	TODOS											
Mamão caipira	TODOS											
Mamão formosa	TODOS											
Manga Haden	TODOS									TODOS	TODOS	TODOS
Manga Rosa	TODOS									TODOS	TODOS	TODOS
Manga Tommy	TODOS									TODOS	TODOS	TODOS
Maracujá Azedo	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS						TODOS	TODOS
Maracujá Doce	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS						TODOS	TODOS
Melancia	TODOS	TODOS	TODOS						TODOS	TODOS	TODOS	TODOS
Melão										TODOS	TODOS	TODOS
Melão caipira												
Morango										TODOS	TODOS	TODOS
Ponkãn				TODOS	TODOS	TODOS	TODOS	TODOS				
Tangerina												
Uva												

PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Regional Ponta Porã

GRUPO	ALIMENTOS	LOCAL DE PRODUÇÃO
GRÃOS E CEREAIS	Amendoim	NÃO É PRODUZIDO
	Arroz	NÃO É PRODUZIDO
	Feijão carioca	CS
	Feijão verde	NÃO É PRODUZIDO
	Milho Verde	AM
TEMPEROS	Colorau	AM
	Tempero completo	AM
	Pimentas	AM
	Picles	NÃO É PRODUZIDO
RESFRIADOS	Mandioca Descascada Resfriada/Congelada	AM; PA
	Abóbora picada	NÃO É PRODUZIDO
	Hortifruti manipulados	NÃO É PRODUZIDO
FARINÁCEOS & PANIFICADOS & CONFEITARIA	Biscoito de polvilho doce e salgado	NÃO É PRODUZIDO
	Biscoitos caseiros	AM
	Bolachas	AM
	Bolo caseiro	AM
	Bolo de mandioca	NÃO É PRODUZIDO
	Bolo de milho	AM
	Chipa	AM
	Farinha de mandioca crua e torrada	NÃO É PRODUZIDO
	Fécula de araruta	NÃO É PRODUZIDO
	Pão cachorro quente	AM
	Pão caseiro	AM
	Pão de abóbora, cenoura, mandioca, batata doce etc	AM
	Pão de queijo	NÃO É PRODUZIDO
	Pão francês	NÃO É PRODUZIDO
	Pão mandi	NÃO É PRODUZIDO
	Polvilho doce	NÃO É PRODUZIDO
	Polvilho Azedo	NÃO É PRODUZIDO
	Rosquinha doce	NÃO É PRODUZIDO
	Tapioca	NÃO É PRODUZIDO
	Açucar Mascavo	AM

PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

GRUPO	ALIMENTOS	LOCAL DE PRODUÇÃO
CANA & ETC	Melado	AM
	Rapadura (pura, com amendoim, com frutas)	AM
	Banana passa	NÃO É PRODUZIDO
DOCES & CONSERVAS DE FRUTAS	Doce de abóbora	AM
	Doce de banana	AM
	Doces de frutas da época	AM
	Geléia de frutas	AM
	Polpa de frutas-Abacaxi	NÃO É PRODUZIDO
	Polpa de frutas-Acerola	AM
	Polpa de frutas-Goiaba	NÃO É PRODUZIDO
	Polpa de frutas-Manga	NÃO É PRODUZIDO
	Polpa de frutas-Outras	AM
Doce de Leite	AM	
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Queijo caipira	AM;ARM;PP
	Queijo Minas Frescal	NÃO É PRODUZIDO
	Queijo Muzzarela	NÃO É PRODUZIDO
	Queijo Minas Meia Cura	NÃO É PRODUZIDO
	Leite pasteurizado	NÃO É PRODUZIDO
	Iogurte	CS;PP
	Bebida láctea	NÃO É PRODUZIDO
	Carne de frango (cortes)	AM
	Filé de tilápia	AM
	Filé de peixe	AM
	Ovos	AM
	Mel	AM;AJ;CS;PA;PP

REFERÊNCIAS

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e estatística. Cidades e Estados. Mato Grosso do Sul. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ms.html>>. Acesso em: 27 out 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Distrito especial Indígena. População Indígena do Mato Grosso do Sul. Ministério da Saúde: 2018. Disponível em: <<http://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2017/dezembro/08/Anexo-1659355-dsei-ms.pdf>>. Acesso em: 27 out. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

MAZARO, G. Qual a situação da agricultura familiar no Brasil? Publicado em: 20 de fevereiro de 2020. Disponível em: <https://www.politize.com.br/agricultura-familiar/>. Acesso em: 14/10/2021.