



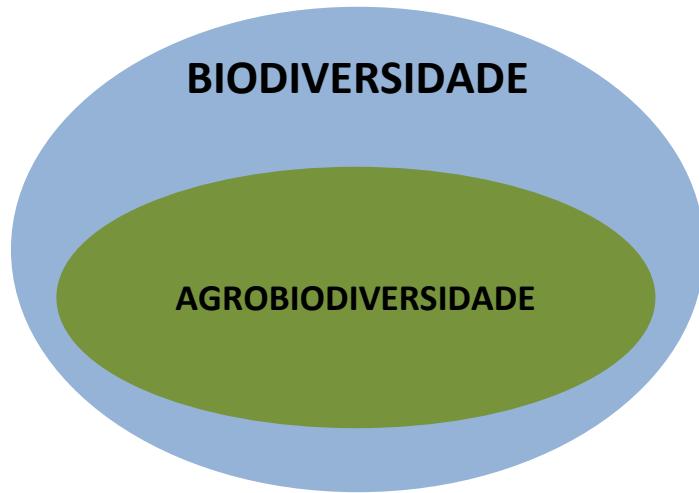
## 4<sup>a</sup> Reunião do Comitê Nacional de Coordenação - Projeto BFN

Dra. Daniela Moura de Oliveira Beltrame – Coordenadora Nacional  
Brasília, 28 de Novembro de 2016.

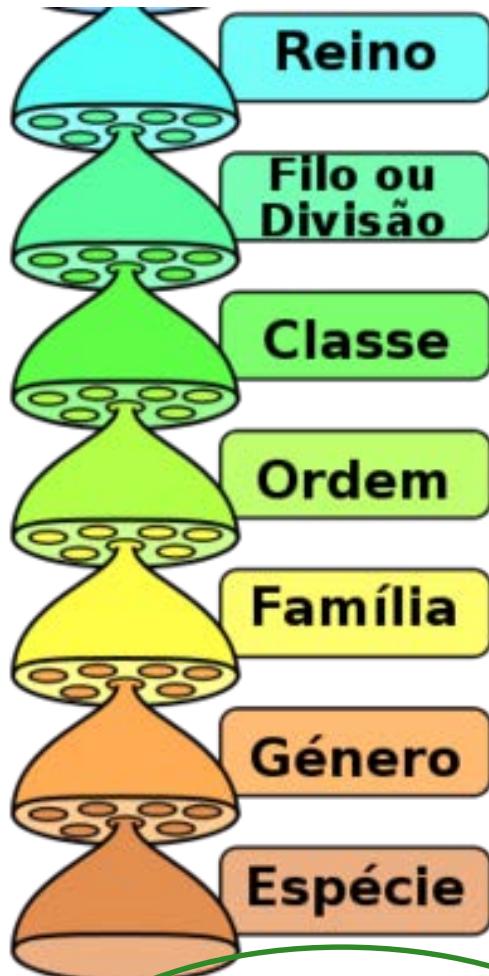
# Biodiversidade ou Diversidade Biológica

É a **variabilidade de organismos vivos** de todas as origens, compreendendo, dentre outros, os ecossistemas terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e **os complexos ecológicos** de que fazem parte; compreendendo ainda a **diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas**.

Fonte: Convenção da Diversidade Biológica – CBD



Sociobiodiversidade: inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais.



# Alimentos da Biodiversidade



Abaixo de espécie

variedades

cultivares

raças

Silvestres e crioulas

Subutilizados e  
negligenciados

# Paradoxos Brasileiros

## Biodiversidade

- Brasil - maior biodiversidade do planeta
- Biodiversidade não tem sido explorada
- Perda de habitats e da biodiversidade



## Agricultura Brasileira

- Dependente de espécies exóticas



## Simplificação x Diversificação

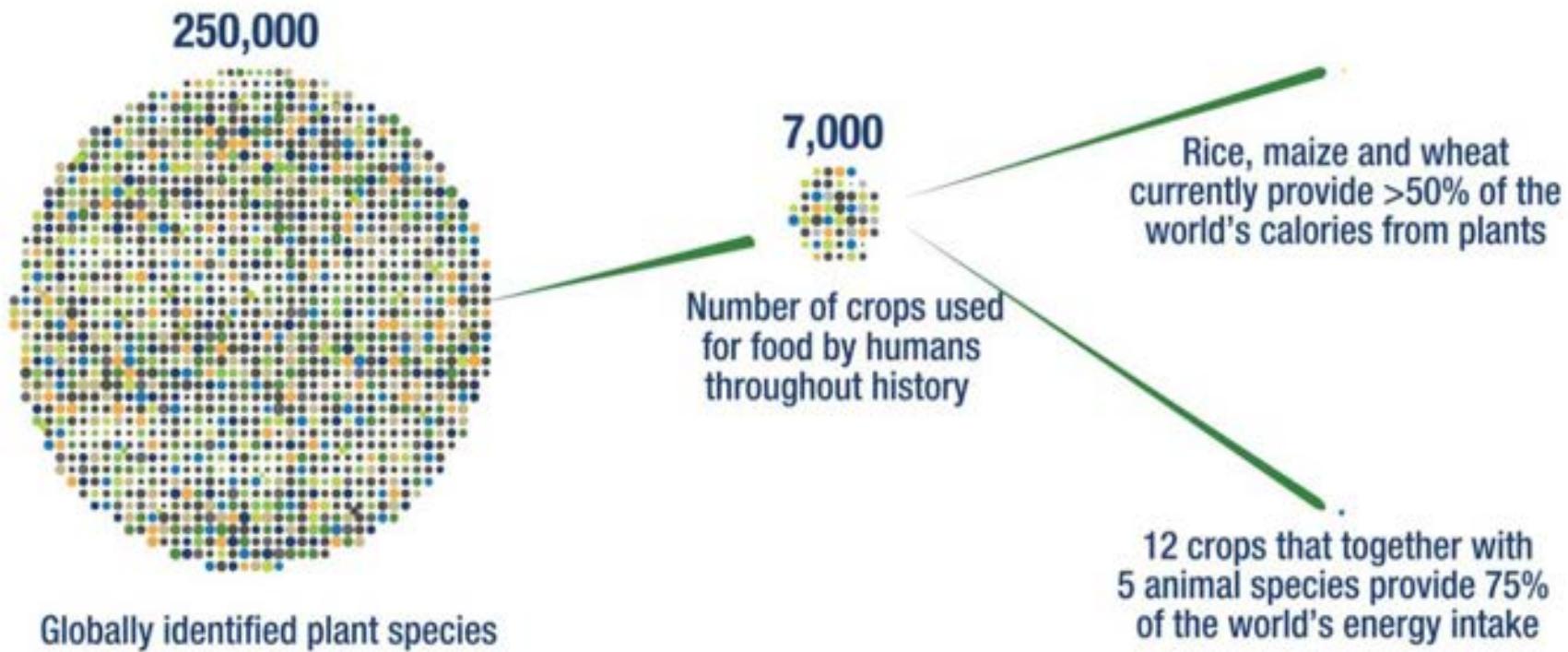
- Dieta simplificada ao invés de diversificada
- Alimentos nativos, tradicionais e indígenas – negligenciados e esquecidos

## Novas opções

- Espécies nativas utilizadas local ou regionalmente

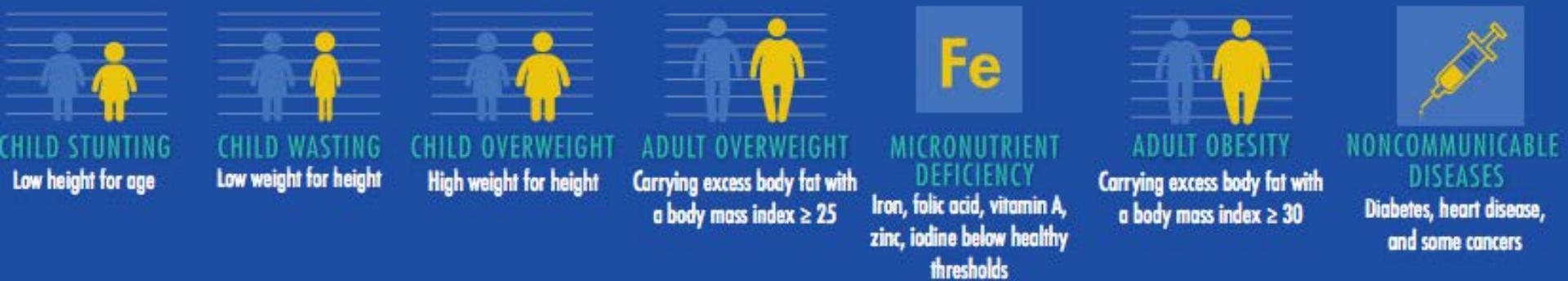


# Perda de biodiversidade



Fonte: FAO 1997

# Formas de má nutrição



800 milhões  
=11%



<9,5 milhões  
=<5%



1,5 bilhões  
= 20%



102 milhões  
= 54%

## Deficiência de micronutrientes



2 bilhões  
= 27%

FAO, 2014. Food and Nutrition in numbers.  
Global Nutrition Report 2016 and Country Profiles (2015)



BIODIVERSITY  
FOR FOOD AND  
NUTRITION



Ministério do  
Meio Ambiente



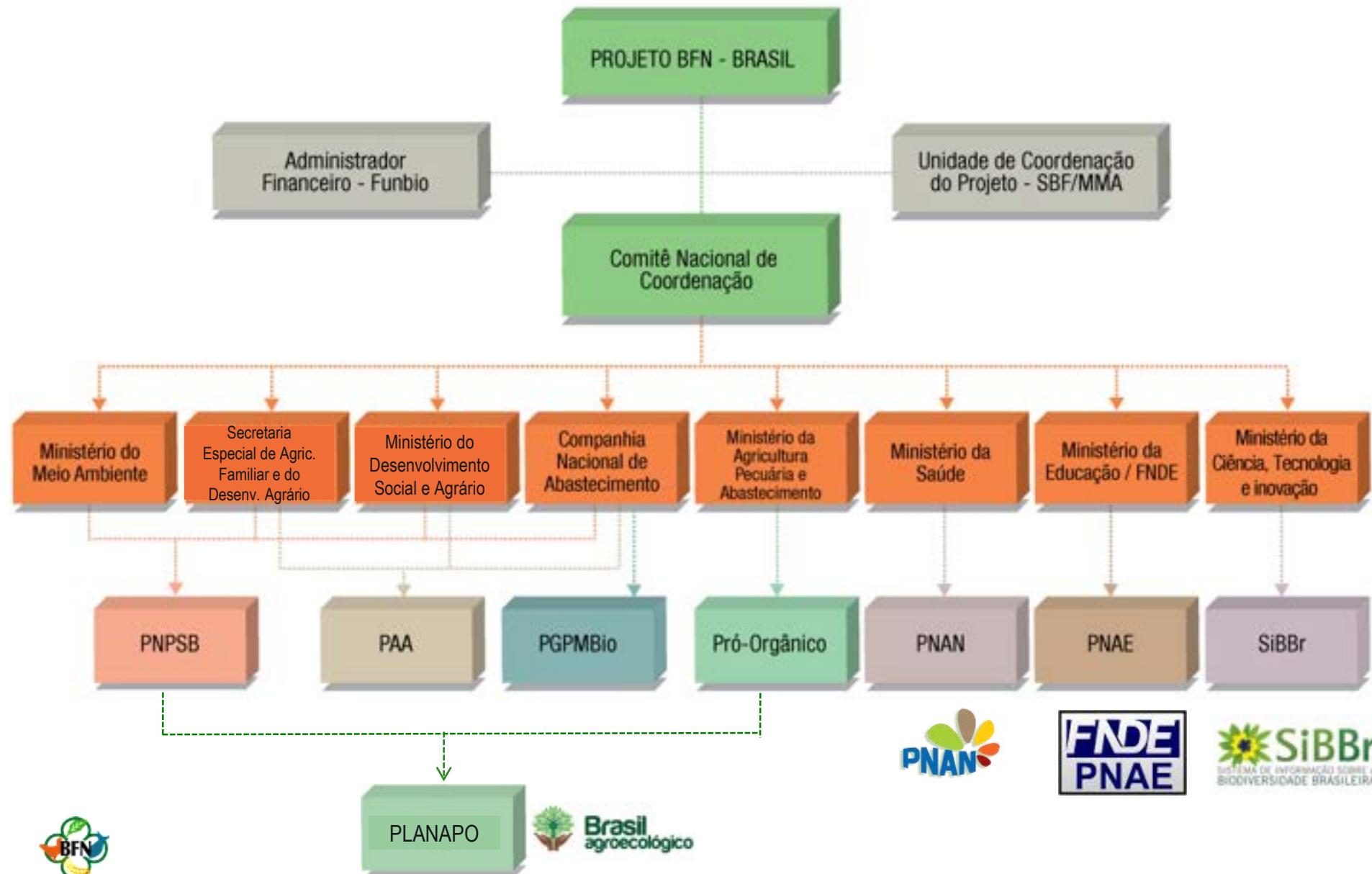
# *Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem Estar Humano*

## Objetivo:

Fortalecer a conservação e o uso sustentável da agrobiodiversidade por meio de ações transversais que englobem programas e estratégias nacionais e globais voltadas à segurança alimentar e nutricional.



# Estrutura Política e Regulatória



# Componentes Técnicos



**Componente 1**  
Base de  
conhecimentos



**Componente 2**  
Estrutura política e  
regulatória



**Componente 3**  
Conscientização e  
escala

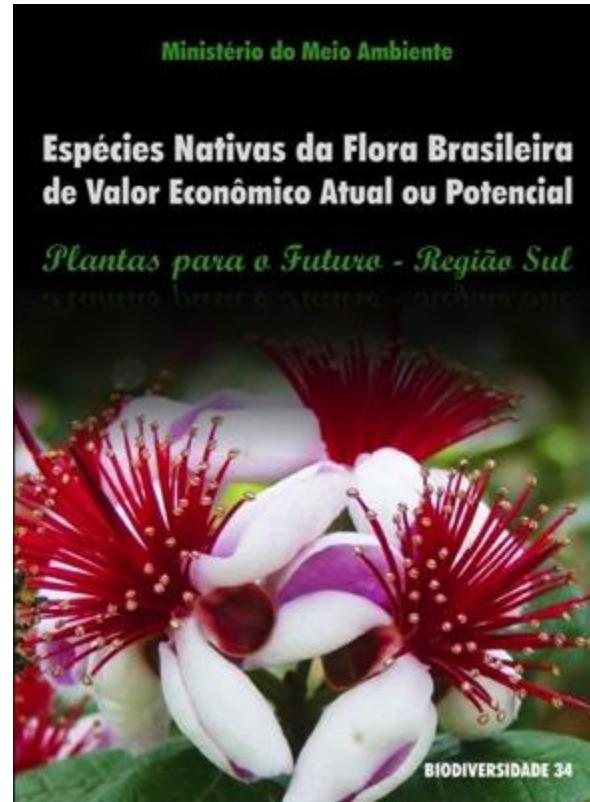


# **Componente 1**

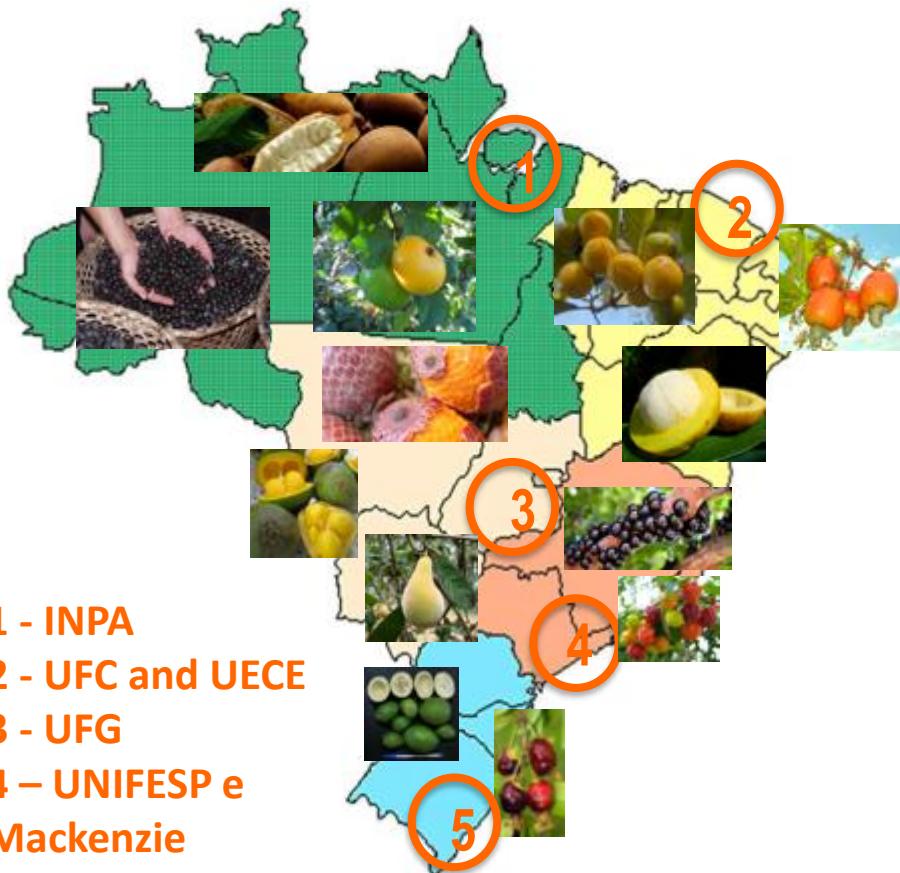
## **Base de conhecimentos**

# Espécies Priorizadas – “Plantas para o Futuro”

Espécies vegetais priorizadas  
(~70 frutíferas e hortaliças  
tradicionais)



# Composição Nutricional

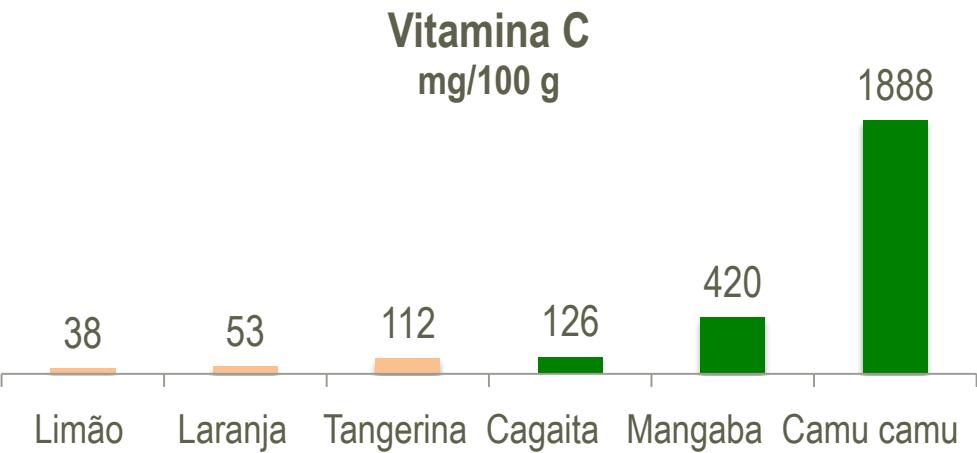
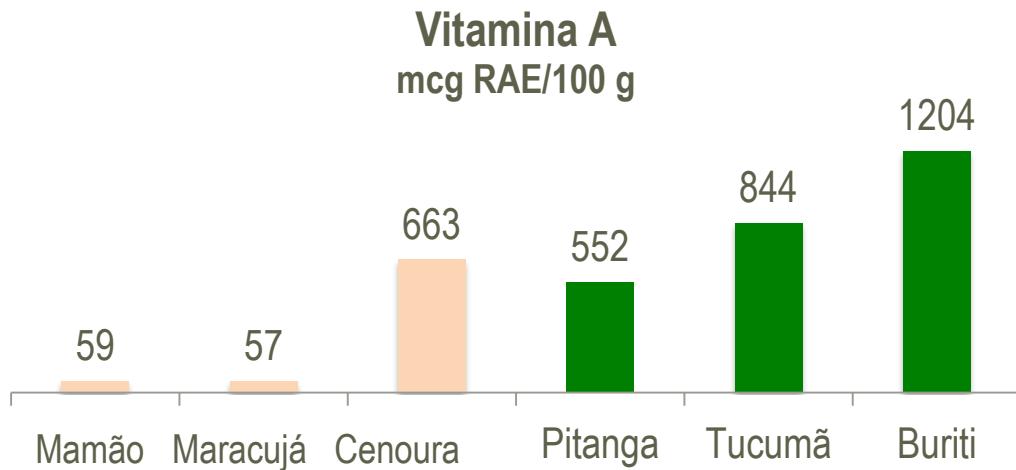


## 1) Compilação de dados existentes na literatura científica

- Dados para 49 espécies, escassos para fibras, vitaminas e minerais

## 2) Análises labororiais

# Potencial nutritivo das espécies nativas



# Parceria com Universidades e INPA

- Dados de composição nutricional;
- Documentação de receitas e conhecimento tradicional associado;
- Avaliação de compras, identificação de barreiras e oportunidades para inserção na alimentação escolar;
- Desenvolvimento de receitas e livro com as espécies priorizadas;
- Eventos gastronômicos, feiras, eventos científicos;
- Capacitação e extensão
  - Gastronomia social
  - Avaliação de condições higiênico-sanitárias e assistência técnica para produção de polpas de frutas em comunidade quilombola
  - Avaliação do acesso e conhecimento de escolas sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Escolar Quilombola



# Banco de dados de composição nutricional

- Parceria com Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovação e Comunicação
- Inclusão na plataforma SiBBr



## ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Banco de dados de composição nutricional da biodiversidade brasileira

[www.sibbr.gov.br](http://www.sibbr.gov.br)



# Red guava

Lineus

Goiaba é o fruto da goiabeira, árvore da espécie *Psidium guajava*, da família Myrtaceae, originária da América tropical. Ocorre sobretudo no Brasil, nas Antilhas. Atualmente encontra-se bastante difundida no sudeste da Ásia.

## NOMENCLATURA E CLASSIFICAÇÃO

**Nome Científico**

Red Guava

**Food group**

Fruit

**Autoria**

Lineus

**Food type\***

Natural food, Organic food

**Nome Comum**

Goiaba vermelha, Goiaba

**Nutrient**

Energy and macronutrients

**Energy**

Energy, total metabolizable<sup>1, 2, 3</sup>

**Unit**

Value (100 g EP)

kcal

122

Energy, total metabolizable<sup>1, 5, 6</sup>

kJ

510



## HIERARQUIA TAXONÔMICA

- Plantae
- Magnoliophyta
- Magnoliopsida
- Myrales
- Myrtaceae
- *Psidium*



## Componente 2

### Estrutura Política e Regulatória

# Formalização do papel da sociobiodiversidade na alimentação



58

ISSN 1677-7042

Diário Oficial da União - Seção 1

Nº 94, quarta-feira, 18 de maio de 2016

- Portaria MMA/MDS 163/2016 – lista oficial de espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício
- Definição e suporte para compras institucionais e subvenção
- Monitoramento de compras

Próximos passos: Criação de incentivos financeiros

- Preço diferenciado, priorização?

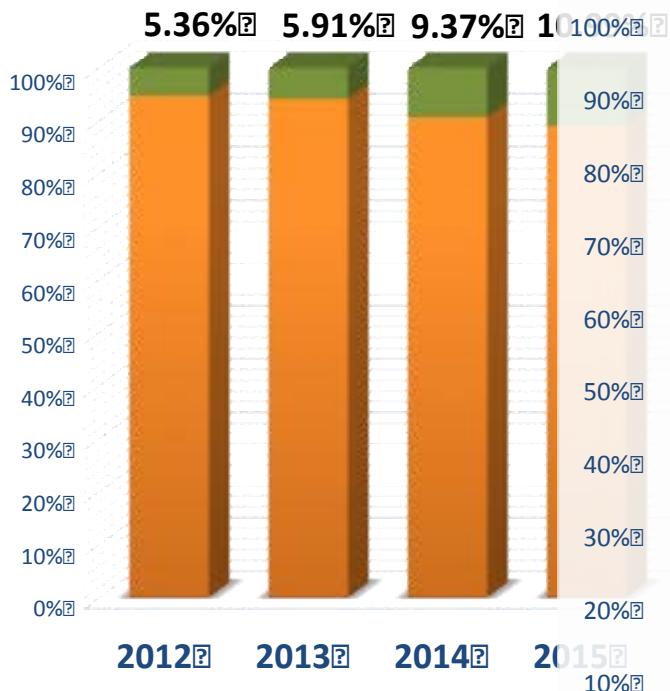


# Compras de produtos da sociobiodiversidade

■ Produtos da sociobiodiversidade

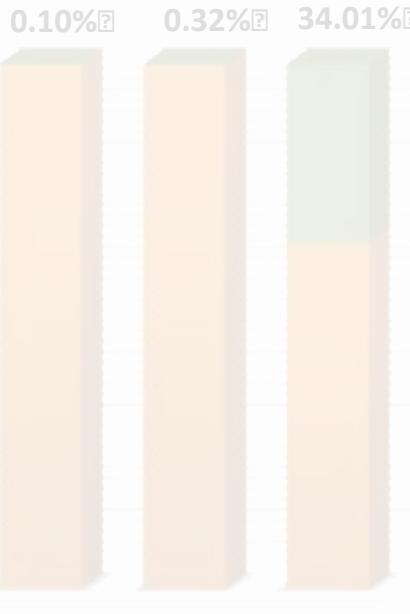
Outros produtos

PAA



Dados: MDS (João Paulo)

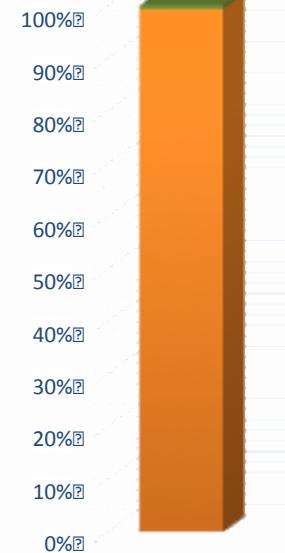
PGPM



Expenditures on socio-biodiversity products

PNAE

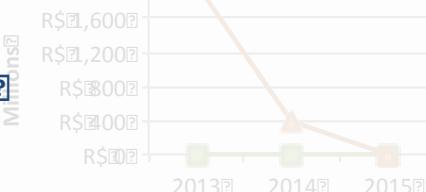
0.64%



2013

Dados: FNDE

2013



Dados:  
CONAR

# Revisão dos NBSAPs

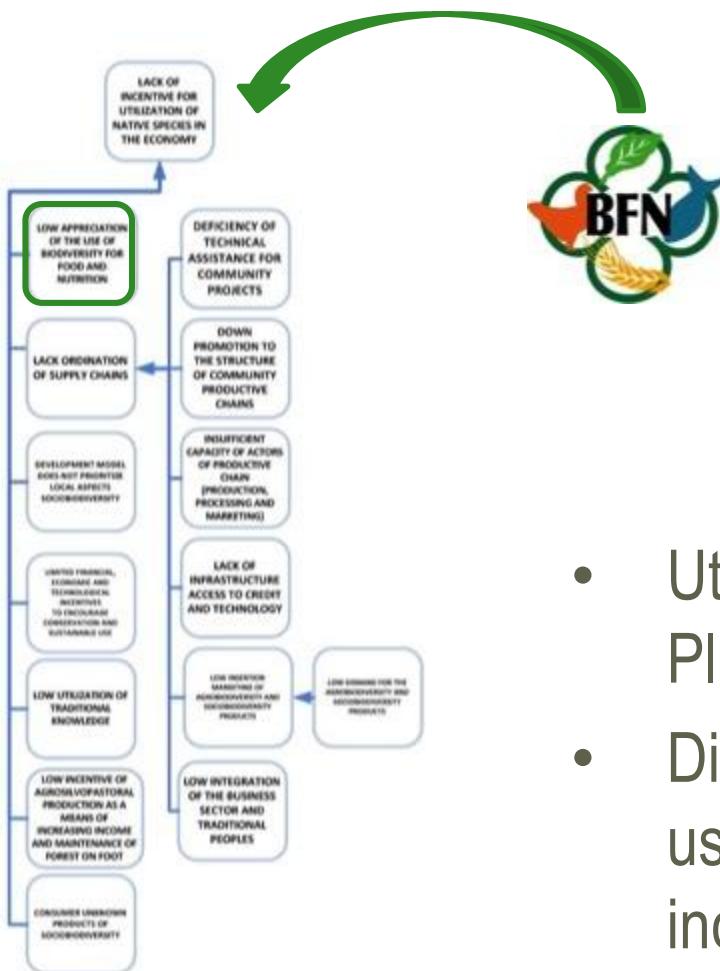


Revisão das Estratégias e Planos de Ação Nacionais para a Biodiversidade (NBSAPs)- para atender as Metas de Aichi para a Biodiversidade da Convenção de Diversidade Biológica



# **Plano de Ação Governamental para a Conservação da Biodiversidade**

- Coordenação com Ministério do Planejamento
  - Tema 3 – Valorização: promoção do valor da biodiversidade e conhecimento tradicional



# Baixa valorização do uso da biodiversidade para alimentação e nutrição

- Utilizado como subsídios para o Plano Plurianual 2016-2019
  - Diversas metas e iniciativas relacionadas ao uso da biodiversidade para alimentação incluídos pelo MMA e Ministérios parceiros

# V Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2015) - CONSEA



- Recomendações na Carta Política relacionadas ao uso sustentável da sociobiodiversidade (espécies nativas, hortaliças não-convencionais) para segurança e soberania alimentar
- Evento paralelo organizado pelo BFN

# Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica

## Promoção de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Rural Sustentável

- BFN e parceiros participaram da construção do PLANAPO 2016-2019
- Articula diversos Ministérios, unidades setoriais e entidades governamentais
- Sociobiodiversidade é um dos 6 eixos estratégicos que englobam metas e iniciativas



Photo credit: MDA



## Componente 3 Conscientização e escala

# Cartilhas de boas práticas para o extrativismo sustentável de espécies nativas – “2º lote” (MMA)



**21 espécies  
15 comestíveis**

# Contribuições em publicações de parceiros



Programa Saúde na Escola (PSE) –  
Ministério da Saúde  
Cartilhas, vídeos



Capítulo sobre BFN

# Curso online

## Introduction



### MODULE 1

Biodiversity: introduction,  
issues, challenges and  
barriers



### MODULE 2

Biodiversity for food  
production, marketing and  
distribution



### MODULE 3

Biodiversity for food and  
nutrition security



### MODULE 4

Biodiversity-related policies,  
initiatives and programmes

# Curso online

This course has **4 modules**, with a total of **7 lessons**. As you work your way through the course, you will continue to build your knowledge base and begin to piece together key concepts to understand how entire food systems function better with biodiversity.

## Module 1

Biodiversity: introduction, issues, challenges and barriers

### Lesson 1.1

Global biodiversity loss, malnutrition, and challenges and barriers for mainstreaming biodiversity

## Module 2

Biodiversity for food production, packaging, marketing and distribution

### Lesson 2.1

Biodiversity conservation and sustainable use for food production

### Lesson 2.2

Biodiversity conservation and sustainable use for food marketing and distribution

## Module 3

Biodiversity for food and nutrition security

### Lesson 3.1

Biodiversity conservation and sustainable use for food consumption

### Lesson 3.2

PRACTICAL TOOLS LESSON  
Using biodiversity to produce sustainable food systems that improve diet quality and nutrition status

## Module 4

Biodiversity and nutrition-related policies, initiatives and programmes

### Lesson 4.1

Biodiversity for food and nutrition: International policies, initiatives, and programmes

### Lesson 4.2

CASE STUDY  
Biodiversity for food and nutrition: National policies, initiatives, and programmes in Brazil

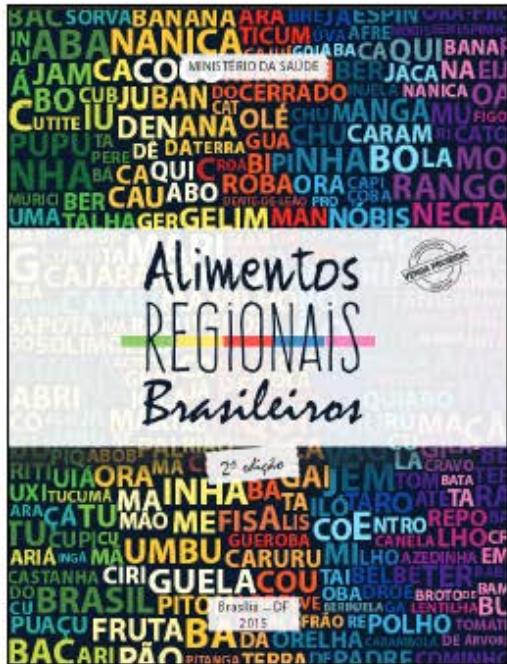


X of X

# Curso online

BIODIVERSITY: Improving Food System Nutrition and Livelihoods

> Main menu>Module 2: *Biodiversity for food production, marketing and distribution*>Lesson 2



## RECORDING TRADITIONAL AND SCIENTIFIC KNOWLEDGE

- Record local, traditional and scientific knowledge associated with **biodiverse foods** in the form of text books, online databases, recipe cards, pamphlets, written stories, art works, blogs and videos to ensure this information is retained for future generations
- Include knowledge of production, harvesting, processing, preparation, consumption, and nutritional value of biodiverse edible species along with known uses as fibre or fuel, medicinal properties, and the significance of their inclusion in special occasions to retain unique practices and diverse local dishes that build local food culture and connect people to their productive land

The government of Brazil has produced the 2<sup>nd</sup> edition of the [Brazilian Regional Foods](#) book, which contains associated traditional knowledge and local recipes for regionally-important native Brazilian foods. Several information booklets have also been produced in partnership with the *Plants of the Future* initiative that include information about the properties of each native species ([such as the acai berry](#)), their many uses, and how to sustainably gather them from the wild.

# Livro de receitas – Universidades parceiras



# Panfletos com informações gerais e receitas

## BARU



**NOMES COMUNS:** baru em Goiás, Tocantins, Minas Gerais e Distrito Federal; cumbaru em São Paulo, Mato Grosso do Sul e Mato Grosso; barujo, coco-feijão ou cumaru no Mato Grosso.

**NOME CIENTÍFICO:** *Dipteryx alata* Vog.

**USOS:** A polpa (mesocarpo) pode ser consumida *in natura*. A textura vana de farináceo a pastoso, no sabor, de doce a amargo. A amêndoia *in natura* deve ser torrada ou cozida para o consumo. Seu sabor é agradável, sendo consumida torrada como aperitivo ou em inúmeras receitas na forma de pé-de-moleque, paçoca, rapadurinhas, cajuzinho, entre outras. Pode ser extraída da amêndoia, o leite, o óleo e a farinha, rica em proteinas e minerais. As amêndoas também são usadas para produzir bebidas alcoólicas, como licor, cremoso ou não. Tanto a polpa quanto a amêndoia possuem grande quantidade de fibras.

## PEQUI



**NOMES COMUNS:** Pipi (MT), piquá-bravo, pequi (MG, SP, GO, DF), amêndoia-de-espinho, grão-de-cavalo, pequiá, pequiá-pedra, pequelim, suari, piquiá.

**NOME CIENTÍFICO:** *Caryocar brasiliense* Camb.

**USOS:** A polpa é utilizada principalmente em preparações salgadas, caso do tradicional arroz com pequi. A polpa, que contém óleos, é utilizada como condimento e na fabricação de licores e sorvetes. A "castanha" (semente), é comestível e utilizada na fabricação de papoca e óleo branco. O fruto destaca-se também por apresentar teor de vitamina C superior aos valores de algumas frutas, caso da laranja, da goiaba e do limão.



UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO CEARÁ



## CAJÁ

O cajá é o fruto da cajazeira (*Swartzia macrocarpa* L.), árvore da família das Anacardiaceas que está presente em vários estados brasileiros, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, nos estados de Sergipe, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte. Dependendo da região, a planta recebe nomes diferentes. Na Amazônia, por exemplo, é chamada de *taperuá*. Já no Sul leva o nome de cajazeira ou cajá mirim.

A árvore, que pode alcançar até 25 metros de altura, tem um fruto de casca fina e de cor amarelo-laranja, com polpa ácida e saborosa. O seu ciclo reprodutivo só se inicia a partir do terceiro ano após o plantio, mas só no quarto ano a planta chega à fase adulta.



Cajá (Foto: Pedro Humberto)

O cajá é uma boa fonte de vitaminas, principalmente a "A" e é rico em fibras, fósforo, ferro e cálcio. A polpa suculenta do cajá é bastante utilizada na produção de geleias, sucos, sorvetes, compotas, licores e sobremesas. O rendimento na produção da polpa pode chegar a 56%.



UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO CEARÁ



## BOLO DE CAJÁ SEM LACTOSE



Foto: Robson Mata

INGREDIENTES	MEDIDA CASEIRA
<b>PARA O BOLO:</b>	
Farinha de Trigo	2 Xícaras
Margarina	1 Xícara
Ácido Crustal	1 Xícara e 3/4
Polpa de Cajá	1 Xícara
Ovos	3 unid.
Fermento	1 Colher de sopa

### Modo DE PREPARO

Juntar em uma batedeira a margarina, as gemas, o açúcar e bater até obter um creme claro. Adicionar a polpa de cajá e a farinha de trigo e mexer até incorporar. Após esse processo devem ser acrescentadas as claras batidas em neve misturando delicadamente e por último o fermento. Untar uma forma redonda de furo central, depositar a massa e levar para assar por aproximadamente 40 minutos em forno pré-aquecido a uma temperatura de 180°C.

**RENDIMENTO:** 1 bolo de 20 cm de diâmetro /10 a 15 fatias.

## Universidades parcerias



# Rio Alimentação Sustentável

## EXECUTION



GESTÃO DA  
AGROPECUÁRIA  
E PESCA



## SUPPORT



MINISTÉRIO DO  
MEIO AMBIENTE



## EXECUTIVE SECRETARY



35 organizações da sociedade civil, governo e instituições de pesquisa, sob coordenação da Conservação Internacional e WWF-Brasil, com objetivos de apoiar o Comitê Rio 2016 na viabilização da oferta de alimentos saudáveis e sustentáveis para os Jogos Olímpicos de 2016; e planejar o seu legado para o Rio de Janeiro e o Brasil em uma plataforma com resultados transformadores nas cadeias de valor de alimentos



Street  
Market



# WELCOME!

*Enjoy here the best products from  
family agriculture  
in Rio de Janeiro*

## Video promocional



From plate to podium - Promoting healthy eating and sustainable production at the Rio Olympics (Portuguese with English subtitles)

<http://rio-alimentacaosustentavel.org.br>

# II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos – Fortaleza set/2016

- Organizado pelos parceiros da UFC
- Biodiversidade para a alimentação e nutrição foi tema central
- Mesa redonda com coordenadores do BFN de cada região
- Oficinas culinárias com receitas desenvolvidas para o livro do BFN

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
BIO DIVERSIDADE PARA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

**CAJÁ**

O cajá é o fruto da cajazeira (*Swartzia macrophylla L.*), árvore da família das Anacardíaceas que está presente em vários estados brasileiros, especialmente nas regiões Norte e Nordeste, nos estados de Sergipe, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Ceará, Piauí e Rio Grande do Norte. Dependendo da região, a planta recebe nomes diferentes. Na Amazônia, por exemplo, é chamada de *taucábabá*. Já no Sul leva o nome de cajazeira ou cajá-mirim.

A árvore, que pode atingir até 25 metros de altura, tem um fruto de casca fina e de cor amarelo-laranja, com polpa ácida e saborosa. O seu ciclo reprodutivo só se inicia a partir do terceiro ano após o plantio, mas só no quarto ano a planta chega à fase adulta.

Cajá (Foto: Pedro Matos)

O cajá é uma boa fonte de vitaminas, principalmente a "A" e é rico em fibras, folílico, ferro e cálcio. A polpa excedente do cajá é bastante utilizada na produção de geleias, sucos, sorvetes, compotas, licores e sobremesas. O rendimento na produção da polpa pode chegar a 56%.



# Workshop de Nichos de Mercado para o Setor Agroindustrial

## – Espécies nativas do Brasil: conhecimentos, tecnologias e negócios

Embrapa – Produtos e Mercado



Workshop  
Nichos de mercado  
para o setor agroindustrial

## Espécies nativas do Brasil: conhecimentos, tecnologias e negócios

21 e 22 de setembro de 2016, Campinas-SP

[embrapa.br/workshopnichos2016](http://embrapa.br/workshopnichos2016)

Patrocínio: **agrocinco**  
seeds of value



**BN**  
BIODIVERSIDADE  
PARA ALIMENTAÇÃO  
E NUTRIÇÃO

Apoio institucional: **PRP** Unicamp



Realização: **Embrapa** AGRICULTURA PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



Suporte do BFN e apoio  
institucional

Palestra do BFN e outros  
parceiros – políticas  
públicas, aspectos legais  
e regulatórios

# Eventos gastronômicos e culturais

Oficinas culinárias e degustação de alimentos nutritivos da biodiversidade nativa, feira no Jardim Botânico de Brasília

- Objetivo: divulgar e promover o uso de espécies nativas
- Riqueza de sabores, aromas
- Demonstrar que a conservação da biodiversidade pode ser promovida pelo seu uso sustentável
- Não é o cultivo e uso que levam espécies à ameaça, mas a ignorância sobre sua riqueza



# Semana do Alimento Orgânico



Vídeos “Pitada Orgânica” com alimentos nativos - MMA



New recipes for sociobiodiversity - Pequi (Portuguese)



New recipes for sociobiodiversity - Cerrado passionfruit (Portuguese)

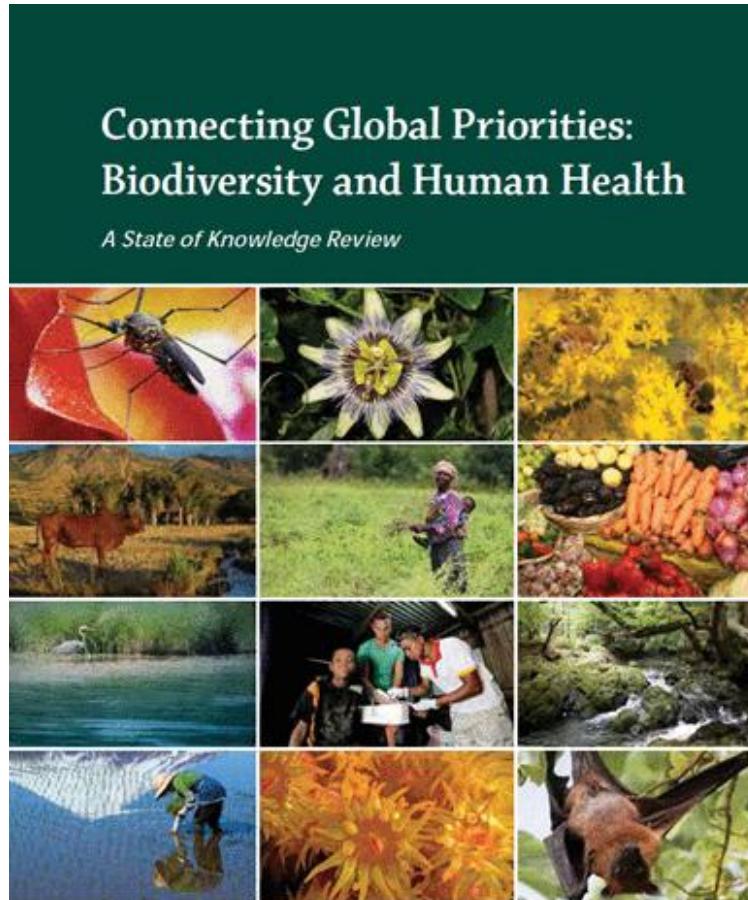


New recipes for sociobiodiversity - Castanha de baru and açaí (Portuguese)

# Eventos gastronômicos, feiras



# CBD/WHO Connecting Global Priorities: “Biodiversity and Human Health A State of Knowledge Review”



Convention  
on  
Biological  
Diversity



World Health  
Organization

Jointly developed by the Convention on Biological Diversity and the World Health Organization under the Biodiversity and Health Task Force



<https://www.cbd.int/health/stateofknowledge>

# A4NH Outcome Note



## BIODIVERSITY FOR FOOD AND NUTRITION IN BRAZIL

The Biodiversity for Food and Nutrition Project—officially the *Mainstreaming Biodiversity Conservation and Sustainable Use for Improved Human Nutrition and Well-being* project, or *BFN* project, is a multi-country initiative with an ambitious goal to mainstream biodiversity conservation to improve nutrition in four countries: Kenya, Sri Lanka, Turkey, and Brazil. In Brazil, the BFN project is just one of many initiatives within a national strategy to eradicate hunger and extreme poverty, specifically by mainstreaming biodiversity into national food and livelihood efforts. The project is influencing the national policy landscape, both by filling critical data gaps through an online portal which will streamline national data on Brazilian biodiversity and ecosystems, and through strong partnerships.

## THE CONTEXT

In 2003, the current president of Brazil, Luiz Inácio Lula da Silva, launched Fome Zero, a national cross-sectoral strategy with the goal of eradicating hunger and extreme poverty in Brazil. The underlying assumption of Fome Zero was that poverty reduction, food security, and support for small-scale agriculture were intimately connected. A number of initiatives were launched or strengthened under this program to increase access to food for the poorest Brazilians and to support small-scale and family farmers as a strategy to strengthen domestic markets and promote sustainable development. Although sustainable development often includes the promotion of local agrodiversity, such as traditional crops and wild species, as an important environmental consideration, it does not always consider the protection and promotion of these foods with nutrition potential, as a human health and well-being issue.

## THE PROJECT

In 2012, the Global Environment Facility (GEF), the world's largest public funder of international environmental projects, launched a new project called Mainstreaming Biodiversity Conservation and Sustainable Use for Improved Human Nutrition and Well-being, or the BPN project, which operates in Kenya, Sri Lanka, Turkey, and Brazil. Coordinated by Biodiversity International and co-implemented by FAO and the United Nations Environment Program (UNEP), the project has several key objectives. In Brazil, the BPN project aims to mainstream biodiversity conservation and sustainable use for improved nutrition into national food and livelihood security strategies, framed or strengthened

under Fome Zero. Part of the program's strategy is improving the enabling environment for biodiversity for food and nutrition in Brazil. The logical first step was to strengthen the evidence and knowledge base for the nutritional value of native biodiversity.

#### **- filling information gaps**

There was no need to start from scratch in Brazil. The national *Plants for the Future* initiative, an ongoing project of the Brazilian Ministry of Environment, was already established to identify and document native species with economic potential. As part of the BPN project, four federal universities and the National Institute of Amazonian Research (INPA) are carrying out nutritional composition analysis of 70 edible plant species previously identified as underutilized by *Plants for the Future*. The analysis compiles data already available in scientific literature (using a methodology developed by FAO/INFOCAT) with data from laboratory analysis on underutilized plants that fit previously identified data gaps.

By early 2006, the information will be available on a national information portal as part of the Information System on Brazilian Biodiversity (SIBRI). The SIBRI will bring together information on Brazilian biodiversity and ecosystems currently scattered across databases in various government agencies and other sources. In close consultation with the BPN project team in Brazil, IUCN's World Conservation Monitoring Centre is developing the technological platform for the SIBRI database, which will be hosted by the Ministry of Science, Technology and Innovation (MCTI).

**Why is data so important to policymakers?** Policymakers need evidence to justify and support new public policies, programs, and initiatives.

The BPs Nutritional Composition Database will provide important evidence for the inclusion of nutritious species in public policies and programs focused on food and nutritional security and the promotion of healthy and diversified diets. It will also provide evidence for programs linking biodiversity conservation to income generation.

The BPN project in Brazil has identified four existing public policies that could benefit from data on the nutritional value of native biodiversity. They include:

- Food Acquisition Program (PAE)
  - National School Meals Program (PNAE)
  - National Food and Nutrition Policy (PNAE)
  - Minimum Price Guarantee Policy for Biodiversity Products (PGPM-Bio)

Each of these policies contains entry-points for potentially improving nutrition or livelihoods with links to native biodiversity. For example, in 2008, the FAWE decreed that at least 30% of the food purchased through its program must be bought directly from family farmers. At the same time, the PAA procurement process has 10% more for organic and agroecological food.

With reliable data on local and regional biodiversity, policymakers can demonstrate the value of these species as a source of work and income for family farmers, ranchers, and traditional communities.

Similarly, they can also demonstrate the health and well-being benefits to consumers who are educated on the benefits of a diversified diet that includes native, nutritious staples.

A number of institutions in Brazil – Ministry of the Environment, Ministry for Agrarian Development, Ministry of Social Development and Fight Against Hunger, Ministry of Health, Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply, the National Supply Company and the National Fund for Education Development of the Ministry of Education – are working together, with this increased knowledge, to design programs that achieve these multiple goals.

#### **strengthening partnerships**

The second important way this initiative supports an enabling environment is through its partnerships. For example, the universities participating in the food composition activities also have Collaboration Centers on Food and Nutrition (CCFCANs), linked

to the National School Feeding Programme (NSFP), which is coordinated by the National Fund for Education Development of the Ministry of Education. These CECANEs provide research and technical assistance to those involved in delivering the national school meals program, which feeds over 40 million children on a daily basis. The partnership is likely to rever the inclusion of malnutrition in school meals.

The BPN Project has collaborated with partners implementing a range of additional support activities, where native biodiversity for food and nutrition is promoted. Some examples include school gardens ('Educating with School Gardens and Gastronomy') and school nutrition education (PNAH 'Health in Schools' program), plus the publication of books and materials showcasing local biodiversity, foods and recipes [e.g. new edition of Brazilian Regional Foods, see below] and alliances with high profile chefs and restaurants in the running of gastronomic workshops, food fairs and awareness campaigns. An online course to promote the mainstreaming of biodiversity for food and nutrition is under development. All of this helps provide a platform and enabling environment to further promote the mainstreaming of biodiversity into relevant public policies and institutions, as well as supporting the new Brazil Dietary Guidelines which are more focused on food and whole of diets, local food culture and environmental sustainability.

EMERGING OUTCOMES

Many changes in behaviors and attitudes are already evident within the partner ministries and federal institutions of the BPN Project. More materials emphasize the strategic role biodiversity can play, along with other approaches, in contributing to food and nutritional security and in promoting more conservation and sustainable use. For example, the new edition of the book Andean Regional Foods, launched by the Ministry of Health in March 2003, included a chapter on "Biodiversity for Food and Nutrition" for the first time.<sup>1</sup> This book includes many recipes and nutritional information of regional foods, several of them using native fruits and even-convoluted varieties.

The Reference Document for the 7<sup>th</sup> National Conference on Food and Nutrition Security (CNGAN) held on November 3-6, 2015, incorporates, for the first time, biodiversity as one of the main aspects related to food and nutrition security. CNGAN, held every four years, is where guidelines and priorities for food and nutrition security actions are set and communicated to the National Food and Nutrition Security Council (CONSEA) to inform policy making. The 2015 Policy Letter, the main outcome from the annual conference, had several recommendations related to the sustainable use of biodiversity to achieve food sovereignty. Some recommendations focused especially on expanding public

<sup>3</sup> Chapter 1 in Brazilian Regional Foods • [http://www2.ufsc.br/~mst/100\\_100\\_1000/1000/1000.html](http://www2.ufsc.br/~mst/100_100_1000/1000/1000.html)

# 5º Relatório Nacional para a Convenção sobre Diversidade Biológica – CBD

- Seção completa sobre BFN
- BFN na seção para avaliação intermediária do progresso para alcance das metas Nacionais e Meta 13 de Aichi para a biodiversidade



# Conferências Nacionais e Internacionais

- Nutrition for Growth – Formation of the Global Network of Nutrition and Food Security and Sovereignty Education, Research and Extension Institutions (12-13/04/16, Manaus, Brazil)
- NNEdPro 2nd Annual International Summit on Medical Nutrition Education and Research (17-18/06/16, Cambridge, UK) – 1st prize on Poster Award
- Conference “A Complex Recipe: Nutrition, Power and the Environment” (12-13/07/16, Oxford, UK)
- International Congress on Gastronomy and Food Science (21-23/09/16, Fortaleza, Brazil)
- Workshop – Market niche for the agroindustrial sector  
Native species from Brazil: knowledge, technology and business (21-22/09/16, Campinas, Brazil)
- Conference Tropentag 2016: Solidarity in a competing world — fair use of resources (19-21/09/16, Viena, Austria)
- Conference “Democratizing Food Governance” (14/10/16, Rome, Italy)
- CFS43/FAO side event - Genetic diversity for food security and nutrition: Integrating genetic resources for food and agriculture in food security policies and programmes (20/10/16, Rome, Italy)



# Planos para 2017

- Banco de dados SiBBr
- Dados de composição nutricional
- Livro de receitas
- Curso online
- Livros “Plantas para o Futuro”
- Simpósio “Biodiversidade para Alimentação e Nutrição”



# Obrigada!



BIODIVERSITY  
FOR FOOD AND  
NUTRITION



MINISTÉRIO DO  
MEIO AMBIENTE



[www.b4fn.org](http://www.b4fn.org)

