



## VALORIZAÇÃO E RESGATE DA CULTURA ALIMENTAR ATRAVÉS DA UTILIZAÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC)

Yana Cristina de Barba<sup>1</sup>

Rozane Toso Bleil<sup>2</sup>

**Resumo:** O Brasil é reconhecidamente um dos países com maior biodiversidade de fauna e flora do mundo. Todavia, o atual sistema de produção agroalimentar predominante é sustentado por uma matriz agrícola convencional de monoculturas e consequente padrão alimentar monótono, limitado, industrializado e insustentável. Este quadro sustenta o desconhecimento e subutilização de muitas espécies nativas brasileiras com importante potencial econômico e nutricional. A partir disso, este estudo pretendeu promover a divulgação e troca de conhecimentos sobre a identificação e utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) para incentivo da segurança alimentar e nutricional juntamente com a valorização da cultura e biodiversidade local. Para tanto, foram previstas três ações: “Conhecendo as PANCs”, “Troca de Mudanças PANCs e plantas medicinais” e “Criando receitas PANCs”. As atividades foram direcionadas aos munícipes de Santa Izabel do Oeste, PR, sendo realizadas no mesmo município e em Realeza, PR. A primeira ação ocorreu nos dias 13 e 21 de junho no Posto de Saúde Santo Antônio e na Academia de Saúde, respectivamente. O encontro promoveu a apresentação do assunto proposto aos 19 participantes presentes, possibilitando a identificação dos conhecimentos prévios dos mesmos quanto ao uso de PANCs e plantas medicinais, neste encontro também ocorreu a degustação de chá, a entrega de cartilha e o convite para demais atividades. A segunda ação ocorreu nos dias 19 e 23 de junho no Posto de Saúde Santo Antônio e Praça das Palmeiras, respectivamente. Esta ação contou com a participação de 22 pessoas, sendo realizada trocas de PANCs e plantas medicinais. Entre as mudas trazidas de casa pelos participantes as principais foram: a hortelã, a tansagem, o figatil, a cidra, a losna, o mentruz, o brejo, a avenca, o osmarim, o alecrim, a cidreira, o milho de palha roxa e o bálsamo.. Além

---

**Categoria:** Extensão

**Área do Conhecimento:** Ciências da Saúde

**Formato:** Comunicação Oral

<sup>1</sup> Graduanda do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Realeza, Paraná, Brasil, contato: y.ana@outlook.com

<sup>2</sup> Docente do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS, Campus Realeza, Paraná, Brasil, contato: rozanetb@uffs.edu.br



disso, entre as variedades disponíveis para a troca estavam o açafão da terra, a bertalha, o major gomes, o inhame, o gengibre, a ora-pro-nóbis, a menta, o capim limão, a melissa, o feijão guandu, a malva, entre outras plantas. Por fim, a terceira ação ocorreu no dia 02 de julho no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus Realeza*, e contou com a presença de 8 participantes. As receitas desenvolvidas e disponibilizadas em apostila foram a sopa de ervilha com folha de batata doce, o canelone de taioba com molho branco, a panqueca colorida com molho pesto, o bolo de erva-cidreira e a omelete com flor de ipê e ora-pro-nobis. Dessa forma, o estudo atingiu um público de 41 participantes, compreendendo 33 (80,49%) mulheres e 8 (19,51%) homens. Dados da literatura apontam que plantas que eram utilizadas com frequência com fins alimentícios e medicinais se distanciam cada vez mais da cadeia produtiva necessitando serem resgatadas pelos pesquisadores e consumidores, retomando seu papel nutricional, ambiental e econômico. Dessa forma, as ações desenvolvidas possibilitaram a socialização de conhecimentos tradicionais da população, valorizando o resgate da cultura e criatividade alimentar, bem como, da medicina e biodiversidade local.

**Palavras-chave:** Cultura Alimentar. Plantas Alimentícias Não Convencionais. Segurança alimentar.