

DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO: RELEITURA DOS QUINTAIS RURAIS A PARTIR DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NELES ENCONTRADOS

Marci Aparecida Lemes¹

José Maria Gusman Ferraz²

RESUMO

O presente artigo trata do direito humano à alimentação de qualidade e em quantidade adequada, fazendo uma releitura dos quintais rurais a partir das Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) neles encontrados. Trata-se de uma pesquisa aplicada, descritiva e quali-quantitativa. O método é o hipotético dedutivo. O objetivo geral foi a verificação do conhecimento e utilização para o consumo das PANC, pela parcela da população representada pelos moradores dos 4 quintais visitados. O estudo dividiu-se em duas etapas: Revisão da literatura e Pesquisa de campo. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com 8 moradores entre 22 e 72 anos. Turnês guiadas e checklists com imagens de plantas foram realizados para a confirmação taxonômica das espécies e levantamento quantitativo. Os objetivos específicos foram a verificação da forma e da intensidade da utilização e, do interesse dos participantes em adquirir mais conhecimento para incorporação das PANC em suas dietas alimentares. Foram visitados 4 quintais de chácaras localizadas na zona rural do Município de Roncador PR, escolhidos por serem imóveis rurais que possuem testada para Rua Amazonas, área urbana. Com as entrevistas verificou-se o nível de conhecimento das plantas e de seu potencial pra uso humano, bem como, o interesse dos atores em adquirir maior conhecimento para incorporação em suas dietas alimentares. Os dados coletados foram agrupados e tratados estatisticamente e os resultados transformados em tabelas, gráficos, quadros e listas. O estudo justificou-se pela carência de conhecimento por parte da população em geral da viabilidade do consumo das PANC na alimentação humana e pela falta de informações seguras por parte das instituições governamentais ligadas ao tema para viabilizar a popularização desse consumo.

Palavras-chave: PANC. Soberania e segurança alimentar. Quintais rurais. Direito humano à alimentação adequada. Conhecimentos tradicionais.

¹ Doutoranda em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente pela Universidade de Araraquara, SP - UNIARA. Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente pelo Centro Universitário de Araraquara, SP - UNIARA. Especialização em Direito Ambiental e Ordenação do Território pela Universidade Estadual de Maringá, PR – UEM. Especialização em Direito Aplicado pela Escola da Magistratura do Paraná – EMAP. Graduação em Direito pela Universidade Estadual de Maringá, PR– UEM. Advogada e Pesquisadora. e-mail: advmarci@gmail.com.

² Pós-doutorado em Agroecologia pela Universidade de Córdoba (UCO) Córdoba Espanha. Doutorado em Ecologia pela Universidade Estadual de Campinas- UNICAMP. Mestrado em Agronomia (Microbiologia Agrícola) pela Universidade de São Paulo -ESALQ - USP. Graduação em Biologia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Pesquisador convidado do Laboratório de Engenharia Ecológica da Unicamp - Professor da pós graduação da UNIARA - mestrado e doutorado Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente. e-mail: ze2cordoba@yahoo.es.

HUMAN NOURISHMENT RIGHT: RURAL YARDS'S REREADING BASED ON THE NON-CONVENTIONAL EDIBLE PLANTS IN THEM FOUND

ABSTRACT

The following article is about the human right to obtain nourishment with quality in the proper quantity, doing a rereading of the rural yards based on non-conventional edible plants (NCEP) in them found. It is an applied and descriptive research analyzing quantity and quality. The method is the hypothetical deductive. The main goal was the verification of the knowledge and consuming of the NCEP, by the portion of the population represented by the residents of the four visited sites. The study was divided in two parts: Reading review and Field research. Basic interviews were made with 8 residents aged between 22 and 72. Guided tours and picture based checklists were made viewing the species' taxonomical confirmation and a quantitative study. The specific objectives were the verification of the consuming ways and intensity, and the participants' interest to learn more about the NCEPs to incorporate them on theirs's diet. Four farm yards located on the rural zone of "Roncador PR" were visited, chosen for being a rural kind of realty facing "Rua Amazonas", an urban area. With the interview the level of knowledge about the plants for human use was verified just like the authors' interest on learning, expecting to introduce in theirs's own diet. The collected data was put together and treated statistically, transformed into graphics, tables and lists. The study was justified by the lack of knowledge coming from the majority of the population about the viability of eating NCEPs and about the lack of information, saved by the governmental institutions related to the subject, to make the consuming popularization feasible.

Keywords: NCEP. Food safety and sovereignty. Rural yards. The human right to obtain nourishment with quality in the proper quantity. Traditional knowledge

1. INTRODUÇÃO

É paradoxal o fato do Brasil ser um grande produtor de alimentos, ser detentor de uma invejável biodiversidade e uma parcela de sua população sofrer a crise da fome, consequência da falta de acesso aos direitos básicos à alimentação de boa qualidade e em quantidade adequada para satisfazer as necessidades nutricionais humanas (EcoDebate, 2008). Mais paradoxal é o fato de pessoas sofrerem de fome com o alimento ao alcance de suas mãos. Segundo Tosi (2010), da EcoAgência de Notícias Ambientais "O brasileiro está cercado de plantas alimentícias, com alto valor nutritivo, mas que ainda não conhece".

De acordo com Nass et al. (2008) e Kinupp (2009), o Brasil conta com o maior número de espécies vegetais nativas comestíveis. Ainda segundo o biólogo Kinupp, em entrevista ao Jornal do Comércio veiculada em 02/04/2018,

"O Brasil tem segurança alimentar, e o marco disso foi ter saído do mapa da fome. Porém não temos soberania. Quase tudo o que comemos vem da Europa e da Ásia; e todo recurso genético do que plantamos vem de outros países".

[...]

"Ao valorizar espécies nativas, nós podemos causar uma revolução gastronômica".

A falta de acesso ao conhecimento das plantas alimentícias não convencionais, faz com que a população deixe de se apropriar de recursos alimentares com qualidade nutricional e democráticos, incorrendo em desperdício de fontes alimentares que estão a livre disposição e de forma gratuita na natureza e nos quintais (BRACK, P; KINUPP, V. F.; SOBRA, M. E. G. 2007).

A ineficiência do acesso a informação leva a população a crer que tudo que não é convencionalmente intitulado como sendo verdura, fruta, legume, grãos, raízes, tubérculos, etc., não é passível de consumo, tratando-se de mato, erva daninha, etc. O desconhecimento faz com que sejam perdidas toneladas de recursos vegetais por hectares tornando as PANC subutilizadas no ponto de vista ecológico e econômico (RAPOPORT et al, 1997 e 2009; DÍAZ-BETANCCOURT, 1999).

A ONU relata que 840 milhões de pessoas no mundo sofrem de fome todos os dias (ONUBR, 2013). Esse número poderia ser reduzido se a população tivesse conhecimento de como identificar e consumir as PANC.

Ainda segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), mundialmente nos últimos 100 anos o número de plantas consumida pela humanidade teve uma redução de 10 mil para apenas 170 espécies, consequência da implantação da agricultura convencional, mudança do perfil demográfico e do estilo de vida no período.

As PANC no passado foram muito utilizadas na alimentação cotidiana das famílias, mas com o transcorrer do tempo esse hábito foi se alterando devido a modernização da agricultura, chegando a beira do desuso, refletindo na transmissão dos saberes e fazeres, influenciando negativamente na soberania alimentar, podendo inclusive afetar o estado nutricional das famílias (DIEGUES, 2001; BALSAN, 2006; GIRALDI, 2012; AMAZORO, 2002 e MONTEIRO et al. 2000).

Embora uma parcela ínfima da população tenha conhecimento sobre as PANC, elas podem ser uma importante ferramenta para garantir a soberania alimentar, sendo inclusive consideradas segundo Ladio (2005), uma possibilidade das pessoas menos favorecidas atingirem a autossuficiência alimentar.

Tomando como ponto de partida esse retrato fático, o estudo faz uma releitura dos quintais rurais dando uma nova interpretação a esses espaços a partir do estilo de vida dos atores residentes e das PANC neles encontradas. Para tanto, o estudo identificou as PANC existentes em cada quintal, verificou o conhecimento ou não dos residentes sobre sua identificação e uso para consumo humano, verificando ainda, se a incorporação ou não das PANC na dieta alimentar dessa parcela da população sofreu ou não alguma influência da falta de acesso à ampla informação e divulgação do uso das PANC para consumo humano.

1.1 JUSTIFICATIVA

Pela grande importância das PANC na garantia do direito humano à alimentação, o levantamento bibliográfico mostrou que os estudos e pesquisas científicas sobre o tema ainda são muito poucos.

Considerando estes fatores, faz-se necessários estudos que visem o levantamento de informações sobre a diversidade das espécies existentes, identificação taxonômica,

conhecimento e utilização para consumo humano, divulgação das espécies e forma de consumo, etc.

O presente estudo de caso visou conhecer, valorizar e divulgar o conhecimento dos atores envolvidos, bem como, efetuou o resgate dos saberes e fazeres tradicionais das famílias participantes sobre as PANC existentes em seus quintais. Outrossim, justifica-se também pelos inúmeros vieses a ser explorados e os resultados obtidos nela servirem de fonte para novas pesquisas sobre as PANC.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Verificar o conhecimento e utilização para consumo humano das PANC, pela parcela da população representada pelos atores residentes nos quintais rurais visitados.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Verificação do conhecimento ou não das PANC;
- Verificação da forma e intensidade de utilização das PANC;
- Verificação do interesse dos atores participantes em adquirir mais conhecimento para incorporação das PANC em suas dietas alimentares;
- Levantamento da diversidade de espécies e receitas de uso;
- Identificação taxonômica das espécies indicadas pelos interlocutores.

2 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia utilizada possui caráter exploratório com a finalidade de gerar conhecimento sobre as PANC e sua utilização para o consumo humano.

A pesquisa possui abordagem qualiquantitativa, cujo objetivo é conhecer a quantidade de espécies PANC existentes nos quintais visitados, bem como a sua utilização no consumo humano e na melhora nutricional da dieta alimentar das famílias.

A coleta de dados se deu em duas etapas. A primeira se deu com a visita aos quintais das propriedades e estabelecimento de conversas com os moradores e agendamento das visitas e entrevistas. A segunda se deu com a efetiva visita e “turnê guiada” na propriedade, ocasião em que o entrevistados citavam a espécie e apontavam o material botânico “*in loco*”, de conformidade com o proposto por Albuquerque et al., (2010).

A medida em que as espécies eram citadas e apontadas eram fotografadas em ambiente natural, sendo anotadas em fichas o nome popular e a sua utilização.

Posteriormente as espécies botânicas foram listadas por família botânica, nome científico, nome popular, imagem e formas de consumo, de conformidade com Kinupp (2007).

Os registros e identificações botânicas das espécies encontradas foram realizados por meio de comparação com a literatura especializada (LORENZI, H.; SOUZA, V.C. 2008).

2.1 ÁREA DE ESTUDO

A pesquisa de campo se desenvolveu em 04 quintais de chácaras localizadas na zona rural do município de Roncador, Estado do Paraná, Brasil, que têm como testada a

rua Amazona, zona urbana do município, no período de fevereiro a maio de 2018, conforme demonstra a figura 2.

Sua população total segundo o Censo 2010 é de 11.537 hab., sendo 7.120 hab. na zona urbana (3.482 homens e 3.638 mulheres) e 4.417 hab. na zona rural (2.341 homens e 2.076 mulheres). Desses, segundo o agrupamento do Censo 2010 pela cor são: 6950 brancos, 786 pretos, 103 amarelos e 3698 parda.

O Índice de Desenvolvimento Humano (IDH-M): 0,701 (PNUD/2000), sendo IDH-M Renda: 0,601, IDH-M Longevidade: 0,685 e IDH-M Educação: 0,818.

Sua colonização teve forte influência Ucraniana e de outras comunidades europeias. Grande parcela dos atuais residentes são descendentes de ucranianos, predominando no município a etnia branca (IBGE, 2010). Em consequência da forte religiosidade e preservação das tradições culturais da comunidade ucraniana, o Município de Roncador possui dois padroeiros, o da igreja católica São Pedro e o da igreja católica ortodoxa São Nicolau.

As chácaras objetos do estudo são habitadas por descendentes da comunidade Ucraniana.

FIGURA 1 – LOCALIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RONCADOR NO BRASIL E NO ESTADO DO PARANÁ.



Fonte: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Roncador>. Acesso em fevereiro de 2018. Adaptado pelos autores.

FIGURA 2: VISTA SATÉLITE DO MUNICÍPIO DE RONCADOR E DAS 04 CHÁCARAS DA ZONA RURAL OBJETO DO ESTUDO.



Fonte: Mapas de estradas e ruas de Roncador. Localização e distâncias em Paraná, Brasil. Disponível em: <http://www.mapasruasestradas.com/Parana/Roncador/>. Acesso em fevereiro de 2018. Adaptado pelos autores.

2.2 AMOSTRAGEM DOS ENTREVISTADOS E FORMA DO DESENVOLVIMENTO DAS ENTREVISTAS

Após estabelecido contato com as famílias residentes, e por elas escolhido os membros da família que seriam entrevistados, foram agendadas as datas para as visitas e realização das entrevistas que se deram nos dias 05, 12, 19 e 26 de março de 2018.

Cada família indicou dois membros totalizando 08 entrevistados sendo 03 homens e 05 mulheres.

As entrevistas foram semiestruturadas por meio de roteiro com perguntas pré-elaboradas sobre as PANC conhecidas e consumidas pelos atores residentes, bem como, a forma de seu uso.

As perguntas foram efetuadas de forma individual e oralmente a cada residente participante durante as Turnês guiadas, tendo sido elaborados checklists e coleta do material botânico encontrado. Foram registradas imagens do material botânico em ambiente natural para posterior confirmação taxonômica das espécies, bem como das partes das plantas apropriadas para consumo humano. Efetuou-se também o levantamento quantitativo das espécies de PANC apontadas pelos entrevistados em cada propriedade.

2.3 OBTENÇÃO DOS DADOS DE CAMPO

A pesquisa de campo se desenvolveu no período de fevereiro a maio de 2018, na área marcada em vermelho na figura 02, que corresponde as 04 chácaras, objetos do estudo, localizadas na zona rural do município de Roncador, PR., todas com testada para a rua Amazona, zona urbana do município.

Para preservar a identificação da propriedade e dos entrevistados, as chácaras foram identificadas por números, sendo 01, 02, 03 e 04 e, os atores entrevistados por letras A, B, C, D, E, F, G e H, respectivamente.

A chacara nº 01 teve como entrevistados os atores A e B, a de nº 02 os C e D, a de nº 03 os E e F, e a de nº 04 os G e H.

A pesquisa se desenvolveu na parte das propriedades delimitadas pelos proprietários como sendo os quintais das residências.

As chácaras foram selecionadas por meio de amostra não probabilística, de acordo com uma seleção intencional (SPATA, 2005), e foram entrevistados dois moradores por propriedade.

O trabalho de campo se deu por meio de visita aos quintais das propriedades rurais, com a finalidade de: efetuar a coleta de dados sobre a diversidade de espécies de PANC existentes no local; verificar a existência de conhecimento ou não dos entrevistados sobre a identificação e formas de uso das PANC; verificar a utilização ou não pelos entrevistados das PANC em suas dietas alimentares e em caso positivo a intensidade de uso; verificar a ocorrência ou não da influência da falta de acesso a ampla informação e divulgação do uso das PANC, para a efetiva incorporação na dieta alimentar da população.

Foram realizadas durante as visitas o método “turnês guiadas” (ALBUQUERQUE & LUCENA, 2004) para coleta de amostras e identificação em campo, onde realizou-se caminhadas guiadas pelos entrevistados residentes. Por esse método os entrevistados apresentaram a propriedade e no trajeto foram citando as espécies de PANC utilizadas para alimentação e apontando o material botânico “*in loco*”, de conformidade com o proposto por Albuquerque et al., (2010).

Foi efetuada por meio de um celular Samsung Galaxy Grand Duos GT-i9082 a documentação fotográfica com imagens das PANC para a confirmação taxonômica das espécies.

Cada espécie de PANC encontrada foi fotografada em vários ângulos e escolhida a de melhor qualidade para representar a amostra.

Com base nas anotações efetuadas durante as “turnês guiadas” efetuou-se o levantamento quantitativo das espécies de PANC encontradas, por meio da ficha para registro de material botânico encontrado no quintal que encontra-se no Apêndice B.

Foi aplicada uma entrevista semiestruturada realizada de forma dialogada com perguntas abertas e fechadas, cujo roteiro de entrevista encontra-se no Apêndice A.

Os dados coletados foram tratados, tabulados de forma cruzada e transcritos em tabelas do Microsoft Excel 365, a partir das quais foram realizadas as análises e posteriormente elaborados quadros de identificação, forma de consumo, etc.

Os resultados também são apresentados em forma de gráficos e comentários.

A identificação das plantas foi realizada através de literatura específica.

A partir das informações coletadas foram elaborados quadros contendo as espécies de PANC, família botânica, nome científico, nome popular, partes da planta utilizadas para consumo, formas de consumo, utilização básica em receitas e imagens das plantas, organizadas pelos autores com base nas confeccionadas por Kinupp (2007).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram visitadas 04 quintais de chácaras na zona rural e entrevistadas 08 pessoas, sendo 3 homens e 5 mulheres, a faixa etária dos informantes variou de 22 a 72 anos de idade.

Na área objeto do estudo foram identificadas ao todo 34 espécies de PANC, distribuídas em 22 famílias botânicas, organizadas no Quadro 1.

QUADRO 1 - FAMÍLIA BOTÂNICA, NOME CIENTÍFICO, NOME POPULAR, FORMAS DE CONSUMO DE PANCS ENCONTRADAS NOS QUINTAIS DAS 4 CHÁCARAS VISITADAS NA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE RONCADOR, PR.

Família botânica	Nome científico	Nome popular e Imagem	Formas de consumo
Amarantaceae	<i>Amaranthus viridis</i> L.	Caruru	Cozida, refogada e sementes torradas.
Araceae	<i>Colocasia esculante</i>	Inhame	Cozida.
Araceae	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Taioba	Cozida e fritas.
Asteraceae	<i>Taraxacum officinale</i> Weber.	Dente de leão	Crua e refogada.
Asteraceae	<i>Emilia sonchifolia</i> L.	Serralhinha	Refogada.

Asteraceae	<i>Bidens pilosa</i> L.	Picão	Crua, cozida, refogada, infusão e decocção
Asteraceae	<i>Sonchus arvensis</i> L.	Serralha lisa	Crua, cozida e frita.
Asteraceae	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Serralha do Mato	Crua, cozida, Refogada e frita.
Asteraceae	<i>Hypochoeris brasiliensis</i> Griseb.	Almeirão do Mato	Crua e refogada.
Asteraceae	<i>Lactuca canadensis</i> L.	Almeirão roxo	Crua e Refogada.
Asteraceae	<i>Ageratum conyzoides</i> L.	Mentrasto	Cozida, refogada, infusão e decocção.
Basellaceae	<i>Basella rubra</i> L.	Bertalha	Refogada, cozida.
Basellaceae	<i>Anredera cordifolia</i> (Ten.) Steenis.	Caruru-do-reino	Cozida, refogada.
Brassicaceae	<i>Coronopus didymus</i>	Mastruço	Crua e cozida.
Cactaceae	<i>Pereskia bahiensis</i> Gurke.	Ora-pró-nobis Ereta	Crua, cozida, refogada e torrada.
Comelinaceae	<i>Tradescantia fluminensis</i> Vell	Trapoeraba	Crua, cozida, frita e refogada.
Convolvulaceae	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata doce	Cozida e Refogada
Cruciferae	<i>Sinapis arvensis</i> L.	Mostarda Silvestre	Crua, cozida, refogada, infusão e decocção.
Cucurbitaceae	<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Stand	Caxi	Cozida.
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita moschata</i> (Duch.)	Abobora	Cozida ou refogada.
Fabáceae	<i>Cajanus cajan</i> (L.) Hudt	Feijão Guandu	Cozida.
Lamiaceae	<i>Stachys lanata</i> L.	Peixinho	Frita, empanada e à milanesa.
Malvaceae	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Vinagreira	Crua, cozida, refogada, torrada e conserva.

Musaceae	<i>Musa paradisiaca</i>	Bananeira	Crua, cozidos e aferventada.
Oxalidaceae	<i>Oxalis corniculata</i> L.	Trevo azedo	Crua.
Plantaginaceae	<i>Plantago coriácea</i> Cham. & Schltl.	Transagem do Mato	Crua, cozida, frita e infusão.
Polygonaceae	<i>Rumex acetosa</i> L.	Azedinha/labaga	Crua.
Polypodiaceae	<i>Pteridium aquillinum</i> L.	Samambaia do Mato	Cozida e refogada.
Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Beldroega	Crua e cozida.
Talinaceae'	<i>Talinum patens</i>	Erva-Gorda	Cozida e refogada.
Tropaeolaceae	<i>Tropaeolum majus</i> L.	Capuchinha	Crua, cozida, refogada e conservas.
Typhaceae	<i>Typha angustifolia</i> L.	Taboa	Cru e cozida.
Urticaceae	<i>Fleurya aestuans</i> L.	Cansação	Refogada e empanada.
Urticaceae	<i>Urtica dioica</i> L.	Urtiga	Cozida, infusão e decocção.

Fonte: Os autores (2018), adaptando os modelos confeccionados por Kinupp (2007).

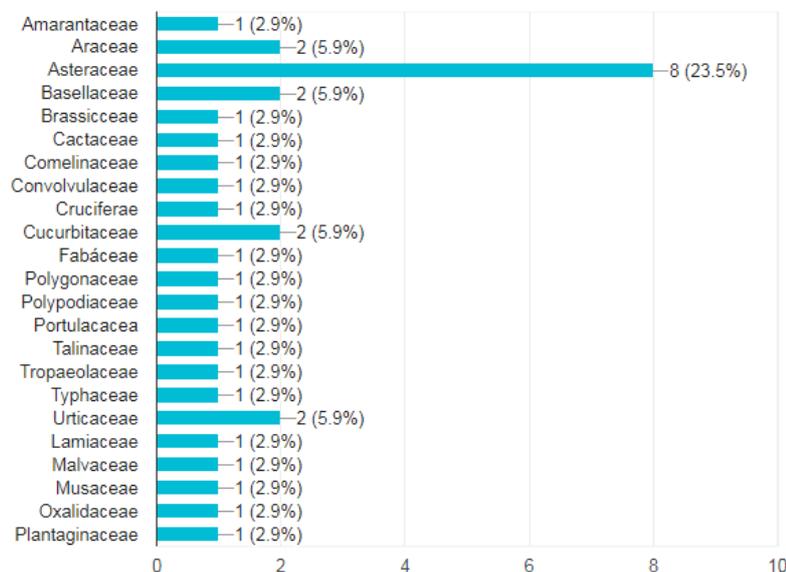
A família botânica Asteraceae se destaca entre as PANC encontradas com 08 espécies, seguidas das Araceae, Basellaceae, Cucurbita e Urticaceae com 02 espécies cada, conforme destaca o Gráfico 1.

O destaque da família Asteraceae se dá pela versatilidade do preparo das espécies que podem ser consumidas crua, cozida, refogada, frita, infusão e decocção, conforme demonstrado no Quadro 1.

GRÁFICO 1 - FAMÍLIA BOTÂNICA.

Família Botânica

34 responses



Fonte: Os autores (2018).

Os atores entrevistados conhecem as plantas por seus nomes populares, que podem variar de acordo com cada região. O quadro 2 mostra além de outras informações o nome popular e a imagem correspondente a planta encontrada nos quintais visitados.

QUADRO 2 - NOME POPULAR, PARTES UTILIZADAS PARA O CONSUMO, FORMAS DE PREPARO, UTILIZAÇÃO BÁSICA EM RECEITAS E IMAGENS DAS PANC ENCONTRADAS NOS QUINTAIS DAS 4 CHÁCARAS VISITADAS NA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE RONCADOR, PR.

Nome Popular	Partes utilizadas para consumo humano	Forma de preparo	Utilização básica em receitas	Imagem
Abobora	Folhas, talos, flores, frutos e sementes.	Cozida e refogada.	Em Saladas, refogadas, cozidas, sopas, à milanesa e doces.	
Azedinha	Folhas.	Crua.	Em saladas e moderadamente em sucos.	
Almeirão do mato	Folhas.	Crua e refogada.	Em saladas e em sucos.	

Almeirão-Roxo	Folhas.	Cruas ou refogadas.	Em saladas, pizzas, tortas e pães.	
Batata doce	Folhas e tubérculo.	Refogadas e cozidas.	Folhas em torta, molhos e acompanhamentos e os tubérculos em doces e salgados.	
Bananeira	Frutos coração ou umbigo.	Crua, cozidos e aferventada.	Fruto usado como legume. Coração e umbigo usado para recheio de tortas e pastéis.	
Beldroega	Folhas, flores, ramos e sementes.	Crua ou cozida.	Em saladas, cozidas, sopas e em diversos pratos e as sementes em pães (substituindo o gergelim e a chia).	
Bertalha	Folhas.	Refogada cozida.	Em saladas, sopas recheio de pastéis e moderadamente em sucos.	
Cansação	Folha.	Refogada.	Em refogados, sopas, recheios e em empanadas.	
Capuchinha	Folhas flores e sementes.	Crua, cozida, refogada e em conservas.	Saladas, refogadas, cozidas, molhos, patês, omeletes, pães, doces, geleias e conservas.	
Caruru	Folhas, flores e sementes.	Cozidas, refogadas e torradas.	Em refogados, farofas, pães, recheios, acompanhamento de carnes, angus e cozidas no feijão.	

Caruru-do-reino	Folhas e bulbos.	Cozida, refogada.	Em saladas, sopas, no arroz, no omelete, com carne de porco e em pães.	
Caxi	Frutos.	Cozidos, refogado e frito.	Em saladas, refogados, farofas, sopas, à milanesa e pães.	
Dente de leão	Folhas, flores e raízes.	Crua, refogada e cozida.	Em saladas, geleias, molhos, caldos e à milanesa.	
Erva-Gorda	Folhas, ramos, raízes e sementes.	Cozida e refogada.	Em saladas, refogados, cozidos, ensopados, pães, bolos, salgados, suflês e carnes. As sementes são usadas em decoração de pratos.	
Feijão Guandu	Ervilhas verdes e feijão seco.	Cozida.	Em saladas e Caldos.	
Inhame	Tubérculos.	Cozida.	Em sopas, refogados, saladas, pães, bolos e sobremesas.	
Mastruço	Folhas, ramos, sementes e flores.	Crua e Cozida.	Em saladas, massas e como tempero.	
Mentrasto	Folha, flores e raízes.	Crua, cozida, refogada, infusão e decocção.	Em chás, saladas, cozida, refogada, ou em sucos verdes, crua associada a frutas, beterraba ou cenoura.	

Mostarda Silvestre.	Sementes e folhas.	Crua, cozida, refogada, infusão e decocção.	Em saladas, refogadas com outros vegetais. Sementes como condimento.	
Ora-pró-obis Ereta	Folhas flores e frutos.	Crua, cozida, refogada, torrada.	Em saladas, sucos, refogados, caldos. A farinha é utilizada em pães, bolos e biscoitos.	
Peixinho	Folhas.	Frita, empanada e à milanesa.	Em forma frita, empanada e à milanesa.	
Picão	Folhas jovens, brotos e ramos.	Cru, cozido, refogado, infusão e decocção.	Em forma de chás, saladas, farofas, sopas, arroz, omeletes.	
Samambaia do mato	Broto.	Cozida e, refogada.	Em refogado e salada.	
Serralha lisa	Folhas, talos e flores bem jovens.	Cru, cozida e frita.	Em forma de saladas, à milanesa e em conserva.	
Serralha do mato	Folhas, talos e flores bem jovens.	Cru, cozida e frita.	Em forma de saladas, à milanesa e em conserva.	
Serralhinha	Folhas	Refogada, infusão.	Em chás e refogada.	
Taboa	Botões primaverais e brotos jovens.	Cru e cozido.	Em saladas e refogados.	

Taioba	Rizomas, talo e folhas.	Cozida e frita.	Em refogados, omeletes, ensopados, purês.	
Tansagem do mato	Folhas jovens, flores e sementes.	Cru, cozida, frita em infusão.	Em chás, saladas, refogados, molhos, caldos, bolinhos fritos, pães.	
Trapoeiraba	Talos jovens, folhas, flores e raízes.	Crua, cozida, frita e refogada.	Em saladas, cozidas, refogadas, fritadas, suflês, em pães e tortas.	
Trevo azedo	Folhas e flores.	Crua.	Em saladas, sucos e geleias.	
Urtiga	Folhas e raízes.	Cozida, infusão e decocção.	Em chás e sopas.	
Vinagreira	Folhas flores sementes e raízes.	Crua, cozidos e torrado.	Em chás (torrado em substituição ao café), conservas, saladas, sucos, Xaropes, geleias, doces e pratos salgados e vinagre.	 

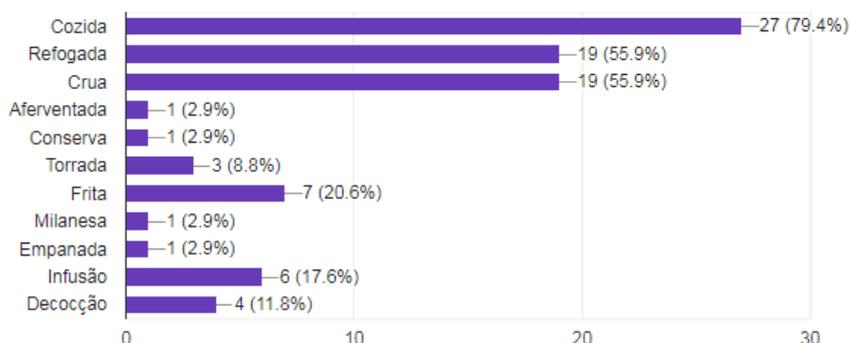
Fonte: Os autores (2018), adaptando os modelos confeccionados por Kinupp (2007).

Os entrevistados informaram a forma de preparo para o consumo das PANC por eles utilizadas, sendo a cozida de maior porcentagem 79,4%, seguidas das refogadas e cruas com 55,9% respectivamente, conforme demonstra o Gráfico 2.

GRÁFICO 2: FORMA DE PREPARO DAS PANC PARA O CONSUMO HUMANO.

Forma de preparo

34 responses



Fonte: Os autores (2018).

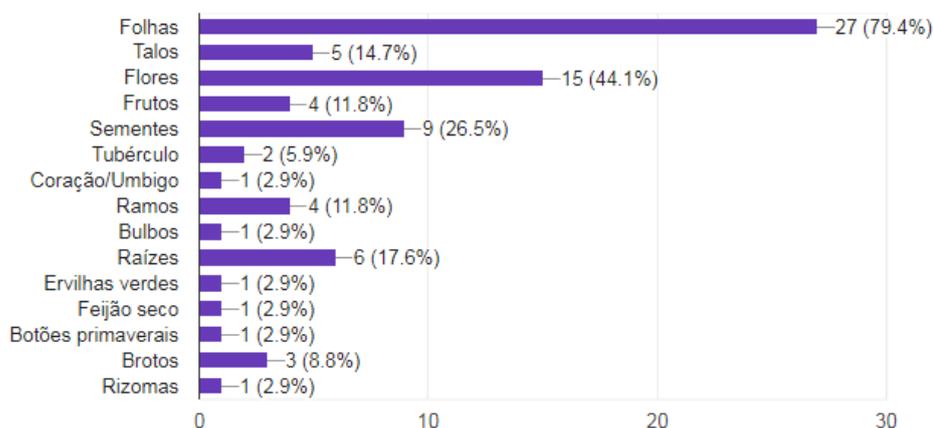
Os Quadros 1 e 2 demonstram que a maioria das espécies possuem mais de uma forma de utilização para o consumo humano.

As partes das plantas encontradas na área de estudo mais utilizadas são as folhas conforme demonstra o Gráfico 3, com 79,4%, seguida das flores com 44,1%, sementes 26,5%, estando os rizomas e bulbos dentre os menos utilizados.

GRÁFICO 3: PARTES DAS PANC UTILIZADAS PARA O CONSUMO HUMANO.

Partes utilizadas para consumo humano

34 responses

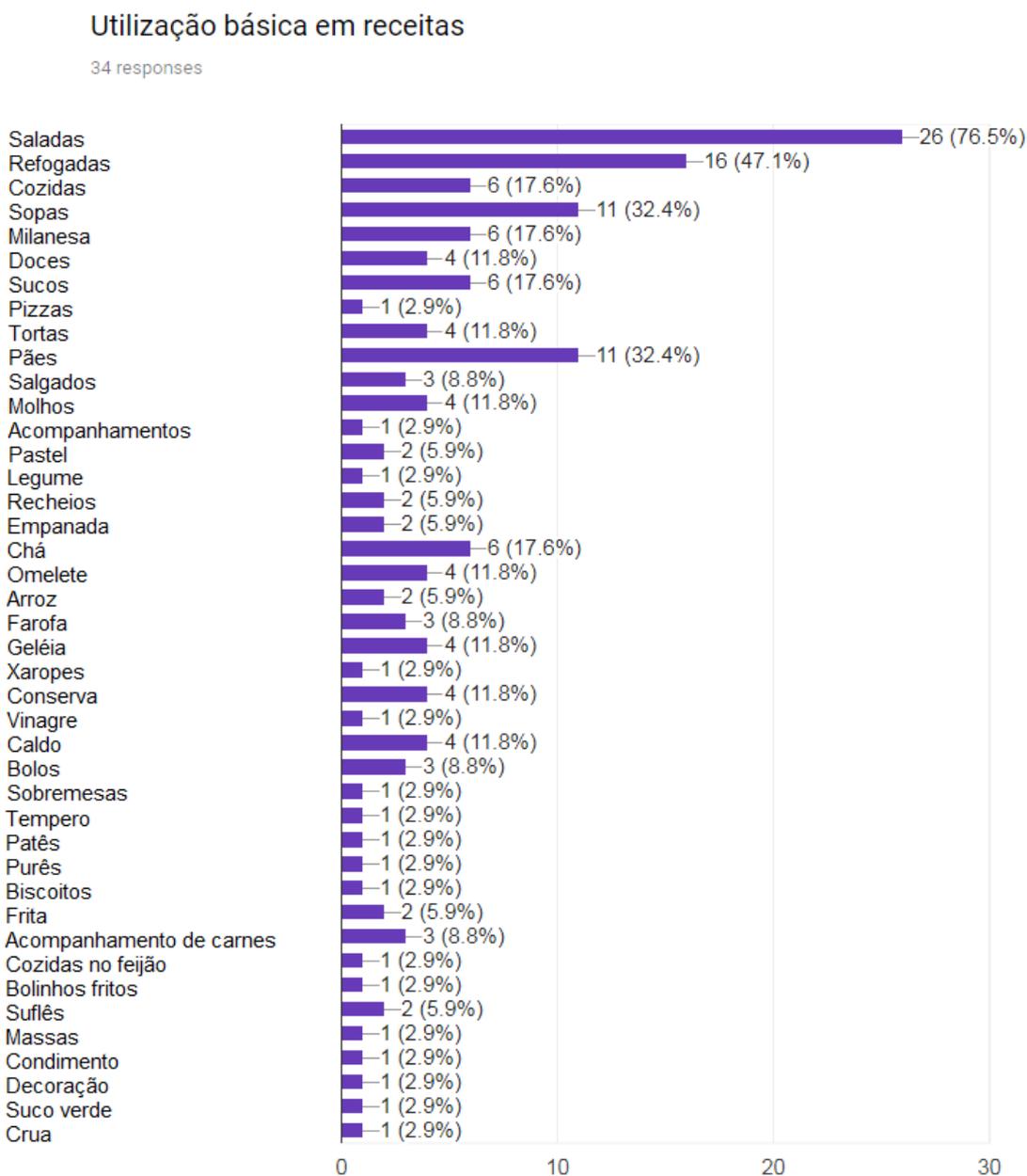


Fonte: Os autores (2018).

Por sua versatilidade, as PANC além de saudáveis e democráticas, quebram a monotonia alimentar causada pelo uso predominante de alimentos convencionais, agradando ao paladar de quem consome e aguçando a criatividade gastronômica de simples cozinheiras e de grandes Chefs.

As PANC identificadas na área de estudo e a forma de utilização na culinária pelos entrevistados foi organizada no gráfico nº 4, sendo a forma mais utilizada a de saladas com 76,5%, seguidas dos refogados com 47,1%, sopas com 32,4%, pães com 32,4%, etc.

GRÁFICO Nº 4: UTILIZAÇÃO BÁSICA DAS PANC EM RECEITAS CULINÁRIAS.



Fonte: Os autores (2018).

Foi possível estabelecer correlação entre o conhecimento dos entrevistados e o tempo de residência na zona rural, bem como o da faixa etária, revelando que quanto maior o tempo de residência na zona rural, bem como, quanto maior a faixa etária, maior são os conhecimentos sobre as PANC, sua forma de uso e intensidade na inclusão na dieta alimentar da família e vice versa.

Os resultados mostram também que todos os entrevistados possuem interesse em obter mais conhecimento sobre as PANC, inclusive em participar de cursos, palestras, oficinas dentre outras atividades que forem oferecidas pela sociedade civil e por órgãos governamentais.

CONCLUSÕES

Com o estudo foi possível identificar, mesmo que em uma pequena parcela da zona rural do município de Roncador, 34 espécies de PANCs, representadas por 22 famílias botânicas, sendo a família Asteraceae a mais representativa, totalizando 23,5%) das 34 espécies identificadas.

De igual forma, as espécies da família Asteraceae listadas na Quadro 1 foram encontradas em todas as propriedades, bem como foram as mais indicadas no uso, demonstrando que são as mais conhecidas pela população estudada.

As PANC identificadas no presente estudo são consumidas principalmente na forma salada 76,5%.

A falta de conhecimento quanto ao preparo e poder nutritivo e o abandono das tradições de uso faz com que muitas vezes as pessoas tenham alimentos em seu quintal, ao alcance de suas mãos e os ignorem, comprometendo a nutrição e a segurança alimentar da família.

O distanciamento da prática do uso de PANC na dieta cotidiana alimentar, é um risco à memória e à transmissão dos saberes tradicional às presentes e futuras gerações.

Práticas para a expansão do conhecimento sobre PANC são relevantes para a melhora da qualidade de vida da população.

A divulgação e incentivo ao seu consumo como alternativa alimentar democrática, gratuita, com qualidade nutricional, disponível nos quintais e na natureza, importará em uma mudança de hábitos com redução de gastos com alimentação e desperdício de fontes alimentares subutilizadas.

O quintal antes visto pelos residentes como mero espaço de cultivo e sociabilidade agora é visto como um espaço de novas sensações, cores, aromas e sabores capazes de garantir não só a soberania alimentar das famílias com o que antes era considerado mato, mas também a reconexão dos moradores com a natureza.

As reflexões dos autores sobre a inclusão das PANC na dieta alimentar concluem que a forma de escolha e de consumo de alimentos pelo ser humano estão ligadas intimamente às suas raízes culturais (MEDVED, 1981).

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P. Seleção e escolha dos informantes. In: ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P. **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. 1 ed. Recife: Livro Rápido, 2004. p.19-36.

ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P.; ALENCAR, N.L. Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos. In: ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P.; CUNHA, L.V.F.C. **Métodos e técnicas na Pesquisa etnobiológica e etnoecológica**. 2 ed. Recife: NUPEA, 2010. p. 39-64.

AMOROZO, M.C.M. Agricultura tradicional, espaços de resistência e o prazer de plantar. In: ALBUQUERQUE, U.P.; ALVES, A.G.C.; BORGES, A.C.L.; SILVA, V.A. **Atualidades em etnobiologia e etnoecologia**. 1 ed. Recife: SBEE, 2002. p. 123-131.

BALSAN, R. **Impactos decorrentes da modernização da agricultura brasileira**. revista de geografia agrária, v. 1, n. 2, p. 123-151, ago. 2006.

BRACK, P.; KINNUP V.; SOBRAL, M. **Levantamento preliminar de espécies frutíferas de árvores e arbustos nativos com uso atual ou potencial do Rio Grande do Sul**. Resumos do II Congresso Brasileiro de Agroecologia. Revista Brasileira Agroecologia, v. 2. n. 1, fev. de 2007. p. 1779 – 1772, 2007. Disponível em: <http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/rbagroecologia/issue/view/39>. Acesso em mar. de 2018.

DÍAZ-BETANCOURT, M. et al. **Weeds as a source for human consumption**. A comparison between tropical and temperate Latin America. Revista Biología Tropical, San José, v. 47, n. 3, p. 329-338, 1999.

DIEGUES, A.C. O mito moderno da natureza intocada. 3. ed. São Paulo: HUCITEC, 2001. 169 p.

ECOAGÊNCIA SOLIDÁRIA DE NOTÍCIAS AMBIENTAIS. Terça Ecológica: “**O Sabor das Plantas Alimentícias Não-Convencionais**”. Realizada em 04 de maio de 2010 no Instituto Goethe – Porto Alegre, RS. Matéria de Juarez Tosi. Disponível em <http://www.ecoagencia.com.br/?open=noticias&id=VZISXRIVONIUsRmeTxmVaN2aKVVVB1TP>. Acesso em fev. de 2018.

FAO, 2001. State of the World's Forests 2001. Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (Food and Agriculture Organization). <http://www.fao.org/forestry/>

GIRALDI, M. Recursos alimentares vegetais em duas comunidades caiçaras no sudeste do Brasil: discutindo modos de vida e segurança alimentar. 79f. Dissertação (Mestrado em Botânica) – UFRPE / Recife, 2012. Disponível em <https://www.researchgate.net/publication/282815672>. Acesso em maio de 2018.

GOOGLE EARTH. **Mapas de estradas e ruas de Roncador**. Disponível em <http://www.mapasruasestradas.com/Parana/Roncador/>. Acesso em fev. de 2018.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. 2007. 562 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Faculdade Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2007.

KINUPP, V.F.; BARROS, I.B.I.D. Riqueza de Plantas Alimentícias Não-Convencionais na Região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Biociências**, v.5, n.1, p.63-65, 2007. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&pid=S1516-0572201500060096400022&lng=en. Acesso em mar. de 2018.

KINUPP, V. F. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): uma riqueza negligenciada. In: REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 61., 2009, Manaus Anais... Manaus: Editora da UFAM, 2009, p. 1-4.

LADIO, A. **Malezas exóticas comestíveis y medicinales utilizadas em populações del noroeste patagônico: aspectos etnobotânico y ecológicos.** *Boletín Latinoamericano y del Caribe de plantas medicinales y aromáticas.* Sociedad latino-americana de fitoquímica, Santiago, Chile. V. 4, p. 75-80, 2005.

LADIO, A.H. & LOZADA, M. 2004. Patterns of use and knowledge of wild edible plants in distinct ecological environments: a case study of a Mapuche community from northwestern Patagonia. *Biodiversity and Conservation* 13: 1153-1173.

LORENZI, H.; SOUZA, V.C. **Botânica Sistemática:** Guia ilustrado para identificação das famílias de Angiospermas da flora brasileira, baseado em APG II. 2.ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008. 704p. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=000130&pid=S1516-0572201300040000900026&lng=pt. Acesso em maio de 2018.

MEDVED, E. *The world of food.* Lexington, Ed. Ginn and Company, 1981.

MONTEIRO, C.A.; MONDINI, L.; COSTA R.B.L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta alimentar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). *Revista de Saúde Pública*, São Paulo, v.34, n.3, p.251-58, 2000. Disponível em <https://www.researchgate.net/publication/282815672>. Acesso em maio de 2018.

NASS, L. L.; WALTER, B. M. T.; CORANDIN, L.; CIANPI, A.Y. Estado da diversidade. In: MARIANTE, A. da S.; SAMPAIO, M. J. A.; INGLIS, M. C. V.; **Informe nacional sobre a situação dos recursos fitogenéticos para a alimentação e a agricultura do Brasil.** Brasília, D.F., p. 13-19, 2008.

ONU. Organização das Nações Unidas no Brasil. **ONU: um terço dos alimentos produzidos no mundo são desperdiçados, enquanto 840 milhões passam fome.** Publicado em 14/11/2013. Disponível em <https://nacoesunidas.org/onu-um-terco-dos-alimentos-produzidos-no-mundo-sao-desperdicados-enquanto-840-milhoes-passam-fome/>. Acesso em maio de 2018.

PNUD. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento. Ranking decrescente do IDH-M dos municípios do Brasil. Atlas do Desenvolvimento Humano. 2000. Acesso em mar. de 2018.

RAPOPORT, E.H.; MARGUTTI, L.S.; SANZ, E.H. 1997. Plantas Silvestres Comestíveis de la Patagonia Andina. Exóticas/ Parte I., Univ. Nac. del Comahue, CRUB, Bariloche, Arg., 51 pp. Disponível em http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_nlinks&ref=1021654&pid=S0034-7744199900030000400033&lng=en. Acesso em maio de 2018.

SITE DE INFORMAÇÕES, ARTIGOS E NOTÍCIAS SOCIOAMBIENTAIS - EcoDebate. **Segurança alimentar: o paradoxo entre a produção de alimentos e a fome.** Disponível em: <https://www.ecodebate.com.br/2008/05/31/seguranca-alimentar-o-paradoxo-entre-a-producao-de-alimentos-e-a-fome/>. Acesso em fev. de 2018.

SPATA, A. V. **Métodos de Pesquisa:** ciências do comportamento e diversidade humana. Rio de Jan.: LTC, 2005.

Jornal do Comércio. **Panc: as pequenas notáveis.** AGRONEGÓCIOS Notícia da edição impressa de 02/04/2018. Disponível em http://www.jornaldocomercio.com/conteudo/2018/03/cadernos/empresas_e_negocios/617545-panc-as-pequenas-notaveis.html). Acesso em 20/04/2018.

APÊNDICES

APÊNDICE A – ROTEIRO PARA ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA.

DATA / / 2018.

Identificação da propriedade:

Identificação do entrevistado:

Origem:

Tempo de residência no município:

Tempo de residência na propriedade:

Idade:

Instrução: () Alfabetizado () não alfabetizado

1) Quais os tipos de plantas que são consumidas na dieta alimentar da família?

2) Utiliza na dieta alimentar Plantas alimentícia não convencionais?

() Sim () Não

Por que?

3) Como aprendeu a consumir as PANC?

4) Já ensinou alguma pessoa a consumir as PANC?

() Sim () Não

Por que?

5) Teve conhecimento no município de Roncador de algum curso ou distribuição de folhetos ou outro material informativo sobre a utilização das PANC para consumo humano?

() Sim () Não

Onde?

6) As PANC mais utilizadas na dieta alimentar da família são coletadas no próprio quintal ou adquiridas em outras propriedades, feiras livres ou supermercados?

7) Existem PANC que seus pais e avós utilizavam na dieta alimentar da família que você não mais encontra? Quais?

() Sim () Não

Quais?

APÊNDICE B – FICHA PARA REGISTRO DE MATERIAL BOTÂNICO
ENCONTRADO NO QUINTAL.

Nº do registro:

Data: / /

Registrador:

Local do Registro: propriedade nº _____

Nome científico:

Nome vulgar:

Ocorrência: () espontânea () cultivada

Hábito: () arbóreo [acima de 5,0m] () arbustivo () herbáceo [0,0 a 1,5m]
() trepador () ereto () rasteiro

Parte utilizada: () raiz () folha () flor () fruto () semente () tubérculo
() bulbo () Outro _____

Observações: _____

Forma de preparo: () crua em suco () crua em salada () cozida () refogada

() frita () empanada () à milanesa () infusão () decocção

() em conserva () folhas torradas () sementes torrada

Observações: _____
