





PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS NO RECÔNCAVO DA BAHIA: BIODIVERSIDADE E PERCEPÇÕES DOS MORADORES

UNCONVENTIONAL FOOD PLANTS IN THE RECÔNCAVO OF BAHIA: BIODIVERSITY AND RESIDENTS PERCEPTIONS



Lígia Santiago da Paz da Silva¹

 <https://orcid.org/0009-0001-8416-6053>
 <http://lattes.cnpq.br/5134464138959394>



Renan Luiz Albuquerque Vieira²

 <https://orcid.org/0000-0001-8472-0432>
 <http://lattes.cnpq.br/7704213119415988>



Adrielle Nonato Oliveira³

 <https://orcid.org/0000-0003-4164-9431>
 <http://lattes.cnpq.br/4422324968016771>



Rodrigo José Araújo de Jesus⁴

 <https://orcid.org/0000-0001-9526-4989>
 <http://lattes.cnpq.br/8820123454244799>

Weliton Antônio Bastos de Almeida⁵

 <https://orcid.org/0000-0002-8941-5936>
 <http://lattes.cnpq.br/5997348120646367>

Ana Karina da Silva Cavalcante⁶

 <https://orcid.org/0000-0002-7166-6673>
 <http://lattes.cnpq.br/7760291869946880>

1 Nutricionista pelo Centro Universitário Maria Milza (UNIMAM), pós-graduada em Nutrição Clínica e Esportiva pela Faculdade Venda Nova do Imigrante (FAVENI), mestranda em Recursos Genéticos Vegetais pela Universidade Federal do Recôncavo Baiano (UFRB). E-mail: ligia-2106@hotmail.com

2 Possui graduação em Bacharelado em Biologia pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB - 2015), graduação em Licenciatura Plena em Ciências Biológicas pelo Instituto Superior de Educação Elvira Dayrell (ISEED - 2019), especialização em Docência do Ensino Superior pela Faculdade Martins (FAMART - 2019), especialização em Análises Clínicas pelo Centro Universitário FAVENI (FAVENI - 2021), especialização em Saúde Pública e Meio Ambiente pelo Centro Universitário Maria Milza (UNIMAM - 2022), mestrado em Ciência Animal pela Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC - 2018), doutorado em Ciência Animal nos Trópicos pela Universidade Federal da Bahia (UFBA - 2021). Coordenador do Grupo de Estudos em Reprodução Assistida (GERA) na UFRB e UNIMAM. Atua como Coordenador do Programa de Iniciação Científica (PROINC/FAPESB) do UNIMAM. E-mail: renan.albuquerque@hotmail.com

3 Graduada em Biologia (Bacharelado) pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Possui Mestrado em Recursos Genéticos Vegetais pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Professora da rede privada de ensino. E-mail: adrielenonato13@gmail.com

4 Biólogo pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Mestre em Recursos Genéticos Vegetais - UFRB/EMBRAPA. Doutorando no Programa de Pós-graduação em Botânica da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS). E-mail: rodrigoaraujo55@gmail.com

5 Possui graduação em Agronomia e mestrado em Ciências Agrárias pela Universidade Federal da Bahia, Doutor em Fitotecnia pela Universidade de São Paulo. Atualmente é Reitor de Honra do Centro Universitário Maria Milza (UNIMAM) e Professor Adjunto Aposentado da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. E-mail: weliton@unimam.com.br

6 Possui graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), especialização em Marketing e Agronegócio, mestrado e doutorado em Reprodução Animal pela Universidade de São Paulo (USP). Atua na Faculdade de Ciências Agrárias e da Saúde da UNIME, como professora e veterinária sênior do Hospital Veterinário. E-mail: karina@ufrb.edu.br

Recebido em: 23 de março de 2025.
Revisão final: 16 de janeiro de 2026.
Aprovado em: 16 de janeiro de 2026.

 <https://doi.org/10.46401/arec.2025.v17.23042>

RESUMO: Apesar da megadiversidade, a maioria das espécies nativas brasileiras é pouco consumida, em detrimento da considerável homogeneização da alimentação. Neste estudo, buscou-se realizar o levantamento de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) em uma comunidade do Recôncavo da Bahia e averiguar as percepções dos sobre as PANCs, observando fatores como formas de utilização, uso culinário, formas de obtenção e partes consumidas. Os dados foram coletados por meio de expedições de campo para levantar a biodiversidade das plantas e entrevistar os moradores da Comunidade de Gravatá, por meio de um formulário semiestruturado com questões objetivas e discursivas. Foram encontradas por 34 espécies, distribuídas em 27 gêneros e 19 famílias, sendo as famílias Lamiaceae (4 spp.), Anacardiaceae (4 spp.) e Cucurbitaceae (4 spp.) as mais representativas. Notou-se que, apenas 15% das pessoas entrevistadas conhecem o termo PANCs e as utilizam na culinária cotidiana. O que demonstra que ações de divulgação científica e Educação Ambiental são essenciais para expandir a compreensão sobre as PANCs e seus benefícios, bem como a necessidade do conhecimento da flora local, e assim, facilitar o acesso dessas informações para toda sociedade, sobretudo favorecendo a Agricultura Familiar na comunidade estudada.

PALAVRAS-CHAVE: agricultura familiar, biodiversidade, PANCs, segurança alimentar.

ABSTRACT: Despite Brazil's megadiversity, most native species are rarely consumed, reflecting a considerable homogenization of diets. This study aims to conduct a survey of Unconventional Food Plants (PANCs) in a community of the Recôncavo of Bahia and to investigate local perceptions regarding these plants, focusing on aspects such as modes of use, culinary applications, means of acquisition, and parts consumed. Data were collected through field expeditions to document plant biodiversity and through interviews with residents of the Gravatá Community, using a semi-structured questionnaire composed of both objective and open-ended questions. A total of 34 species were recorded, distributed across 27 genera and 19 families, with Lamiaceae (4 spp.), Anacardiaceae (4 spp.), and Cucurbitaceae (4 spp.) being the most representative families. It was noted that only 15% of the people interviewed are familiar with the term PANCs (Unconventional Food Plants) and use them in their daily cooking. This demonstrates that scientific dissemination and environmental education initiatives are essential to expand understanding of PANCs and their benefits, as well as the need for knowledge of the local flora, thus facilitating access to this information for the entire society, especially those involved in family farming within the community studied.

KEYWORDS: biodiversity, family farming, food security, PANCs.

INTRODUÇÃO

As plantas fazem parte da história da humanidade, sobretudo na alimentação. As práticas e predileções culturais possibilitaram o conhecimento sobre as plantas. O conhecimento (LEAL; ALVES; HANAZAKI, 2018). Algumas espécies vegetais são mais comumente utilizadas e em uma escala regional mais abrangente, especialmente aquelas utilizadas na alimentação com variadas formas de aplicação (LEAL; ALVES; HANAZAKI, 2018).

A biodiversidade brasileira apresenta aproximadamente 50 mil espécies vegetais, sendo considerada uma das maiores do mundo (GIULIETTI, 2005; IBGE, 2021). Desse maciço vegetal, aproximadamente 10 mil espécies são consideradas Plantas Alimentícias não Convencionais (PANCs) (FILHO, 2016; REFLORA, 2020). A pouca valorização dessas espécies é percebida pelo seu consumo ocasional e em escala regional, influenciada pela cultura local (TULER et al., 2019).

Apesar da alta diversidade, a maioria das espécies nativas do Brasil é pouco consumida, em detrimento do alto consumo de outras culturas como café, arroz, feijão e outros poucos itens, o que demonstra a considerável homogeneização da alimentação, assunto que tem levantado recorrentes discussões em decorrência de processos que visam ao lucro como foco principal (SOUZA et al., 2013; RODRIGUES et al., 2021). É notável que existe urgência em relacionar o conhecimento científico e popular, em busca de maior assimilação entre economia e biodiversidade, considerando a conservação dos biomas brasileiros de forma sustentável, sobretudo na alimentação (BRACK, 2011).

Uma alimentação diversificada promove benefícios à saúde, sobretudo com alimentos nos quais se estuda a sua caracterização e forma de consumo mais adequadas (KINUPP & LORENZI, 2014; SOUZA et al., 2019). A valorização de fontes alimentares com variedade de vegetais contribui para a diversidade alimentar e nutricional (POLESI et al., 2017). Entretanto, observa-se que a alimentação humana tem seguido cada vez mais um padrão homogeneizado, baseado em poucos alimentos, em detrimento do processo de globalização, que visa o lucro como foco principal, resultando no desuso, bem como na falta de produção e de comércio das mesmas (ALMEIDA et al., 2012; SOUZA et al., 2013; KINUPP; LORENZI, 2014; POLESI et al., 2017).

No Nordeste do Brasil observa-se uma considerável biodiversidade de PANCs, que pode ser influenciada pela diversidade climática e pelos diferentes biomas (LINO et al. 2022; Aurino, 2023). No entanto, muitas espécies nativas, ainda que apresentem considerável potencial de aproveitamento, são subutilizadas e deixam de contribuir significativamente para a segurança alimentar, a saúde, geração de renda e os serviços ambientais (PASCHOAL et al, 2016; PADILHA et al., 2017).

Nos últimos anos tem aumentado o número de estudos sobre PANCs, devido ao seu potencial nutritivo, que pode diversificar a alimentação humana e, conseqüentemente, abranger o conhecimento a outras áreas como, a medicina, a economia, a sustentabilidade e o uso consciente dos recursos genéticos vegetais na biodiversidade (LIBERALESSO, 2019).

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) podem ser consideradas como

plantas utilizadas com baixa frequência na alimentação humana (KINUPP & LORENZI, 2014), algumas podem ser inteiramente consumidas, em outras são consumidas as partes como ramos, tubérculos, caules, folhas, frutos, botões florais, flores, sementes e pólen (FLECK et al., 2015). Apresentam rápido crescimento e não carecem de cuidados especiais, sendo considerada por muitos invasora, o que promove desvalorização cultural (KINUPP, et al., 2007). Entretanto, as PANCs são consideradas fontes alternativas de nutrientes, principalmente vitaminas e sais minerais (SILVA; ANDRADE, 2022).

O cultivo das PANCs no Brasil é realizado, predominantemente, por populações rurais, ligadas à agricultura familiar, contudo, a escassez de estudos mais detalhados sobre PANCS e a pouca disseminação de conhecimento científico sobre seu uso e manejo limita a exploração de seus benefícios e seu aproveitamento como boas fontes alimentares, além de ser uma alternativa para reduzir a insegurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2010). Dessa forma, mesmo havendo disponibilidade dos alimentos, torna-se necessária a disseminação de informações importantes sobre seu consumo, propagação e manejo (ALIAGA et al., 2020).

O reconhecimento das PANCs na alimentação pode apresentar grande relevância econômica, pois estimula a economia local, com produção e o consumo, e valoriza os aspectos regionais, tanto em cultura, quanto em riqueza destes recursos genéticos vegetais (FILHO, 2015).

Souza et al. (2019) destacaram em seu estudo potencialidades para a agrobiodiversidade ao notar algumas OANCs utilizadas pelos moradores, tais como a hortelã-grossa (*Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng.), a hortelã-miúda (*Mentha piperita* L.), o coentro-da-índia (*Eryngium foetidum* L.), a língua-de-vaca (*Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertn.), a alfavaca-fina (*Ocimum basilicum* L.), e outros vegetais na fabricação de temperos e molhos da culinária local.

Surge, então, a necessidade de catalogar as Plantas Alimentícias Não Convencionais ocorrentes em um povoado do Recôncavo da Bahia, no intuito de responder às seguintes perguntas: Quais PANCs podem ser encontradas e utilizadas no Recôncavo da Bahia? As PANCS podem contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional? De quais formas as PANCs são consumidas?

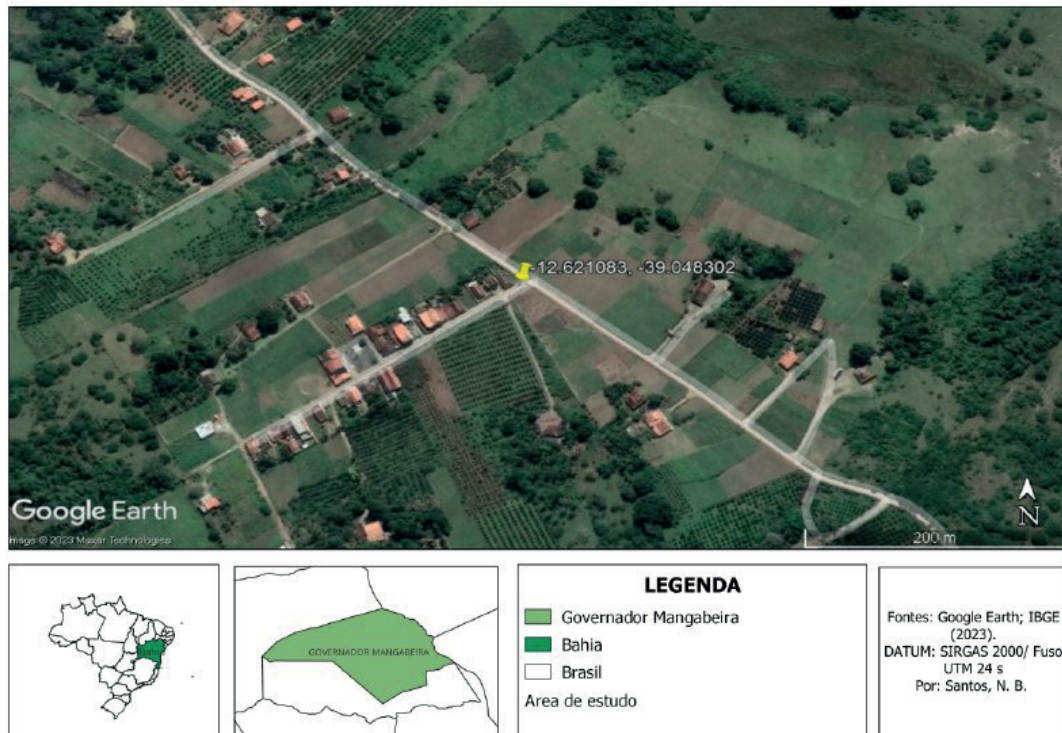
METODOLOGIA

ÁREA DE ESTUDO

O estudo foi realizado no povoado Gravatá de Cima (com latitude 12° 37'49.30"S e longitude 39°01'39.75"W), uma comunidade rural localizada na divisa entre os municípios de Muritiba e Governador Mangabeira, no Recôncavo da Bahia (Figura 1). A maioria dos moradores da comunidade vivem das atividades agrícolas, é possível observar com frequência a predominância de culturas como os citros, feijão, inhame, mandioca e aipim. Entre os meses de março a junho, período de ocorrência das festas juninas, uma forte tradição no Recôncavo da Bahia, é

possível observar a safra de culturas como o milho e o amendoim.

Figura 1: Mapa de localização do povoado Gravatá de Cima, no Recôncavo da Bahia. O destaque em amarelo no mapa indica o centro da Comunidade.



COLETA DE DADOS

Após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 55522522.5.0000.5025), foi realizado levantamento das PANCs na área de estudo por meio de 3 expedições de campo, nos meses de fevereiro a maio de 2022. A coleta do material botânico ocorreu mediante autorização dos proprietários das áreas rurais, que contribuíram levando os pesquisadores até os locais com cultivo de PANCs. Todo o material coletado foi fotografado.

As espécies coletadas foram identificadas por meio de consultas à literatura especializada, a saber: Maldaner et al. (2021), Sartori et al. (2020), Ranieri et al. (2017) e Kinupp e Lorenzi (2014), além de consultas às plataformas virtuais Flora do Brasil (2020) (<https://floradobrasil.jbrj.gov.br>) e SpeciesLink (<https://specieslink.net/search/>).

Foram realizadas entrevistas aos moradores da Comunidade de Gravatá, por meio de um formulário semiestruturado composto por 10 questões objetivas e discursivas, um roteiro pré-estabelecido, com abordagem quali-quantitativa, para coletar as informações dos entrevistados de maneira dialógica, respeitosa e valorizando o seu modo de pensar e de agir (ALVES; SILVA, 1992).

Foram incluídas pessoas com faixa etária entre 18 e 80 anos, habitantes do povoado e que concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, de acordo com a Resolução 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 2011).

Foi utilizado o software Microsoft Excel 2016, para digitalização dos dados, tabulação dos dados quantitativos e elaboração dos gráficos. A análise se deu por procedimentos de

estatística descritiva. Para inferência dos dados qualitativos foi realizada a análise de Discurso do Sujeito Coletivo – DSC, conforme descrito por Lefèvre e Lefèvre (2000).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As PANCs no povoado de Gravatá de Cima estão representadas por 34 espécies, distribuídas em 27 gêneros e 19 famílias (Tabela 1). Das espécies encontradas, algumas já eram consumidas pelos moradores, enquanto outras foram reconhecidas pelos pesquisadores, durante o levantamento, com potencial de consumo, podendo ser introduzida na alimentação.

Tabela 1 – Distribuição das espécies

Família	Gênero	Espécie	Nome popular
Amaranthaceae	<i>Celosia</i>	<i>argentea</i> L.	Celósia, espinafre-africano, amaranto
	<i>Dysphania</i>	<i>ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Mastruz
Anacardiaceae	<i>Schinus</i>	<i>terebinthifolia</i> Raddi	Aroeira-vermelha
	<i>Spondias</i>	<i>dulcis</i> Parkinson	Cajarana, cajá-manga
		<i>purpurea</i> L.	Seriguela
		<i>tuberosa</i> Arruda	Umbu
Apiaceae	<i>Eryngium</i>	<i>foetidum</i> L.	Coentro do Mato, coentro da Índia, coentro do reino
Araceae	<i>Colocasia</i>	<i>esculenta</i> (L.) Schott	Inhame
Asteraceae	<i>Cosmos</i>	<i>sulphureus</i> Cav.	Cosmos amarelo
Cactaceae	<i>Nopalea</i>	<i>cochenillifera</i> (L.) Salm-Dyck	Palma
	<i>Pereskia</i>	<i>aculeata</i> Mill.	Ora-pró-nóbis
Convolvulaceae	<i>Ipomoea</i>	<i>batatas</i> (L.) Lam.	Batata doce
		<i>quamoclit</i> L.	Esqueletinho de Jardim, Espinha de peixe
Costaceae	<i>Costus</i>	<i>spicatus</i> (Jacq.) Sw.	Cana-de-macaco ou cana do brejo
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita</i>	<i>pepo</i> L.	Flor da abóbora
	<i>Melothria</i>	<i>pendula</i> L.	Pepino do mato, pepino silvestre
	<i>Momordica</i>	<i>charantia</i> L.	Melão-de-são-caetano, Goya
Fabaceae	<i>Cajanus</i>	<i>cajan</i> (L.) Huth	Feijão Guandu
Lamiaceae	<i>Ocimum</i>	<i>basilicum</i> L.	Manjeriço
	<i>Ocimum</i>	<i>gratissimum</i> L.	Quioiô
	<i>Plectranthus</i>	<i>amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	Hortelã grosso
	<i>Rosmarinus</i>	<i>officinalis</i> L.	Alecrim
Lauraceae	<i>Persea</i>	<i>americana</i> Mill.	Abacate
Malvaceae	<i>Hibiscus</i>	<i>rosa-sinensis</i> L.	Hibisco
	<i>Hibiscus</i>	<i>syriacus</i> L.	Hibisco
Myrtaceae	<i>Eugenia</i>	<i>uniflora</i> L.	Pitanga
	<i>Psidium</i>	<i>cattleyanum</i> Sabine	Araçá-amarelo, goiaba boi
Moraceae	<i>Artocarpus</i>	<i>altilis</i>	Fruta-pão, jaca de pobre
		<i>heterophyllus</i> Lam.	Jaca
Musaceae	<i>Musa</i>	<i>paradisiaca</i> L.	Coração da Bananeira, moringa
Portulacaceae	<i>Portulaca</i>	<i>oleracea</i> L.	Beldroega
Solanaceae	<i>Capsicum</i>	<i>baccatum</i> L.	Pimenta dedo de moça
		<i>chinense</i> Jacq.	Pimenta Saco de velho
Turneraceae	<i>Turnera</i>	<i>subulata</i> Sm.	Chanana

A maior parte das espécies levantadas neste estudo também foram citadas em outros trabalhos de caráter semelhante, a saber: Péla (2014), Brasil (2015), Kelen et al. (2015), Népa (2015), Castro et al. (2016), Maragon et al. (2016), Nepomoceno et al. (2018), entre outros autores.

Vale ressaltar que muitas das espécies ainda não possuem estudos mais aprofundados sobre suas propriedades, dificultando o conhecimento de seus nutrientes, suas propriedades antinutricionais, a forma de utilização, a identidade cultural do local, dos moradores e até mesmo de civilizações passadas, pois as PANCS contribuíram para a sobrevivência dos mesmos (ARENAS; SCARPA, 2007; GOTOR et al., 2013; RANFA et al., 2014).

Conhecer as plantas do bioma é fundamental para o uso consciente e a valorização dessa diversidade, uma vez que, sem o devido conhecimento, é impossível valorizar. Além disso, incentivar o cultivo de plantas já adaptadas ao bioma pode facilitar o manejo, aumentando a viabilidade das espécies sem a necessidade de compostos químicos, como pesticidas, e reduzindo o consumo de água, o que também beneficia a economia local.

É importante ressaltar que informações como períodos de safra, formas de cultivo, valor nutricional, quantidade recomendada para uso e outras informações inerentes ao cultivo e benefícios das PANCS são fundamentais para promover sua valoração. Ademais, o baixo impacto ambiental de seu cultivo, aliado ao alto valor no enriquecimento de uma dieta com esses produtos, podem promover simultaneamente à saúde humana e ambiental.

É possível observar que a considerável maioria das espécies de PANCS listadas são perenes e carecem de poucos cuidados para seu cultivo e manutenção. Todavia, a floração e frutificação de boa parte destas espécies ocorrem, o que configura o momento de safra destes vegetais, levando em consideração a parte da planta a ser (KINUPP et al., 2007; KELEN, 2015; VIEIRA et al., 2016).

Figura 3: Plantas Alimentícias Não Convencionais ocorrentes na Comunidade de Gravatá, no Recôncavo da Bahia.

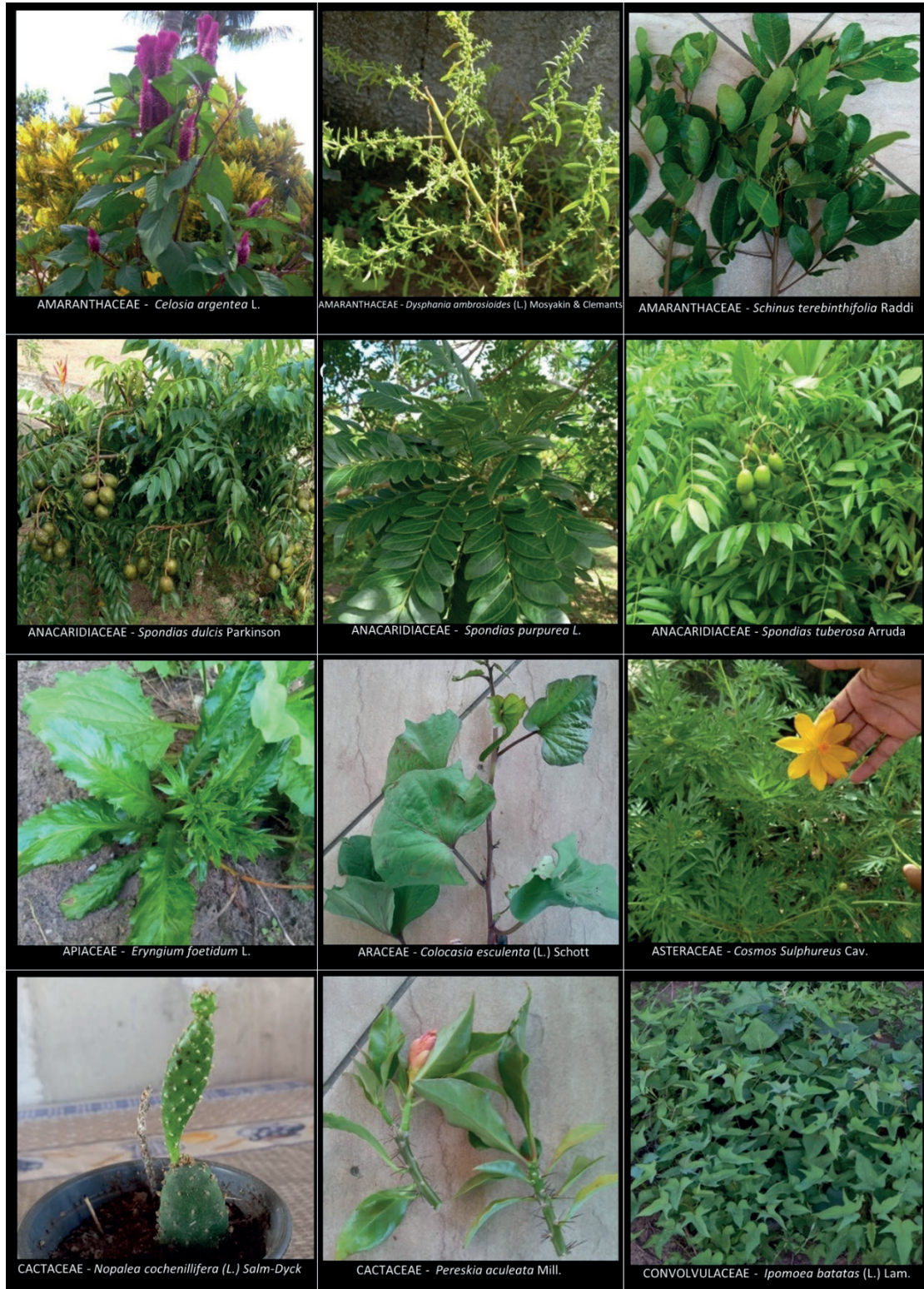


Figura 4: Plantas Alimentícias Não Convencionais ocorrentes na Comunidade de Gravatá, no Recôncavo da Bahia.

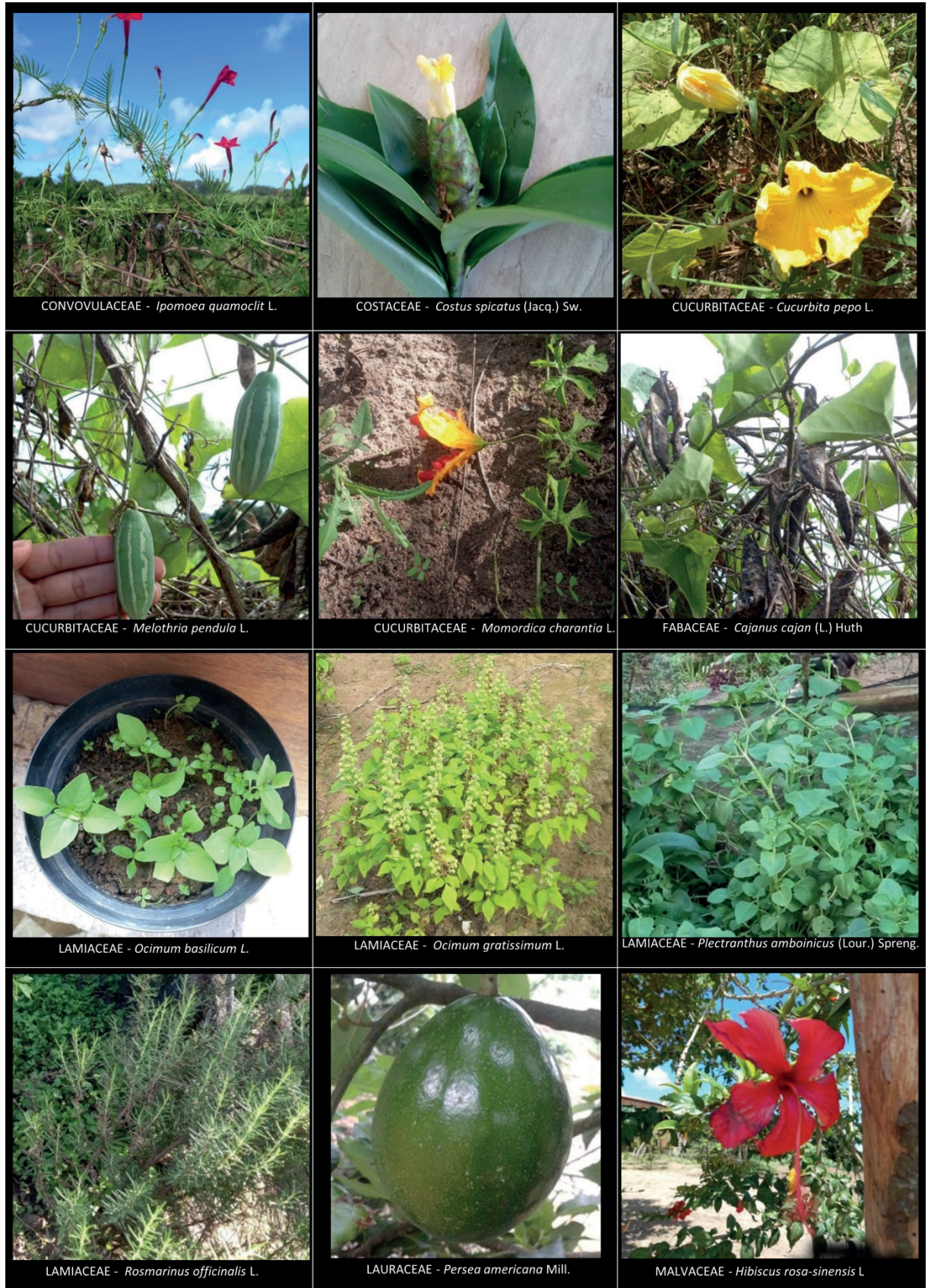
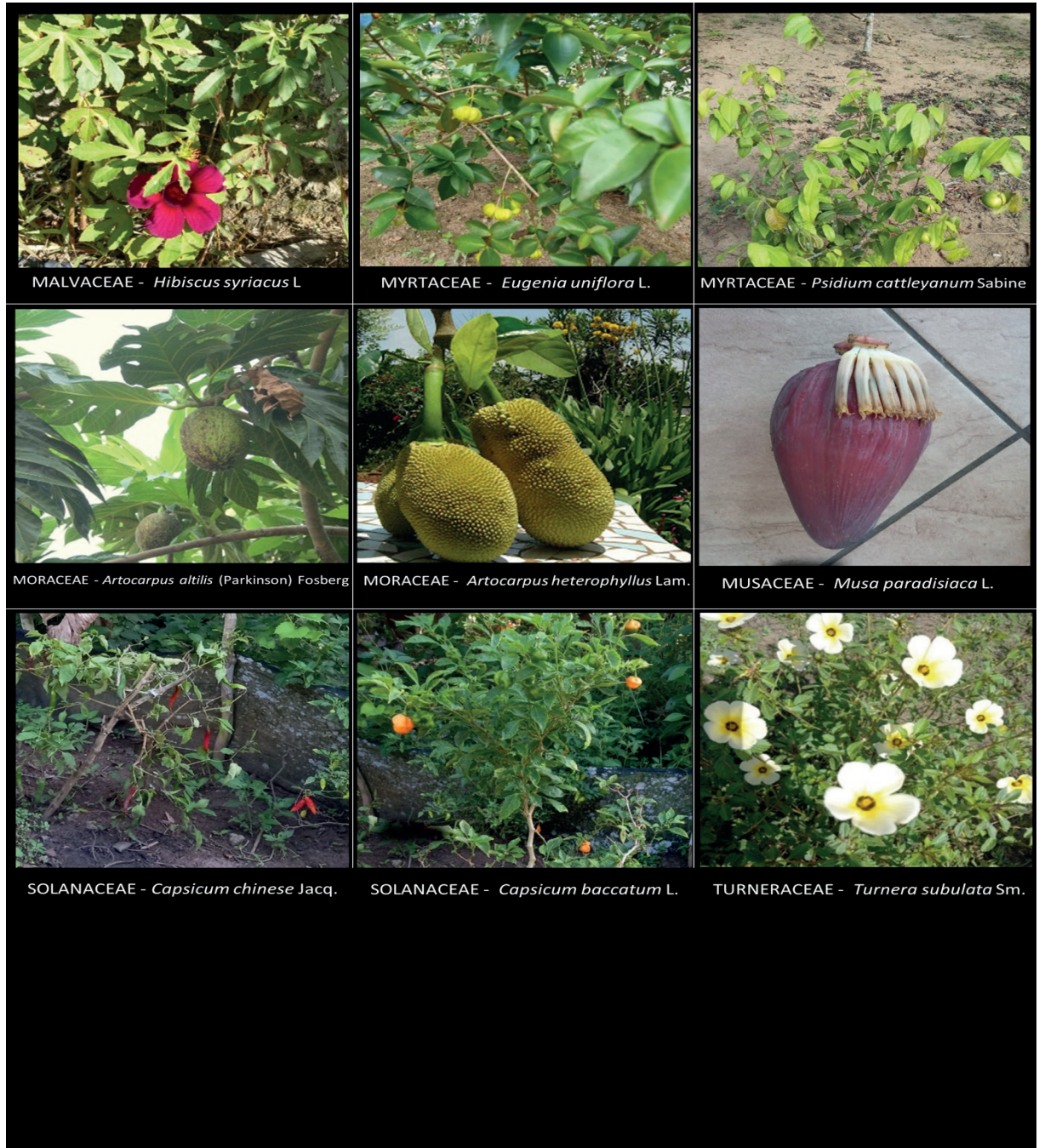
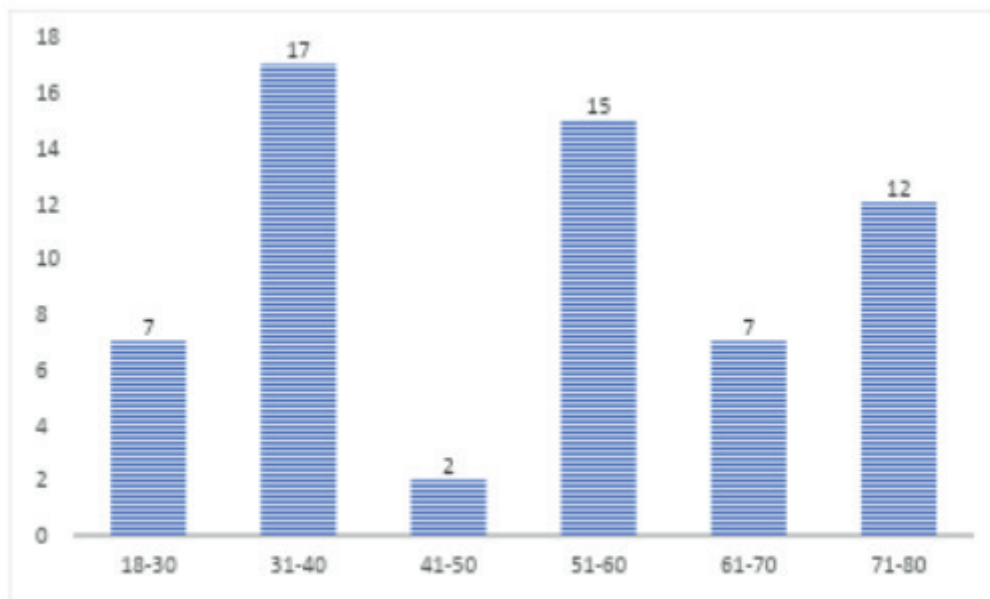


Figura 5: Plantas Alimentícias Não Convencionais ocorrentes na Comunidade de Gravatá, no Recôncavo da Bahia.



Foram entrevistados 60 moradores da comunidade em questão. 56% dos entrevistados encontram-se acima dos 51 anos. Já os 31,6% possuem idades entre 31 a 50 anos e os demais 11,6%, possuem idade entre 18 e 30 anos (Figura 2). Foi possível observar que entrevistados idades mais avançadas, em sua maioria, apresentaram maior conhecimento sobre as PANCs, quando comparados com os demais. Esse conhecimento é transmitido ao longo das gerações por meio da oralidade e do saber popular, bem como observaram Borges & Peixoto (2009) em seu trabalho com plantas em uma comunidade do Rio de Janeiro.

Figura 2: Distribuição de frequência por faixa etária dos participantes da pesquisa em comunidade do Recôncavo da Bahia



Dos 60 entrevistados, 43 (67%) foram do sexo feminino e 17 (33%) do sexo masculino. Proporções semelhantes são encontradas no trabalho de Majolo, Lima e Santos (2021). Tal fator pode estar relacionado ao protagonismo feminino no contexto familiar, uma vez que é recorrente observar mulheres chefiando as famílias nas comunidades. Estas mulheres não somente detém o saber passado por gerações, mas são protagonistas na manutenção das tradições familiares ligadas à culinária e agricultura. Ademais, na sociedade, na sociedade atual, as mulheres ainda são as maiores responsáveis pelo preparo dos alimentos (SANTOS; ZANINI, 2008).

Sobre o conhecimento dos moradores sobre o termo PANCs observou-se que, aproximadamente, 15% dos entrevistados afirmaram conhecer as o termo. Outros 85% afirmaram não conhecer. É comum observar em estudos que o termo PANCs ainda não é amplamente difundido, e por vezes é desconhecido pela maioria das pessoas (NUNES et al. 2021). É necessário ponderar que, mesmo não conhecendo as PANCs por este termo, as pessoas podem, ainda assim, consumir vegetais que se enquadram nestes parâmetros de classificação.

É muito comum que algumas PANCs sejam consideradas ervas daninhas, outras, ainda, utilizadas para fins medicinais ou ornamentais (LIBERATO 2019). A carência de uma classificação robusta e disseminação do termo reforça a urgência de maiores ações de divulgação sobre o termo PANCs, bem como seu potencial uso, importância e propagação.

Os entrevistados foram questionados quanto à comercialização das PANCs, afirmando que não comercializam as PANCs. Segundo Casemiro et al. (2021), isso pode ser justificado

pelo fato das PANCs não fazerem parte da cadeia produtiva da região. Dessa forma, por não estarem entre os produtos mais procurados e consumidos, não despertam o interesse dos consumidores em larga escala. Ações de valorização das PANCs e sua inserção na economia local, além de contribuir no âmbito monetário, atuam para a garantia da segurança alimentar e para a manutenção da saúde, proporcionando mais opções e nutrientes (SUN et al., 2013; RUDEBJER et al., 2014; PASCHOAL et al., 2016; BENÍTEZ et al., 2017).

Os entrevistados foram convidados a dizer quais partes das PANCs são mais consumidas. Dentre as opções citadas, as partes mais consumidas foram folhas (28%), caule e flores (21%), seguido de frutos (21%) e sementes, (15%). Raízes não foram citadas.

Quanto à forma de consumo das PANCs, os entrevistados preferem consumi-las nas formas crua e cozida (25% cada); refogada (20%); seca (15%), e desidratada, frita e raramente em conserva (5% cada). Dados observados no estudo de Tuler et al. (2019) evidenciam as formas de consumo de refogadas e in natura (26,1% cada); saladas (23,3%); temperos (8,7%); sucos e torrada e moída (5,8% cada); empanadas (2,9%); e molhos, doces e conservas (1,4%). Nota-se similaridade nas respostas obtidas nos diferentes trabalhos.

Os entrevistados citaram algumas PANCs utilizadas enquanto medicinais também, o que é comum em alguns estudos (PEIXOTO et al., 2019). Algumas destas espécies quando consumida possuem ação fitoterápica, os entrevistados citaram PANCs como o capim santo (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf), com princípios ativos como flavonoides, alcaloides, clorofila, terpenoides, carotenoides, taninos, pigmentos, óleos, esteróis e glicosinolatos, agindo como antioxidante, calmante e diurético (BRASIL, 2011; RAMOS et al., 2017; CAVALCANTI et al., 2020).

Outras PANCs com potencial medicinal citadas pelos entrevistados foram a carqueja (*Baccharis trimera* (Less.) DC), com presença de óleos essenciais, ação anti-inflamatória, antianêmica, vermífuga e diurética, e a hortelã-grossa (*Plectranthus amboinicus* (Lour.) Spreng.), que possui ação analgésica, anti-inflamatória, antisséptica, expectorante e anestésica, além de ser utilizada na culinária (CAVALCANTI et al., 2020).

Quando questionados quanto à forma de acesso às PANCS os moradores responderam que o cultivo (50%) principal forma, seguido de coleta (25%), ganho (17%) e compra (8%). Por serem vizinhos, é comum dividir as plantações cultivadas em sua propriedade. Em seu estudo, Tuler et al. (2019), observaram um percentual similar, no qual 50,8% acessadas por cultivo, enquanto 41,5% são espécies que ocorrem de forma espontânea. Outros 7,7% foram coletadas. Atividades como hortas comunitárias, quintais produtivos e cambio de plantações são potenciais ações que podem ser desenvolvidas de forma colaborativa entre a sociedade e o poder público, para promover a partilha de conhecimentos e técnicas e garantir alimentação segura para as gerações.

CONCLUSÃO

As PANCs oferecem uma oportunidade valiosa para enfrentar diversos desafios dos sistemas alimentares sustentáveis. Contudo, é necessário que tal abordagem seja feita pautada nos parâmetros da nutrição, sobretudo, pois requer estudos da composição alimentar das plantas locais e a reorientação da formação profissional, visando integrar o conhecimento local e ambiental à formação da força de trabalho em nutrição.

Dentre as 19 famílias encontradas, Anacardiaceae, Lamiaceae e Curcubitaceae foram as mais representativas, com 11 espécies cada (31,35% das espécies em estudo). A maioria das espécies ocorrentes nascem de forma espontânea, sem muitos requisitos para o manejo e consumo, o que pode contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional dos moradores. As partes mais consumidas das PANCS pelos entrevistados são folhas, caule, flores e frutos. E a forma de consumo mais comum é crua, cozida, refogada e seca.

A interpretação errônea dos moradores, que gera desvalorização das PANCs por serem consideradas como ervas daninhas, pautadas pelo imperialismo ecológico, chama atenção para a necessidade de ações de divulgação científica das PANCs e seus benefícios. Oferecer essas informações de forma segura e correta pode contribuir significativamente para a alimentação e a agrobiodiversidade nesta localidade.

Notou-se que, apenas 15% das pessoas entrevistadas conhecem do termo PANCs e as utilizam na culinária cotidiana, em formas que podem variar desde *in natura*, cozida, frita, refogada ou desidratada. A maior parte dos entrevistados desconhece o termo PANCs, o que demonstra que ações de divulgação científica e Educação Ambiental são essenciais para facilitar o acesso dessas informações para toda a sociedade, sobretudo aos da Agricultura Familiar, junto à comunidade estudada. Outros estudos sobre as PANCs podem contribuir em variados aspectos, tanto estudos taxonômicos, que possibilitem conhecer a flora local, quanto estudos de cunho bromatológico, agrônômico, de compostos bioativos, para gerar informações mais contundentes para preencher lacunas ainda existentes quanto ao seu benefício, propagação, melhoramento e potenciais usos.

REFERÊNCIAS

ABREU, N. C. O.; CASTANHEIRA, J. D. As vantagens da introdução das plantas alimentícias não convencionais na alimentação dos beneficiários do bolsa família da estratégia saúde da família Bernardo Valadares, em Sete Lagoas-MG. **Revista Brasileira de Ciências da Vida, Sete Lagoas**, v. 5, n. 4, 2017.

ALIAGA, M. A.; SANTOS, S. M. C.; TRAD, L. A. B. Segurança alimentar e nutricional: significados construídos por líderes comunitários e moradores de um bairro popular de Salvador, Bahia, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Salvador, v. 36, n. 1, 2020.

ALMEIDA, M. E. F.; CORREA, A. D. Utilização de cactáceas do gênero *Pereskia* na alimentação humana em um município de Minas Gerais. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 42, n. 4, p. 751-756, 2012.

- ALVES, Z. M. M. B.; SILVA, M. G. F. Análise qualitativa de dados de entrevista: uma proposta. **Paidéia**, Ribeirão Preto, v. 2, p. 61-69, 1992.
- ANDRIOLI, A. I. Agricultura Familiar e Sustentabilidade Ambiental. **Revista Espaço Acadêmico**, [online]. 2019.
- ARENAS, P.; SCARPA, G. F. Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. **Botanical Journal of the Linnean Society**, London, v. 153, p. 73-85, 2007.
- ASSIS, J. G. A.; GALVÃO, M. F. R.; CASTRO, R. I.; MELO, F. J. Plantas alimentícias não convencionais na Bahia: Uma rede em consolidação. **Agriculturas**, Botafogo, v. 13, n. 2, jun/2016.
- BENÍTEZ, G.; MOLERO-MESA, J.; GONZÁLEZ-TEJERO, M. R. Gathering an edible wild plant: Food or medicine? A case study on wild edibles and functional foods in Granada, Spain. **Acta Societatis Botanicorum Poloniae**, Warsaw, v. 86, n. 3, p. 1- 27, 2017.
- BIASOLI-ALVES, Z. M. M.; SILVA, M. H. G. F. D. Análise qualitativa de dados de entrevista: uma proposta. **Paidéia: Cadernos de Educação**, Ribeirão Preto, n. 2, p. 21-9, 1992.
- BORGES, C. K. G. D.; SILVA, C. C.; Plantas alimentícias não convencionais (PANC): a divulgação científica das espécies na cidade de Manaus, AM. **Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar**. Mossoró, v. 4, n. 11, 2018.
- BORGES, R.; PEIXOTO, A. L. Conhecimento e uso de plantas em uma comunidade caiçara do litoral sul do Estado do Rio de Janeiro, Brasil. **Acta Botânica Brasileira**, Brasília, v. 23, n. 3, p.769-79, 2009.
- BRACK, P.; KINUPP, V. F.; SOBRAL, M. E. G. Levantamento preliminar de espécies frutíferas de árvores e arbustos nativos com uso atual ou potencial do Rio Grande do Sul. **Cadernos de Agroecologia**, Pelotas, v. 2, n. 1, 2007.
- BRASIL. **Manual de hortaliças não convencionais** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Brasília: MAPA, 2010.
- BRASIL. **Formulário de Fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira** / Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: ANVISA, 2011. Disponível em: <https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/julho/14/Formulario-de-Fitoterapicos-da-Farmacopeia-Brasileira-sem-marca.pdf>. Acesso em: 07 Jun. 2022.
- CAVALCANTI, I. M. F. (Coord.) **Plantas medicinais e seus possíveis benefícios no enfrentamento da Covid-19**. Belém: RFB, 1. ed., 2020.
- CASEMIRO, I. P.; VENDRAMINI, A. L. A. 10 anos de panc (plantas alimentícias não convencionais) – análise e tendências sobre o tema. **Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, 2021.
- CASTRO, C. M; DEVIDE, A. C. P. **Cultivo e propriedades de plantas alimentícias não convencionais PANC**. Vale do Paraíba, Pindamonhangaba: APTA, 2016.
- FILHO, G. X. P. Agroecologia e recursos alimentares não convencionais: contribuições ao fortalecimento da soberania alimentar e nutricional. Campo-Território: **Revista de geografia agrária**, v. 10, n. 20 p. 227-245, jul., 2015.

FLECK, M.; SILVA, M. R. S.; BIONDO, E.; KOLCHINSKI, E. M.; SANT'ANNA, V. Plantas alimentícias não convencionais ocorrentes no Vale do Taquari e suas principais utilizações. 5º Simpósio de Segurança Alimentar e Nutricional: Alimentação e Saúde, Bento Gonçalves, 2015.

GOTOR, E.; CARACCILOLO, F.; CANTO, G. M. B.; AL NUSAIRI, M. Improving rural livelihoods through the conservation and use of underutilized species: evidence from a community research project in Yemen. **International Journal of Agricultural Sustainability**, Abingdon, v. 11, n. 4, p. 347- 362, 2013.

GIULIETTI, A. M., DE QUEIROZ, L. P., WANDERLEY, M. D. G. L., & VAN DEN BERG, C. Biodiversidade e conservação das plantas no Brasil. **Megabiodiversidade**, v. 1, n. 1, 2005.

IBGE, **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. 2021. Disponível em: <https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/territorio/18307-biomas-brasileiros.html>. Acesso em: 31Ago. 2021.

JACOB, M; CINTRA, N; ALMEIDA, A. (Org.). Culinária selvagem: saberes e receitas de plantas alimentícias não convencionais. Natal: EDUFRN, 2020.

JACOB, M. M. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro v. 15, p. 44037, 2020.

KELEN, M. E. B.; NOUHUYS, I. S. V.; KEHL, L. C. K.; BRACK, P.; SILVA, D. B. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs):** hortaliças espontâneas e nativas. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil:** guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora. p.768, 2014.

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**, Porto Alegre, v. 5, p. 63-65, 2007.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C.; TEIXEIRA, J. J. V. **O discurso do sujeito coletivo: uma nova abordagem metodológica em pesquisa qualitativa**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

LIBERALESSO, A. M. O futuro da alimentação está nas plantas alimentícias convencionais (PANC'S). **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônoma**, Recife, vols. 13/14, p.266-278, 2016/2017.

LIBERATO, P. S.; LIMA, D. V. T.; SILVA, G. M. B. PANCs - plantas alimentícias não convencionais e seus benefícios nutricionais. **Environmental Smoke**, João Pessoa, v. 2, n. 2, 2019.

LUBIANA, E. B. **Aproveitamento da "casca" e do "coração da bananeira" na alimentação humana e na indústria Brasileira**. Vitória do Espírito Santo: EMATER-ES. 1991.

MACHADO, C. C.; KINUPP, V. F. Plantas alimentícias na reserva de desenvolvimento Sustentável Piagaçu-Purus, Amazônia Central. *Rodriguésia*. Rio de Janeiro. v. 71, 2020.

MALUF, R. S. Segurança Alimentar e Nutricional. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 2007. Disponível em:

<<https://docero.com.br/doc/8nxe8>> Acesso em: 03/10/2021.

MARAGON, C. et al **Perfil químico, análise físico-química antioxidante de *Capsicum chinense Jacq (Solanaceae)* cultivada em Boa Vista, Roraima.** (Mestrado em Química) – Universidade Federal de Roraima, Boa Vista, 2016.

MENDES, G. et al., **Composição em nutrientes das diferentes partes da bananeira.** EMBRAPA São Carlos. São Paulo, 2009. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/PPPSE-2010/18815/1/PROCIGBS2009.00224.pdf>> Acesso em: 07/06/2022.

NEPOMOCENO, T. A. R.; PIETROBON, A. J. **Aspectos gerais do melão de são caetano (*Momordica charantia* L.).** In: SEMANA ACADÊMICA DE AGRONOMIA, 12., 2018. Cascavel. Anais [...] Cascavel: FAG, 2018.

NEPA. **Os milagres da hortelã.** UNICAMP, 2015. Disponível em: <<https://www.nepa.unicamp.br/noticias/1/os-milagres-do-hortela#:~:text=%C3%89%20rico%20em%20Vitamina%20C,auxilia%20em%20uma%20digest%C3%A3o%20eficiente.>> Acesso em: 26/05/2022.

PADILHA, M.R.F; SANTOS, M.C.G.; MATSUMOTO, M.; SHINOHARA, N.K.S.; MELO-FILHO, A.B. Palma Forrageira (*Opuntis cochenillifera*): Reinvenção Gastronômica. **Nutrição em pauta** (on line). v. 4, n. 23, 2014.

PADILHA, M. D. R. F., SHINOHARA, N. K. S., MACÊDO, I. M. E., BERNARDINO, A. V. S., ROCHA, N. S., & MACHADO, J. (2017). *Syagrus schizophylla*: Unconventional Food Plant of the Caatinga Biome with a high caloric value. **Revista Geama**, Recife, v. 3, n. 2, p. 53-57.

PASCHOAL, V.; GOUVEIA, I.; SOUZA, N. S. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): O potencial da biodiversidade brasileira. **Revista Brasileira de Nutrição Funcional**, São Paulo, n. 68, 2016.

PASCHOAL, V. et al. Plantas Alimentícias Não Convencionais & Saúde. Valéria Paschoal Editora Ltda. São Paulo. V. 1, 2020.

PAUL, J. H. A; SEAFORTH, C. E.; TIKASINGH, T. *Eryngium foetidum* L.: A review. **Fitoterapia**, v. 82, n. 3, p. 302-308, 2011.

PÉLA, J. J. **Caracterização agrônômica da aroeira (*Schinus terebinthifolius Raddi*) no município de São Mateus, no Estado do Espírito Santo.** 62f. 2014. Tese (Doutorado em Produção Vegetal) – Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Centro de Ciências e Tecnologias Agropecuárias. Campos dos Goytacazes, 2014.

POLESI, R. G.; ROLIM, R.; ZANETTI, C.; ANNA, V. S.; BIONDO, E. Agrobiodiversidade e segurança alimentar no vale do taquari, RS: plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. **Revista Científica Rural**, Bagé, v. 19, n. 2, 2017.

RAMOS, L. R.; SANTOS, J. S.; DAGUER, H.; VALESE, A. C.; CRUZ, A. G.; GRANATO, D. Analytical optimization of a phenolic-rich herbal extract and supplementation in fermented milk containing sweet potato pulp. **Food Chemistry**, London, v. 221, p.950-958, 2017.

RANFA, A.; MAURIZI, A.; ROMANO, B.; BODESMO, M. The importance of traditional uses and nutraceutical aspects of some edible wild plants in human nutrition: the case of Umbria (central Italy). **Plant Biosystems**, Bologna, v. 148, n. 2, p. 297-306, 2014.

REFLORA. **Flora do Brasil 2020**: Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>> Acesso em: 20 Dez. 2021.

RODRIGUES, R. M.; SOUZA, A. D. M.; BEZERRA, I. N.; PEREIRA, R. A.; YOKOO, E. M.; SICHIERI, R. Evolução dos alimentos mais consumidos no Brasil entre 2008-2009 e 2017-2018. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 55, 2021.

RUDEBJER, P.; MELDRUM, G.; PADULOSI, S.; HALL, R.; HERMANOWICZ, E. **Explorar o potencial de espécies negligenciadas e subutilizadas**. Roma: Bioversity International, 2014.

SANTOS, A. C. A.; ROSÁRIO, K. D. S. DO; FONSECA, D. J. DOS S.; MENDES, J. C. R. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) utilizadas por população rural na Amazônia Oriental, Brasil. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 9, p. 69174-69191, set. 2020.

SANTOS, M. O.; ZANINI, M. C. C. Comida e Simbolismo entre imigrantes italianos no rio Grande do Sul (Brasil). **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, 2008.

SARTORI, V. C. et al. Plantas alimentícias não convencionais – PANC: resgatando a soberania alimentar e nutricional. Caxias do Sul, RS. Educs, 2020.

SILVA, V. A. et al., Levantamento do cultivo do coentrão (*Eryngium foetidum* L.) nas áreas produtoras de Cáceres-MT. **Revista Cultivando o Saber**, Cascavel, v. 9, n.1, p. 70-83, 2016.

SILVA, B. T. O.; ANDRADES, L. P. Plantas indesejadas ou alimentos nutritivos? A aceitação e viabilidade de plantas alimentícias não convencionais (PANC's). **DIVERSITAS JOURNAL**. Santana do Ipanema/AL, vol.7 n. 1, p82-89, 2022.

SOUZA, A. M.; PEREIRA, R. A; YOKOO, E. M.; LEVY, R. B.; SICHIERI, R. Alimentos mais consumidos no Brasil; Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 47, 2013.

SUN, J.; GAO, G.; GAO, Y.; XIONG, L.; LI, X.; GUO, J.; ZHANG, Y. Experimental research on the *in vitro* antitumor effects of *crataegus sanguinea*. **Cell Biochemistry and Biophysics**, Totowa, v. 67, n. 1, p. 207-213, 2013.

TULER, A. C.; PEIXOTO, A. L; SILVA, N. C. B. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira. Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, Rio de Janeiro, v. 70, 2019.