I Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal

Cadernos Macambira
*V. 3, Nº 2, 2018. Página **8** de **54.***
Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

PROJETO SALADA: UMA PERCEPÇÃO A PARTIR DO CONHECIMENTO SOBRE PANC NO TERRITÓRIO DO SISAL

Edna Santana dos Santos[1], Laise Santos Barbosa[1], Rafaela Josiana Carneiro[1], Carla Teresa dos Santos Marques[2], Erasto Viana Silva Gama[2]

[1]Dicentes/Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes/Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano (IF BAIANO)/ *Campus* Serrinha/ Bolsistas PIBIC EM/ IFBAIANO/ CNPq/ edna.santana2017@outlook.com, lastosbarbosa@gmail.com; [2]Docentes/LaPPRuDes/ Grupo de Pesquisa e Estudos sobre Lavouras Xerófilas – XERÓFILAS/ IF BAIANO *Campus* Serrinha/ carla.marques@ifbaiano.edu.br, erasto.gama@ifbaiano.edu.br

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são definidas como plantas usadas na alimentação humana de forma direta e indireta, ou mesmo com algum potencial de uso para a alimentação humana, seja de forma direta ou indireta. As formas de utilização diretas são raízes, tubérculos, rizomas, caules, bulbos, talos, folhas, flores, frutos ou sementes, incluindo o látex, resinas e gomas. Já as formas indiretas são quando as estas espécies inteiras ou em parte são usadas para obtenção de óleos e gorduras comestíveis (KINUPP e LORENZI, 2014). A construção de conhecimentos agroecológicos possibilita que os sistemas agroalimentares se desenvolvam assegurando o fortalecimento dos vínculos orgânicos entre a diversidade biológica e a diversidade cultural que conformam patrimônios bioculturais das populações humanas, reconhecida como sociobiodiversidade (BRACK, 2016). Nesse contexto, a valorização das PANC e seus usos em práticas e receitas, na produção de saberes, fazeres e sabores simbolizam formas de resistência cultural contra a padronização de nossa alimentação (CASTRO, 2014), sendo assim consideradas alimentos tradicionais. O presente trabalho tem por objetivo realizar o levantamento etnobotânico de PANC no Território do Sisal a partir do conhecimento de estudantes, jovens rurais, agricultores e agricultoras familiares do Território do Sisal.

MATERIAL E MÉTODOS

Neste trabalho foram realizadas atividades para o levantamento de conhecimento de três grupos sobre PANC de três grupos: Grupo I - grupo composto por estudantes do 1º ano do Curso

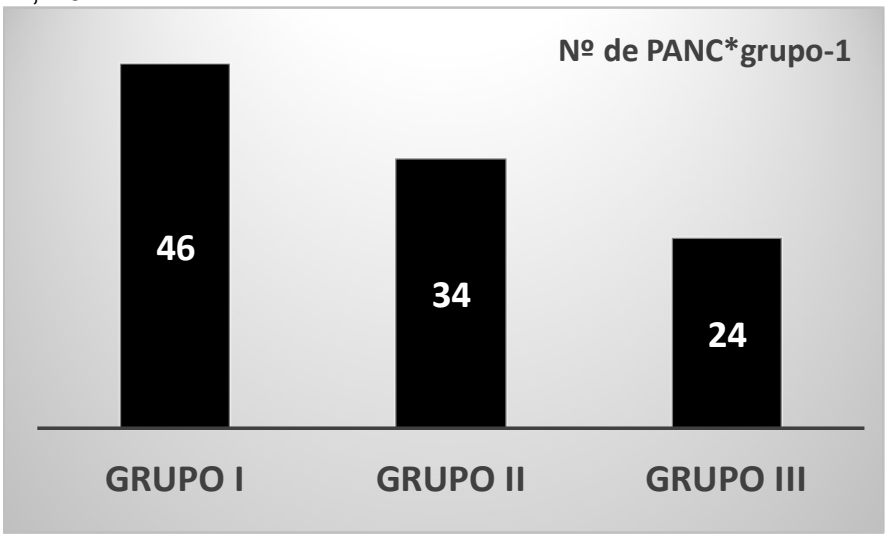
Cadernos Macambira
V. 3, Nº 2, 2018. Página ***9*** *de* ***54.***
Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

Técnico em Agroecologia do IF Baiano Campus Serrinha, jovens de 13 a 20 anos de idade que foram estimulados por perguntas a indicar quais PANC eles conheciam e destas quais destas eram utilizadas como alimentos por eles e ou suas famílias; Grupo II - grupo composto por jovens rurais estudantes 3º ano do Curso Técnico em Agroecologia do Centro Territorial de Educação Profissional do Sisal (CETEP- Sisal), que foram estimulados a identificar as PANC de conhecimento de pessoas de suas comunidades; Grupo III - composto pelos agricultores e agricultoras familiares, das diferentes gerações (adolescentes, jovens e adultos), da comunidade de Mombaça de Valentina, município de Serrinha – BA, que através de uma oficina de diagnóstico indicaram as PANC que conheciam.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Como resultado do Grupo I foram citadas 46 PANC (Figura 1), sendo mais conhecidas a língua de vaca, o mandacaru, licuri e palma, sendo relatadas por 73,3%, 66,6%, 63,3% e 50% dos entrevistados, respectivamente. No Grupo II foram citadas 34 PANC, destacando-se o bredo, a língua de vaca, a beldroega e o maxixe (17,1%), com frequência de citação de 25,7%, 20%, 17,1% e 17%, respectivamente. O Grupo III citou 24 PANC destacando-se o umbuzeiro, o licuri, o cambucá e o maxixe, citadas por 100% dos grupos geracionais presentes.

FIGURA 01. Número de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) citadas pelos grupos estudados. Serrinha, 2017.



CONCLUSÃO

O trabalho ainda não é conclusivo, porém percebe-se um elevado nível de conhecimentos no público investigado sobre as PANC e que o resgate e ressignificação desse conhecimento é crucial para resiliência da agricultura familiar e seus sistemas de produção.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao IF BAIANO o financiamento da proposta da bolsa de Iniciação Científica Júnior.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRACK, P. Plantas alimentícias não convencionais. Revista Agriculturas: experiências em agroecologia. v. 13, n. 2. p. 04-06. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2016.

CASTRO, FP. Cultura alimentar e agroextrativismo: saúde na mesa e renda no campo. In: Rio de Janeiro: Revista Agriculturas, v. 11 – n. 4 • dezembro de 2014 p 11.

KINUPP, V.F.; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Nova Odessa: Ed. Plantarum, 768p. 2014.