

# DIAGNÓSTICO DO USO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) EM COMUNIDADES SUSTENTÁVEIS NO MUNICÍPIO DE MACEIÓ - AL

PENZO, Tauan de Almeida<sup>1</sup>

BASTOS, Adelmo Lima<sup>2</sup>

## RESUMO

As Plantas Alimentícias não Convencionais, PANC surgem como alternativa de alimento e/ou complemento nutricional para as pessoas, no entanto, de uma maneira geral, não são ou são pouco usadas para essa finalidade, normalmente chamadas de ervas daninhas ou mato. Este presente trabalho tem o intuito de realizar um levantamento do conhecimento e uso das PANC por comunidades e organizações de Maceió, capital de Alagoas, visando sistematizar as práticas relacionadas a essas plantas. Utilizou-se uma metodologia em que os dados foram apresentados a partir de análises descritivas qualitativa e quantitativa. Para caracterizar os entrevistados e as propriedades (Comunidade Sustentável), uma forma descritiva qualitativa foi aplicada para sistematizar os dados socioeconômicos obtidos. As PANC foram analisadas conforme sua caracterização, relacionando o nome popular com sua respectiva taxonomia (família, gênero e/ou espécies), via consulta ao banco de dados da Flora do Brasil (2020). Observou-se que das comunidades sustentáveis, todas eram formadas por conjuntos de terrenos de propriedade privada, designado para moradia, mais os terrenos de conservação de áreas verdes e espaços comuns para implantação de atividades produtivas, recreativas e religiosas com práticas mais sustentáveis. A Aldeia Verde destaca-se com maior área total: 31 ha, onde possui uma Reserva Particular de Patrimônio Natural (RPPN) de aproximadamente 17 ha de área de vegetação nativa e 8 ha de área de produção agrícola por técnicas agroflorestais. Os produtos agroflorestais atualmente são expostos na feira orgânica do Parque Shopping Maceió, demonstrando ser a comunidade mais direcionada a produção e comercialização agrícola. Concluiu-se que em relação às PANC, que existe um bom nível de conhecimento e uso para alimentação e comercialização, no qual citaram diversas espécies e suas respectivas formas de preparo. Porém, em geral, a dificuldade de adquirir tais PANC ainda é um empecilho para o maior hábito de consumo, assim tornando uma pequena variedade de PANC presente na mesa dos consumidores que buscam a melhor qualidade alimentar e nutricional.

**Palavras-chaves:** Desenvolvimento Sustentável, agricultura alternativa, desenvolvimento rural.

---

<sup>1</sup> Graduando do curso superior tecnológico em Gestão Ambiental, do Instituto Federal de Alagoas, Campus Marechal Deodoro –tauns.penzo@gmail.com

<sup>2</sup> Professor Doutor do Instituto Federal de Alagoas, Campus Marechal Deodoro- adelmobastos@gmail.com

## ABSTRACT

Non-Conventional Food Plants, PANC appear as an alternative food and / or nutritional supplement for people, however, in general, they are not or are little used for this purpose, usually called weeds or weeds. This work aims to carry out a survey of the knowledge and use of PANC by communities and organizations in Maceió, capital of Alagoas, aiming to systematize the practices related to these plants. A methodology was used in which the data were presented from qualitative and quantitative descriptive analyzes. To characterize the interviewees and the properties (Sustainable Community), a qualitative descriptive form was applied to systematize the socioeconomic data obtained. PANCs were analyzed according to their characterization, relating the popular name to its respective taxonomy (family, genus and / or species), by consulting the Flora do Brasil database (2020). It was observed that of the sustainable communities, all were formed by sets of land of private property, designated for housing, plus the land of conservation of green areas and common spaces for the implantation of productive, recreational and religious activities with more sustainable practices. Aldeia Verde stands out with the largest total area: 31 ha, where it has a Private Natural Heritage Reserve (RPPN) of approximately 17 ha of native vegetation and 8 ha of agricultural production using agroforestry techniques. Agroforestry products are currently on display at the Parque Shopping Maceió organic fair, demonstrating that the community is more focused on agricultural production and marketing. It was concluded that in relation to PANC, that there is a good level of knowledge and use for food and commercialization, in which they mentioned several species and their respective forms of preparation. However, in general, the difficulty of acquiring such PANC is still an obstacle to the greater consumption habit, thus making a small variety of PANC present on the table of consumers who seek the best food and nutritional quality.

**Keywords:** Sustainable Development, Alternative Agriculture, Rural Development.

## 1. Introdução

A alimentação passou a ser uma preocupação há algumas décadas, onde se tinha a falsa impressão que o obstáculo para a fome mundial era a falta de alimento. Nessa lógica, iniciou-se a corrida para produzir quantidades de alimento a qualquer custo, atingindo seu auge na metade do século XX, quando surgiu a chamada “Revolução Verde”, baseada em uma agricultura convencional, com argumento de acabar com a fome no planeta. Práticas como plantio de monoculturas, uso de fertilizantes sintéticos, revolvimento intensivo do solo, controle químico de pragas e doenças, manipulação genética de plantas e animais (organismos geneticamente modificados), passaram a ser predominantes globalmente. Paralelo aos avanços tecnológicos e ao crescimento da produção agrícola ocorreu alterações na relação homem-natureza e uma perceptível diminuição na diversidade de alimentos ofertados à população em geral. De acordo com a FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, 2019), cerca de 7.000 espécies de plantas foram cultivadas para consumo humano na história da humanidade, porém, atualmente, apenas 30 culturas suprem cerca de 95% das necessidades alimentícias humanas. Nesse contexto, as plantas alimentícias locais e as culturas menos lucrativas para o mercado a nível global, estão cada vez mais sujeitas ao declínio de produção e ao esquecimento. Como consequência, vive-se uma monotonia alimentar, devido à subutilização e exclusão de muitas espécies com potencial alimentício das refeições diárias (KINUPP e LORENZI, 2014).

Segundo a FAO (2019), aproximadamente 820 milhões de pessoas estão nessas condições e destas, mais de 95% vivem nos países em desenvolvimento. Portanto, o problema em questão não está ligado a quantidade de alimento e sim na qualidade que esse representa nutricionalmente.

A Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006 que regulamenta o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), instituído pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), assegura ao indivíduo o direito de ter quantidade e qualidade no alimento, garantindo o mínimo de dignidade para a sua sobrevivência. Há necessidade de novos estudos para fomentar políticas públicas que além de garantirem condição alimentar, assegurem a população o respeito à cultura regional e seus hábitos alimentares.

Durante muito tempo a sociedade viveu em harmonia com a natureza, porém após a revolução industrial (1860 – 1900), os hábitos e costumes começaram a mudar, o artesanato e agricultura familiar foram sendo substituídos por maquinofaturas que ocasionaram o êxodo rural, como promessa de uma melhor qualidade de vida (SOARES, LANGNER, 2015). Para Sanches e Schmidt (2016), a revolução industrial impulsionou um crescimento econômico acelerado, através da mecanização dos sistemas produtivos e da produção de bens em larga escala. No entanto, acarretou consequências negativas para o meio ambiente, a harmonia perdeu forças para o pensamento egocêntrico, onde se acreditava que os recursos naturais existiam exclusivamente para servir e beneficiar os seres humanos (GUERRA; LOPES, 2015).

Conforme a sociedade foi percebendo que os recursos naturais são limitados e estão diretamente ligados a saúde pública, surgiram debates e encontros internacionais para mudar esse modelo de crescimento urbano e industrial descontrolado (GAUDENCIO, 2015).

Por outro lado, “Comunidade é um termo social que não implica um local. É uma rede de pessoas com interesses comuns e com a expectativa de mútuo reconhecimento, apoio e amizade” (BARTON, 2000, p.5). Ou seja, a sociabilidade é um mecanismo importante para uma comunidade, pois o sentimento de pertencimento apoia o compartilhamento de espaço de uso comum (SANTOS, 2019).

Percebe-se que o termo comunidade sustentável e desenvolvimento sustentável possuem padrões conceituais similares, como eficiência dos recursos naturais, prosperidade econômica e a importância da sociedade para desenvolver uma melhor qualidade de vida, segurança e educação. Portanto, uma comunidade sustentável deve ser formada por cidadãos ecologicamente corretos, socialmente justos e economicamente ativos, no qual promovam decisões naturais de problemas socioeconômicos que ocorram nas áreas urbanas (SANTOS, 2019).

A diversidade biológica de plantas no planeta é imensa. Segundo Royal Botanic gardens Kew (2017), estima-se que já foram identificadas aproximadamente 390 mil espécies de plantas, dessas, cerca de 7 mil espécies de plantas já foram utilizadas pelo homem para alimento (FAO, 2019). Plantas alimentícias podem ser entendidas como plantas que possuem partes ou produtos que podem ser utilizadas na nutrição humana, como: raízes, talos, folhas, brotos, flores, frutos, sementes.

Por outro lado, percebe-se um enaltecimento de poucas espécies, sendo a maior parte culturas exóticas que acabam predominando, fazendo com que as espécies nativas, em função da carência de informações nutricionais, fiquem em desuso ou restrita a culturas regionais (TULER; PEIXOTO; SILVA, 2019). Há uma necessidade de um conhecimento melhor sobre plantas nativas e seus benefícios para que haja uma melhor qualidade alimentar e nutricional, assim como os indígenas e quilombolas sobreviveram realizando uso dessas plantas (ALEIXO, 2016).

As PANC possuem uma importância social, além da relevância no conhecimento botânico, que é o resgate do conhecimento empírico, no qual atualmente está sendo reforçado através de biografias e estudos mais direcionados a esse tema (FORTOURA, 2018). Existem mais de 3 mil espécies comestíveis registradas em literatura, no qual seriam uma alternativa para uma melhor qualidade de vida e com a alimentação mais nutritiva e diversificada (KINUPP e LORENZI, 2014). Atualmente as PANC vêm recebendo uma atenção maior através da mídia, onde programas de televisão e plataformas digitais têm promovido divulgações de receitas, técnicas de cultivos caseiros e maior aproveitamento de determinadas espécies, para mostrar à sociedade que existem muitas opções alimentares do qual estamos acostumados (FONTOURA, 2018). Para Borges e Silva (2018), a utilização das PANC ainda está direcionada a herança familiar, ou seja, pessoas com maior experiência de vida que possuem conhecimento sobre preparo e manejo das espécies, passam para os mais jovens as receitas, perpetuando o conhecimento.

Estudar esse tema vai além do conhecimento botânico e nutricional, é um movimento de caráter político, ético e moral para reverter o atual modelo hegemônico de produção alimentar por outras mais limpas e respeitadas ao meio ambiente e da revalorização e sobrevivência da agricultura familiar, que reconfigure as práticas alimentares através de ações ambientalistas de consumidores e empresários gastronômicos, como ato de liberdade e autonomia (JUNQUEIRA, PERLINE, 2019).

## **2. Material e métodos**

### **2.1. Área de estudo**

A pesquisa foi realizada no município de Maceió, capital do estado de Alagoas, na costa leste do Brasil, e estende-se entre 09° 39' 57" de latitude sul e 35° 44' 07" de longitude oeste, ocupando uma área de aproximadamente 509,552 km<sup>2</sup> (MACEIÓ, 2018). Segundo o censo do IBGE (2019), a população maceioense corresponde a aproximadamente 1.018.9481 habitantes, com uma densidade demográfica de 1.854,10 Hab/km e tendo como limites os municípios de Barra de Santo Antônio, Satuba, Santa Luzia do Norte, Coqueiro Seco, Marechal Deodoro, Messias, Flexeiras e São Luís do Quitunde.

### **2.2 Coleta de dados**

A definição do público alvo se deu a partir da identificação de organizações e/ou comunidades sustentáveis já instituídas no território maceioense como, Aldeia Verde – Instituto Terra Viva, Ecovila Riacho Doce e a Ecofazenda Vale Florido que praticam atividades e técnicas que contribuem de alguma forma, seja comercializando, cultivando ou promovendo as Plantas Alimentícias Não Convencionais- PANC. As visitas foram realizadas em duas etapas que ocorreram no período de fevereiro de 2020 a março de 2020. Os entrevistados foram selecionados por indicação, através da técnica "bola de neve" (ALBUQUERQUE; LUCENA; CUNHA, 2010), com a repetição do procedimento em cada uma das três (03) comunidades e/ou organizações estudadas. Cada comunidade disponibilizou um representante que foi entrevistado e que possuía algum contato com recursos vegetais locais e/ou tinha alguma informação do passado e/ou presente das PANC.

### 2.3. Entrevistas

Na primeira etapa, foram utilizadas entrevistas semiestruturadas (ALBUQUERQUE; LUCENA; CUNHA, 2010) para caracterizar os entrevistados e as propriedades, de uma forma geral. Depois dessas questões referentes a caracterização, foram feitos tópicos relacionados a utilização das plantas e comercialização, bem como quais são as plantas e formas mais utilizadas por eles atualmente, como consomem, quais são os locais de obtenção e como se deu o aprendizado acerca de seu uso. Também foi utilizado listagem livre de plantas (ALBUQUERQUE; LUCENA; CUNHA, 2010), direcionando gradativamente o entrevistado aos questionamentos e conversas sobre as PANC. A partir das indicações de plantas em cada diálogo, as mesmas foram classificadas como PANC ou não, conforme o conceito proposto por Kinupp e Lorenzi (2014).

Todas as atividades foram realizadas a leitura e assinatura do “Termo de consentimento livre e esclarecido”, os entrevistados autorizaram, a utilização de dados, coleta dos recursos vegetais e a reprodução de fotografias feitas nas propriedades.

### 2.4. Turnê-guiada

Na segunda etapa, conduzida para realizar a identificação das espécies citadas na primeira etapa, realizamos identificações botânicas por estímulo visual através de turnê-guiada, sendo elaborado a partir do levantamento das espécies cujos nomes populares eram iguais aos citados pelos entrevistados. As identificações botânicas e a comparação de dados foram geradas com base nas literaturas: “Árvores do Brasil: Manual de Identificação e Cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil”, volume 3 (LORENZI, 2009) e “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas” ((KINUPP e LORENZI, 2014). As identificações foram realizadas com os entrevistados que se dispuseram a participar da turnê-guiada (ALBUQUERQUE; LUCENA; CUNHA, 2010).

### 2.5. Análise de dados e identificação das PANC

Os dados foram apresentados a partir de análises descritivas qualitativa e quantitativa. Para caracterizar os entrevistados e as propriedades (Comunidade Sustentável), uma forma descritiva qualitativa foi aplicada para sistematizar os dados socioeconômicos obtidos. As PANC foram analisadas conforme sua caracterização, relacionando o nome popular com sua respectiva taxonomia (família, gênero e/ou espécies), via consulta ao banco de dados da Flora do Brasil (2020); e, por fim, tópicos relacionados a utilização das plantas e comercialização (se houver), bem como quais são as plantas e formas mais utilizadas por eles atualmente, como consomem, quais são os locais de obtenção e como se deu o aprendizado acerca de seu uso.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As três comunidades sustentáveis pesquisadas possuem um total de 18 famílias, sendo: 8 famílias na Aldeia Verde, 5 famílias na Ecovila de Riacho, 5 famílias na Ecofazenda Vale Florido. Foram entrevistados 15 participantes-chaves das três comunidades sustentáveis pesquisadas, seis entrevistados da Aldeia Verde, quatro entrevistados da Ecovila de Riacho

Doce, cinco entrevistados da Ecofazenda Vale Florido de Ipioca. Das comunidades sustentáveis, todas eram formadas por conjuntos de terrenos de propriedade privada, designado para moradia, mais os terrenos de conservação de áreas verdes e espaços comuns para implantação de atividades produtivas, recreativas e religiosas com práticas mais sustentáveis.

A Aldeia Verde destaca-se com maior área total: 31 ha, onde possui uma Reserva Particular de Patrimônio Natural (RPPN) de aproximadamente 17 ha de área de vegetação nativa e 8 ha de área de produção agrícola por técnicas agroflorestais. Os produtos agroflorestais atualmente são expostos na feira orgânica do Parque Shopping Maceió, demonstrando ser a comunidade mais direcionada a produção e comercialização agrícola.

A Ecofazenda Vale Florido também realiza práticas agroflorestais e conservação da vegetação nativa, porém, demonstrando um direcionamento maior para conservação ambiental e práticas recreativas e religiosas sustentáveis do que a comercialização de produtos agrícolas. Tendo uma sede da União do Vegetal<sup>3</sup> (U.D.V), Núcleo Flor de Maria, a Ecofazenda visa a produção de Mariri e Chacrona consorciadas a horticultura e plantas nativas, através de técnicas agroecológicas e biodinâmicas. Essas plantas são utilizadas para produção da ayahuasca nos encontros da União do Vegetal (U.D.V), já a horticultura produzida é distribuída para os moradores da comunidade Vale Florido e a sobra comercializada nas feiras orgânicas de Maceió.

A Aldeia Verde e a Ecofazenda Vale Florido também realizam atividades educacionais e recreativas, como vivências agroecológicas, trilhas guiadas e minicursos sobre agroecologia e sistemas agroflorestais, todas as atividades voltadas à educação e responsabilidade socioambiental.

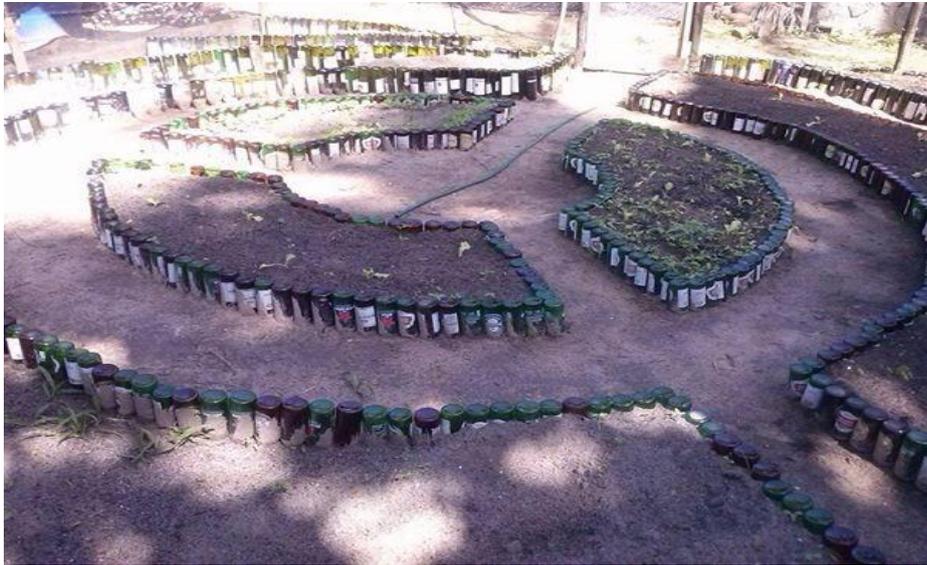
Já a comunidade Ecovila Riacho Doce tem um propósito totalmente voltado para um estilo de vida mais sustentável, com construções totalmente ecológicas e uma integração social harmônica e ecopedagógica<sup>4</sup>. Atualmente o objetivo está em aumentar a área de vegetação nativa, realizando mutirões e vivências de plantios de plantas nativas. Também possuem pequenas produções em Mandala (Figura 1) e espiral de horticultura para uso comunitário sem comercialização, tendo papéis importantes no incentivo e consumo de produtos orgânicos e na promoção de um estilo de vida mais sustentável.

---

<sup>3</sup> Centro Espirita Beneficente do Vegetal, conhecido como U.D.V, é uma religião fundamentada no cristianismo e reencarnacionismo, que utiliza no ritual o chá ayahuasca.

<sup>4</sup> A ecopedagogia vai além da escola, é uma nova pedagogia dos direitos que associa os direitos humanos e da terra, uma pedagogia da educação multicultural (GODOTTI, 2005).

**Figura 1** – Mandala produzida pelos moradores da Ecovila Riacho Doce.

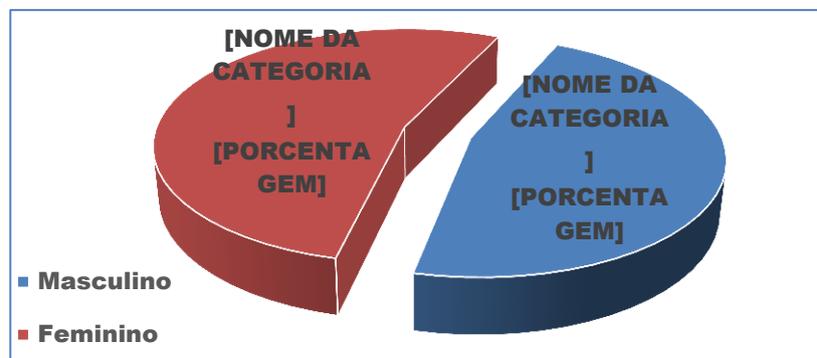


Fonte: Os autores.

## DADOS SOCIOECONÔMICOS

Dos 15 entrevistados representantes das famílias das comunidades pesquisadas, observou-se uma pequena predominância feminina, sendo 53% feminino e 47% masculinos (Figura 2). Resultados parecidos foram encontrados por Tuler, Peixoto e Silva (2019), que observou que os informantes-chaves da comunidade São José da Figueira, 75% eram femininos e 25% masculinos. Semelhante também aos resultados obtidos por Souza (2019) que quantificou 57,5% dos consumidores de feiras-livres eram femininos. Vemos, a partir desses dados, que as relações tendem a ser marcadas pelo gênero. Isso também foi perceptível nas comunidades sustentáveis estudadas neste trabalho, onde percebemos uma maior participação e um maior interesse de mulheres no envolvimento com as práticas desenvolvidas nesses lugares.

Figura 2 – Gráfico em percentual do gênero dos entrevistados

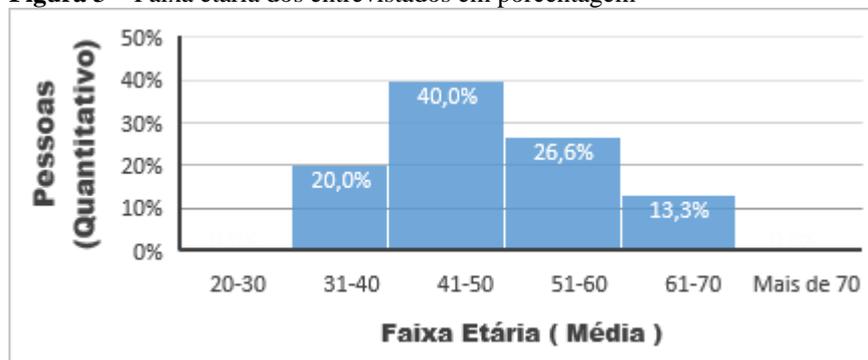


Fonte: os autores, 2020

A faixa etária dos entrevistados ficou: 20% com idade entre 31 a 40 anos, 40% ficou entre 41 a 50 anos, 26,6% ficaram entre 51 a 60 anos e 13,3% entre 61 a 70 anos (figura 3). De acordo com o estudo realizado pela Organig e Brain (2019), 24% dos consumidores orgânicos brasileiros estão entre 35 a 44 anos e 23% estão entre 25 a 34 anos. Nas entrevistas foi notado na maioria dos entrevistados um desejo de mudança de hábitos e estilo de vida. Durante as entrevistas realizadas nas comunidades estudadas, foi notado que os jovens e adultos, que representam 60% dos entrevistados, possuíam desejos e lembranças na busca de melhor qualidade de vida, como alguns entrevistados relataram, “(...) sair desse hábito de fast-food ou frituras e enlatados, saudade de ir no quintal da casa da avó, ir buscar frutas e verduras para preparar o café da manhã e almoço”, ou, “quando me tornei Vegana, comecei a perceber as possibilidades e variedades de alimentos que temos, a partir daí, meus hábitos foram mudando e minha forma de enxergar a alimentação também”.

O Veganismo foi o movimento mais citado pelos entrevistados e que está alavancando as PANC e inserindo as mesmas na sociedade. De acordo com Rudys-Shapard (2001) o Veganismo é caracterizado como uma atitude prevaiente entre jovens e adultos com a faixa etária entre 23 a 36 anos. O movimento social conhecido como Veganismo, que vai além de estilo de vida, é contra a forma de produção animal existente que impacta negativamente ao meio ambiente e ao sofrimento animal, é um dos grandes consumidores e disseminadores das PANC na sociedade, pois as PANC são ótimas fontes nutricionais, como por exemplo a Taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) que possui alto teor de fibra, ferro, potássio, cálcio e cobre, ou a Ora-pro-nóbis (*Pereskia Aculeata Mill.*), que possui um grande potencial proteico, além de conter vitamina A, vitamina B9, vitamina C, Zinco. Dados obtidos por Liberato; Lima; Silva (2019).

**Figura 3** – Faixa etária dos entrevistados em porcentagem

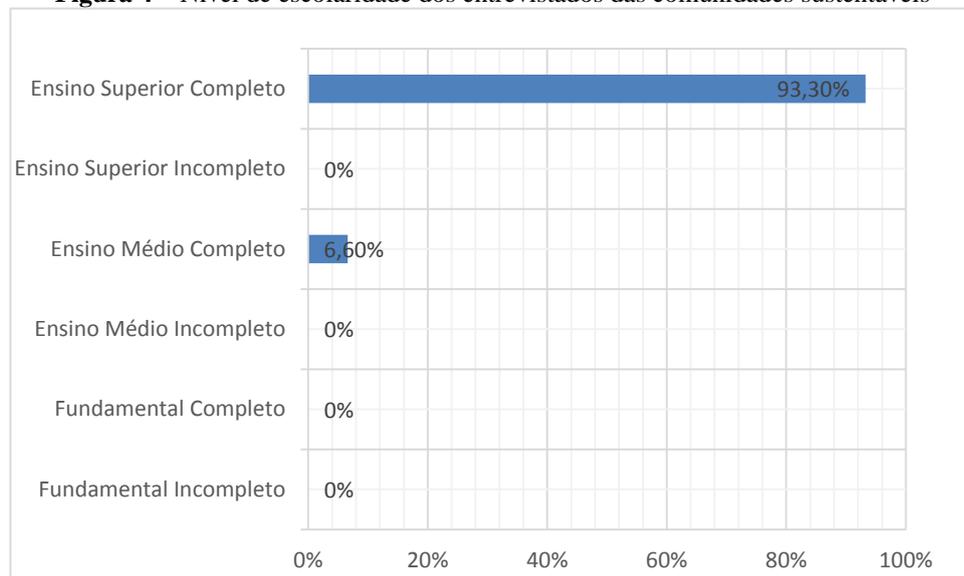


Fonte: Os autores, 2020

Quando se compara o grau de escolaridade dos entrevistados, percebe-se uma predominância na formação superior, 93,3% possuem ensino superior completo (figura 4). Resultados diferentes foram apontados no estudo feito por Organig e Brain (2019) que mostraram que o perfil dos consumidores brasileiros, apenas 22% possuem ensino superior, enquanto 42%, a maior parte dos entrevistados, possuem Ensino Médio completo. Já em Silva et al (2013), os dados foram similares, apontando que o perfil sócio econômico de produtores orgânicos indicou que 66% dos entrevistados possuem Ensino Superior Completo. Similar também ao trabalho feito no Rio Grande do Norte por Cuenca et al. (2007) que demonstra 50,1% dos consumidores possuem curso superior completo e 22,7% curso superior incompleto. Comparando esses dados com as comunidades rurais, é notório a discrepância de

escolaridade, como aponta o estudo de Pessoa (2019), onde 12% dos moradores da comunidade Boa esperança são analfabetos e 53% possuem ensino fundamental incompleto.

**Figura 4** – Nível de escolaridade dos entrevistados das comunidades sustentáveis

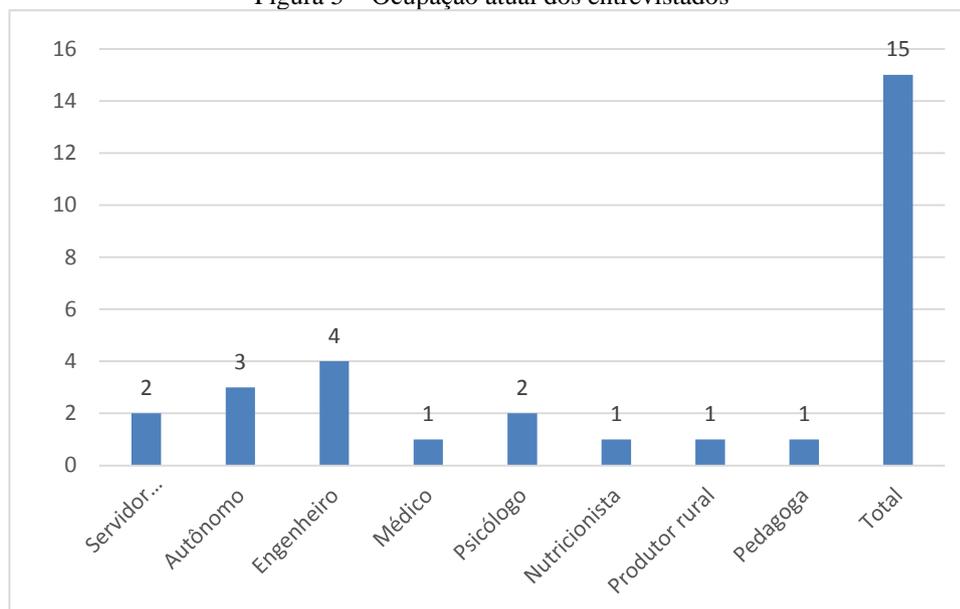


Fonte: Os autores, 2020

Percebe-se que os consumidores das PANC possuem características semelhantes aos consumidores urbanos de produtos orgânicos ao analisar o nível de escolaridade. Quando se trata das comunidades sustentáveis estudadas e consumidores urbanos orgânicos, destaca-se o alto nível de escolaridade e profissionais economicamente ativos (Figura 5), consequentemente ocupando uma posição social mais privilegiada, com nível de instrução mais esclarecido sobre os benefícios do consumo das PANC. Estes dados estão de acordo com Cuenca et al. (2007); SILVA et al. (2013). Enquanto consumidores e produtores rurais apresentam um baixo nível de escolaridade, economicamente dependente da produção agrícola familiar e consequentemente ocupando uma posição social mais carente e necessitada. Esses dados corroboram com Pessoa, (2019). Porém, possuem o conhecimento passado por gerações e prática de cultivo de variedades de plantas alimentícias locais e/ou tradicionais da região, no qual esses saberes e culturas do uso de diversas plantas alimentícias não convencionais e medicinais são de extrema importância para sociedade.

Por isso a importância de Ciências como a Gestão Ambiental e Agroecologia, que buscam estilos de Desenvolvimento Rural e urbano que garantam a equidade social e que consideram as seis dimensões (ecológica, social, econômica, cultural, política e ética) da sustentabilidade, respeitando e incorporando os conhecimentos ancestrais e tradicionais, ao enfoque científico e de caráter multidisciplinar. Estes dados estão de acordo com Caporal; Costabeber (2002). Assim, independente de posição social, o nível de instrução para uma melhor alimentação e qualidade de vida possa ser acessível.

Figura 5 – Ocupação atual dos entrevistados



Fonte: os autores, 2020

Ao analisar a existência de comercialização nas comunidades nos deparamos com duas vivências diferentes, com propósitos similares: a busca da autossuficiência alimentar e melhor qualidade de vida. Das 15 famílias entrevistadas, 53,33% demonstraram atividades de comercialização de produtos agrícolas, enquanto 46,66% demonstraram não ter interesses para comercialização (Figura 6).

A Aldeia Verde se destacou por 83,33% das famílias serem voltadas para a comercialização. Essa comunidade possui uma Feira Orgânica conhecida como “Feirinha Verde” no estacionamento do Parque Shopping Maceió e realizam entregas em domicílios. Os principais produtos são polpas de acerola, pitanga, cajá, abacaxi; folhas como, alface, rúcula, moringa, coentro; uma variedade de frutíferas e horticulturas, isso é possível por conta das técnicas agroecológicas utilizadas por eles, como Sistema Agroflorestal e Permacultura. Apenas uma família não comercializa na comunidade Aldeia Verde, demonstrando estar na transição e renovação social, com o propósito de morar em uma comunidade sustentável, por princípios vistos nas outras comunidades estudadas nesta pesquisa, como: redução do consumo, busca de uma melhor qualidade de vida, mudança de estilo de vida, resgate de hábitos e culturas mais sustentáveis.

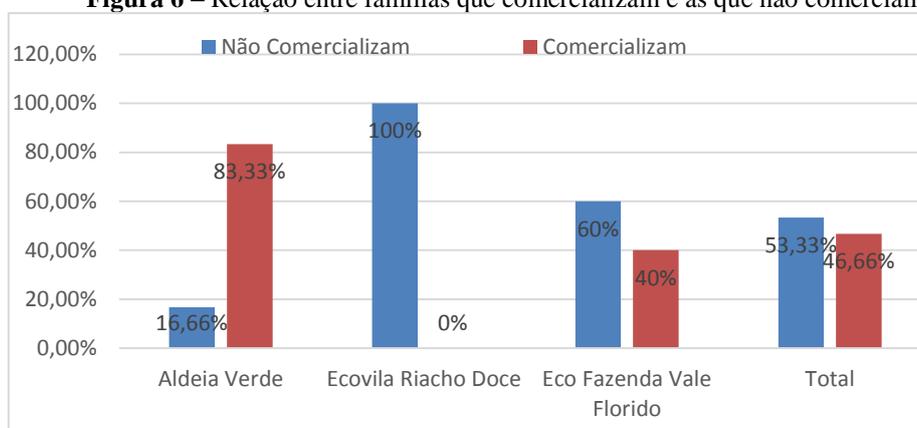
A Ecofazenda Vale Florido realiza algumas atividades de comercialização de produtos alimentícios. Porém, diferente da Aldeia Verde, a produção é distribuída para as famílias, já o excedente da produção realizada é comercializado por entregas e exposição em feiras orgânicas. Essa comercialização é organizada pelos 40% dos moradores da comunidade como uma renda extra.

Na Ecofazenda Vale Florido, 60% dos entrevistados não praticam comercialização de produtos oriundos da comunidade inserida. Seus argumentos sobre a proposta de morar em uma comunidade sustentável são semelhantes ao da família que não comercializa da Aldeia Verde, porém participam da produção de algumas plantas para alimentação, como: alface, berinjela, macaxeira, milho e banana, além de plantios e colheitas de plantas religiosas como

Mariri e Chacrona para produção do chá ayahuasca, utilizada nos encontros religiosos realizados na comunidade.

A Ecovila Riacho Doce foi a única onde 100% dos entrevistados não comercializam, mas produzem nas Mandalas ecológicas algumas plantas para o complemento alimentar. A maioria relatou na entrevista que até pensa em aumentar a produção de alimentos futuramente, mas ainda não conseguem conciliar o tempo de trabalho com tempo de planejamento e manejo dessas áreas. É uma comunidade formada por servidores públicos, médicos e engenheiros que tende mais para a organização comunitária e responsabilidade compartilhada, buscando desenvolver novas habilidades e espírito coletivo, transitar da cultura consumista para uma cultura mais sustentável, ser um “agente de mudança”.

**Figura 6** – Relação entre famílias que comercializam e as que não comercializam.



Fonte: os autores, 2020

Diante dessas análises, observou-se algumas características das comunidades sustentáveis estudadas: são grupos formados por jovens e adultos urbanos, em sua maioria, com perfil de classe média, que questionam o sistema atual e os valores da sociedade. Buscam uma nova forma de viver, resgatar práticas, estabelecer novas culturas e sensibilizar para uma nova postura, de seres independentes com modelos cooperativos. Estes dados corroboram com Sevier, (2008).

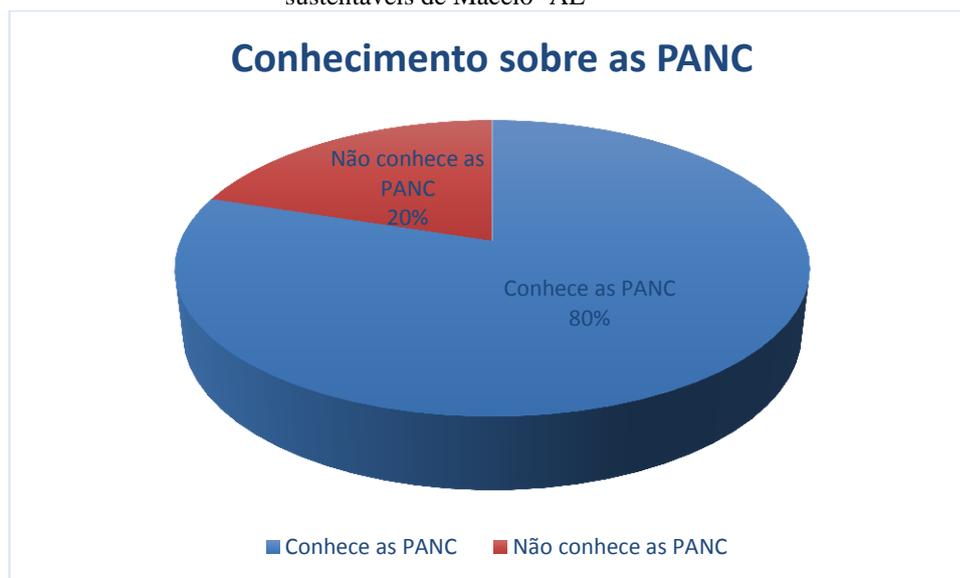
## CONHECIMENTO E USO DAS PANC

Necessário se faz uma citação bibliográfica em que se afirma que o Brasil, sendo um grande território com seus diferentes biomas, possui aproximadamente 5 mil espécies de plantas que são alimentícias (KELLEN et al, 2015). Isso posto, pode-se afirmar que por possuir um território extenso, os costumes alimentícios variam de estado para estado, ou seja, plantas alimentícias que são comuns no estado de Alagoas, podem ser desconhecidas no estado de Minas Gerais: as PANC Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*) e a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*) são culturalmente comuns no estado de Minas Gerais, já aqui em Alagoas, são consideradas PANC por serem desconhecidas por muitos. Isso demonstra a abundância da nossa flora e sua capacidade alimentícia, sendo possível uma troca da produção das espécies com práticas agroecológicas.

Os entrevistados foram questionados sobre a existência do termo PANC e o conhecimento sobre as plantas alimentícias não convencionais (Figura 7). 80% responderam

que conheciam o termo e possuíam algum conhecimento de uso de espécies que se encaixam como PANC. Estes entrevistados comentaram que conheceram o termo PANC através de cursos, da mídia, conhecimento acadêmico e indicações de familiares e/ou conhecidos. Já 20% dos entrevistados não conheciam o termo PANC, mas possuíam algum conhecimento sobre de espécies alimentícias negligenciadas ou em desuso. Os entrevistados que responderam que não possuem conhecimento do termo PANC, comentaram que têm dúvidas sobre quais espécies se encaixam no termo ou não, também comentam que o conhecimento que possuem sobre plantas em desuso ou negligenciadas, são de lembranças da infância ou viagens realizadas para outros estados, onde consumiram e conheceram tipos e formas alimentícias diferentes do que estavam acostumados. Os entrevistados que responderam que não conheciam o termo PANC, foram esclarecidos sobre o termo e seus aspectos. Dados semelhantes foram apresentados por Oliveira (2019), que analisou o conhecimento sobre as PANC de consumidores de feiras livres de Goianésia - GO, no qual dos 120 entrevistados, 65,8% demonstraram ter algum conhecimento sobre nas PANC, já 34,2% não tinham conhecimento sobre o assunto.

**Figura 7** – Porcentual do conhecimento do termo PANC dos entrevistados das comunidades sustentáveis de Maceió- AL



Fonte: Os autores, 2020

Após o esclarecimento para aqueles que não conheciam o termo PANC, os entrevistados foram questionados sobre as espécies que, para eles, poderiam se encaixar nessa denominação. Chegamos assim a 44 espécies, distribuídas em 32 famílias botânicas (Figura 8). As famílias com mais espécies citadas foram: Asteraceae, Cactaceae e Rubiaceae com três espécies cada. 12 espécies foram citadas por, pelo menos, 50% dos entrevistados. As espécies de PANC mais citadas foram: Moringa (*Moringa oleifera*), Mastruz (*Chenopodium ambrosioides*) e jaca (*Artocarpus heterophyllus*) com 11 entrevistados citando-as. Interessante entre essas três espécies foram a forma que os entrevistados lembraram delas. O mastruz foi citado com lembranças da infância e de histórias de familiares, como: “Meu pai, sempre que eu estava gripado, fazia um suco de mastruz com leite para mim” ou “Era muito

comum na casa dos meus avós, tomar pela manhã, logo cedo. Hoje em dia nunca mais tomei ou ouvi falar”. Desses comentários nota-se uma cultura alimentar praticada pelos nossos ancestrais, que não se encontra no cotidiano urbano atual. A moringa, aparece como a espécie mais comentada por ser considerada a nova sensação na indústria de cosméticos e de divulgação das mídias relacionadas a saúde e bem-estar, sendo chamada por muitos de “árvore da vida”. Seu potencial nutricional é expresso no estudo realizado por Melo e Sousa (2019), que demonstra, em uma comparação com alimentos convencionais, o quão nutritivo é a moringa. “O consumo 100g ao mês de moringa, equivale a mesma quantidade de cálcio do que em 1,6 L de leite, o mesmo de ferro que em 1kg de espinafre, mesmo de vitaminas em 1,3kg de cenoura e equivalente a 4 unidades de bananas” (p.5). Já a jaca, é convencional o consumo do fruto maduro, os “bago doce” que ficam “cobrindo” as sementes. Porém, a jaca está sendo considerada uma PANC pelo consumo do fruto de outras formas. Surge como a espécie vegetal que está se adaptando melhor com a cultura alimentar urbana, chamada por muitos de “carne de jaca”. O fruto verde e sementes têm sido tendência no mercado alimentar, agradando os paladares da população, como substituta de carne animal. Pratos como coxinhas, pastéis, strogonoff de jaca, moquecas da semente de jaca estão cada vez mais inseridos nos restaurantes e lanchonetes com pegadas vegana e saudáveis. As outras espécies que se destacaram na entrevista foram: Hibisco (*Hibiscus sabdariffa*) e Jenipapo (*Genipa americana*) com 09 citações cada, Azeitona-preta (*Syzygium cumini*), Araçá (*Psidium guineense*) e Fruta-pão (*Artocarpus altilis*) com 08 citações cada, Taioba (*Xanthosoma sagittifolium*), ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), Noni (*Morinda citrifolia*) e Mangará (*Musa sp.*) com 7 citações cada.

As formas de obtenção foram divididas em dois grupos: as espontâneas, aquelas que nascem e crescem sem influência humana, mas conhecidas como “inço”, mato, erva daninha ou planta invasora; e as cultivadas, aqueles que são plantadas e semeadas pelo homem. O grupo das plantas cultivadas foi o que mais apareceu, com 35 espécies sendo obtidas através de cultivos. As espontâneas apareceram com 19 espécies citadas. As mesmas espécies podem estar inseridas nos dois grupos, como a Taioba, que pode ser obtida espontaneamente em brejos e áreas alagadiças, ou ser cultivada para comercialização e/ou consumo. Destaca-se as espécies citadas que são comuns na utilização em arborização urbana e paisagismo, como: Jasmim-manga (*Plumeria rubra L.*), Ipê-amarelo (*Tabebuia aurea*), Azeitona-preta (*Syzygium cumini L.*), Beldroega (*Portulaca oleracea L.*) e Ixoria (*Ixora coccínea*), porém negligenciadas do seu potencial alimentício ou até desconhecido pela maioria da população. Tem as espécies que possuem partes que são convencionais, mas suas outras partes têm seu potencial alimentício negligenciado, como a folha da batata-doce (*Ipomoea batatas L.*), o folíolo da Cenoura (*Daucus carota L.*) e o Mangará, coração da bananeira (*Musa sp.*). Todas essas partes citadas possuem riquezas nutricionais que muitas vezes são descartadas ou desconhecidas para seu uso alimentício. Algumas espécies citadas são recorrentes no nosso dia-a-dia, porém ignoradas para qualquer finalidade. As plantas espontâneas, consideradas “mato”, são encontradas em calçadas, terrenos baldios e muros sendo completamente negligenciadas do seu potencial alimentício, como: Caruru (*Amaranthus viridis L.*), Melão de São-Caetano (*Momordica charantia L.*), Tiririca (*Cyperus esculentus L.*), Jurubeba (*Solanum particulatum L.*) e Xanana (*Turnera subulata*).

Em relação as partes utilizadas das PANC, foram separadas e contabilizadas em 7 grupos: 1 – Folhas, 2- flores e inflorescência, 3- frutos, 4- sementes e vagens, 5- ramos, talos, caules e rizomas, 6- raízes e 7- palmito. Os grupos que foram mais citados respectivamente

foram: folhas (19), frutos (19), flores (14), ramos (12), sementes (5), raiz (1) e palmito (1), semelhante aos dados encontrados por Passos (2019, p. 401) que das 177 espécies de PANC identificadas em Roraima, os frutos e folhas foram as partes que mais apareceram para uso comestível. Kinupp e Barros (2008) também obteve dados semelhantes no estudo sobre potencial alimentício de hortaliças e frutas nativas, no qual das 76 amostras analisadas, 25 espécies possuíam as folhas como uso alimentício e 19 espécies tinham como potencial alimentício as frutas.

#### 4. Conclusão

A partir dos aspectos analisados e discutidos sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais nas três comunidades sustentáveis em Maceió/AL, conclui-se que a biodiversidade vegetal existente com potenciais alimentícios não explorados e negligenciados, por falta de conhecimento e/ou até mesmo o desuso pela dificuldade da oferta de mercado ou forma de aquisição, caindo no esquecimento do consumo alimentar.

Ao considerar os dados levantados pelas entrevistas e trilhas guiadas, foi possível afirmar que as comunidades sustentáveis estudadas possuem costumes e práticas visando uma transição agroecológica, com preocupações de conservação do solo e da fauna, adequação ambiental dos imóveis, uma melhor qualidade alimentar e nutricional e técnicas e manejos na produção orgânica. Nota-se que são constituídos por indivíduos que possuem hábitos urbanos, com escolaridade superior e estabilidade econômica, no qual têm interesses em comum: uma mudança no estilo de vida e melhor qualidade de vida, através de uma melhor relação com a natureza e práticas mais sustentáveis.

Em relação às PANC, conclui-se que há um bom nível de conhecimento e uso para alimentação e comercialização, no qual citaram diversas espécies e suas respectivas formas de preparo. Porém, em geral, a dificuldade de adquirir tais PANC ainda é um empecilho para o maior hábito de consumo, assim tornando uma pequena variedade de PANC presente na mesa dos consumidores que buscam a melhor qualidade alimentar e nutricional. Destaca-se que grande parte das PANC citadas não são consumidas normalmente, e sim, lembranças de hábitos alimentares dos seus ancestrais ou vivências regionais, como: Fruta-pão, mastruz, jenipapo, taro e caruru; demonstrando que há uma necessidade do resgate de hábitos alimentares esquecidos, que são de extrema importância para saúde e qualidade de vida.

Os entrevistados têm uma relação com movimentos políticos que os direcionam para tal nível de conhecimento sobre as PANC. O movimento conhecido como Veganismo foi citado diversas vezes pelos entrevistados, para relacionar seu interesse as PANC, como uma alternativa viável para o complemento alimentar e nutricional. Paralelo a isso, a “Gourmetização” de algumas espécies PANC no cenário gastronômico e cosmético, tornou possível o conhecimento das mesmas por alguns dos entrevistados, que buscam uma alimentação mais saudável e se depararam com espécies como: moringa, ora-pro-nobis, taioba e “carne de jaca” sendo utilizadas de diversas formas e oferecendo um potencial nutricional e sabores surpreendentes. Compreendendo, desse modo, a necessidade da acessibilidade e disponibilidade das PANC nas feiras livres, mercados e principalmente na produção rural, que além da abundância produtiva que irão ofertar, a subsistência alimentar para as comunidades que visam a produção agrícola e uma autossuficiência alimentar e nutricional. Vale destacar o 1º concurso culinário de PANC realizado em Maceió - AL, chamado de “PANC na Pança”, organizado por dois centros acadêmicos da UFAL, Laboratório de Ecologia (Leceb) e

Campus de Engenharia e Ciências Agrárias (CECA), que buscaram popularizar, em formas de receitas, as PANC para a sociedade maceioense. Também ocorreu o curso “PANC nas Alagoas”, que já possui duas edições.

É necessário que essas práticas e hábitos voltados a sustentabilidade sejam cada vez mais disseminados na sociedade em geral, independente da sua classe econômica, da sua cultura e crença ou nível de escolaridade. Existe um potencial de aproveitamento da biodiversidade vegetal a ser explorado e implementado na dieta alimentar e nutricional pela sociedade, cabe à sociedade e aos órgãos públicos e privados amadurecerem e fortalecerem o debate em torno da qualidade alimentar e nutricional, considerando-se a sua acessibilidade e disponibilidade. Para isso, novos estudos necessitam ser realizados sobre o tema, como a melhor compreensão do potencial alimentar das PANC, formas de preparo e formas de cultivo, para uma melhor divulgação e implantação delas.

Neste presente trabalho, foi possível também concluir que em cada microambiente é possível identificar PANC, que podem se tornar complemento alimentar e nutricional, tornando possível diversificar o cardápio alimentar e/ou adquirir uma renda na comercialização dessas espécies. Espera-se que esta pesquisa sirva como base e estimule uma maior curiosidade dos acadêmicos em realizar pesquisas sobre as comunidades que buscam alternativas para uma melhor qualidade de vida e produtos mais saudáveis, em especial a utilização das PANC na gastronomia e principalmente como produtos alimentícios requisitados. O intuito foi questionar o paradigma de segurança alimentar, buscando abrir portas para uma possível equidade alimentar com variedade, disponibilidade e acessibilidade.

## 5. REFERÊNCIAS CITADAS

ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P.; CUNHA, L. V. F. C. Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos. Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica. Volume 1 | SERIE: Estudos & Avacos. Recife, PE: 2010.

ALEIXO, A. Pancs: A importância das Plantas Alimentícias não Convencionais. Disponível em <<http://gastrolandia.com.br/opiniao/pancs-a-importancia-das-plantas-alimenticias-nao-convencionais/>>. Acesso em 26 fevereiro 2020.

BARTON, H. Sustainable Communities: the potential for eco-neighbourhoods. Londres: Earthscan, 2000.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006. Disponível em <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)>. Acesso em 26 fevereiro 2020.

BORGES, Carla Karoline Gomes Dutra; DA SILVA, Cirlande Cabral. PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC): a divulgação científica das espécies na cidade de Manaus, AM. Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar, v. 4, n. 11, p. 466-477, 2018.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. Análise multidimensional da sustentabilidade. Agroecología e desenvolvimento rural sustentável, v. 3, n. 3, p. 70-85, 2002.

CUENCA, M.A.G, MOREIRO, M.A.B, NUNES, M.U.C, MATA, S.S.DA, GUEDES, C.G.M, BARRETO, M.F.P.DE, LOPES, V.R.M, PAZ, F.C.A.DA, SILVA, J.R.DA, TORRES, J.F. Documento/ Embrapa tabuleiros costeiros. Perfil do consumidor e do consumo de produtos orgânicos no Rio Grande do Norte, ISSN 1678-1953, 125, out, 2007. Disponível em :<<http://www.cpotc.embrapa.br>>. Acesso em 23 março 2020.

FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. A fome do mundo ainda não diminuiu após três anos e a obesidade ainda está crescendo – relatório da ONU, 2019. Disponível em <<http://www.fao.org/news/story/en/item/1200484/icode/>> Acesso de 14 de fevereiro 2020.

FONTOURA, André Luis Pereira. Plantas alimentícias não convencionais: um estudo de caso no município de Osório no Litoral Norte do Rio Grande do Sul. 2018.

GADOTTI, Moacir. Ecopedagogia e educação para a sustentabilidade. Canoas: ULBRA, 2005.

GAUDÊNCIO, J.R.C. Smarty City: Desenvolvimento sustentável, sociedade de controle e cidade inteligente. Dissertação [Mestrado Comunicação e Simiótica]. Pontífica, Universidade Católica de São Paulo, 2015.

Flora do Brasil em Construção. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <http://florado.Brasil.jbrj.gov.br/> Acesso em 23 de março de 2020.

GUERRA, M. E. A, & LOPES, A. F. A. (2015). Programa cidades sustentáveis: o uso de indicadores de sustentabilidade como critério de avaliação do ambiente urbano. Periódico Técnico Científico Cidades Verdes, 3 (7), 01-16.

JUNQUEIRA, Antonio Hélio; PERLINE, Elaine Aparecida. GOSTO, IDEOLOGIA E CONSUMO ALIMENTAR: práticas e mudanças discursivas sobre plantas alimentícias não convencionais-panc. Cadernos de Linguagem e Sociedade, v. 20, p. 2, 2019.

KELEN, Marília Elisa Becker et al. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas. Porto Alegre: UFRGS, 2015.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014.

LIBERATO, Priscila da Silva; DE LIMA, Danielly Vasconcelos Travassos; DA SILVA, Geuba Maria Bernardo. PANCs-PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS E SEUS BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS. ENVIRONMENTAL SMOKE, v. 2, n. 2, p. 102-111, 2019.

LORENZI, H. Árvores Brasileiras. Manual de identificação e cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil. Volume 3. 1a Edição. 2009.

MACEIÓ, Perfil Municipal- Maceió: Secretaria de Estado do Planejamento, Gestão e Patrimônio, 2018. Disponível em: < <http://dados.al.gov.br/dataset/municipio-de-maceio> > Acesso em 14 fev. 2020.

OLIVEIRA, Gabriela Rodrigues Vicente de. PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: ESTUDO DE CASO DAS FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE GOIANÉSIA-GO. 2019.

ORGANIS; BRAIN, Panorama do Consumo orgânico no Brasil, 2019. Disponível em: <http://organis.org.br/pesquisa-consumidor-orgânico>. Acesso em 23 de fevereiro de 2020.

PESSOA, Ketlen Batista. Levantamento e caracterização das plantas alimentícias não convencionais (PANC) utilizados por moradores da comunidade Boa Esperança Itacoatiara-AM. 2019.

RBG Kew The state of the world's plants report. Royal Botanical Gardens, Kew. 2017. P.100 Disponível em: [https://stateoftheworldsplants.org/2017/report/SOTWP\\_2017.pdf](https://stateoftheworldsplants.org/2017/report/SOTWP_2017.pdf). Acesso em 26 de fevereiro de 2020

RUDYS-SHAPARD, R. Adolescent, pregnant, and vegetarian: a turbulent time for a teen. Journal of Pediatric Health Care. v. 15, n. 1, p. 35-37, 2001.

SANCHES, Fernanda Cristina; SCHMIDT, Carla Maria. Indicadores de sustentabilidade ambiental: uma análise das práticas sustentáveis em empreendimentos de turismo rural. Desenvolvimento em Questão, v. 14, n. 37, p. 89-114, 2016.

SANTOS, Alan Roberto et al. Configuração de comunidade sustentável no Residencial Pequis: o uso do tempo associado à qualidade de vida. 2019.

SILVA, E.B.DA, CARDOSO, F.T, SOUZA, G.G.DE, ALMEID, A. perfil sócio econômicos de consumidores de produtor orgânicos. Revista verde de agroecologia e desenvolvimento sustentável. Mossoró, RN, v.8, n.1, p.83-89, abr./jun, 2013

SOUSA, Luiz Felipe Bento de; MELO, Adriana de. BENEFÍCIOS DA MORINGA OLEIFERA PARA A SAÚDE HUMANA E MEIO AMBIENTE. Revista Faculdades do Saber, v. 4, n. 07, 2019.

TULER, Amélia Carlos; PEIXOTO, Ariane Luna; SILVA, Nina Claudia Barboza da. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. Rodriguésia, v. 70, 2019.