

<https://eventos.utfpr.edu.br/sei/sei2018>

Um museu vivo da UTFPR Campus Pato Branco: Unidade demonstrativa de plantas alimentícias não convencionais

A living museum of the UTFPR Campus Pato Branco: demonstration unit for unconventional food plants

Brendo Henrique da Silva Costa
brendohenrique08@gmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, Paraná, Brasil

Thiago de Oliveira Vargas
thiagovargas@utfpr.edu.br
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, Paraná, Brasil

Leila Ines Wiggers
leilamafessoni@gmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, Paraná, Brasil

Giovana Faneco Pereira
giovanafaneco@gmail.com
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, Paraná, Brasil

RESUMO

Com o passar dos anos, a introdução de novas tecnologias de produção voltadas a elevada produção de alimentos mais rentáveis e com mercado garantido, o agricultor deixou de lado o cultivo de inúmeras espécies vegetais. O fato da extinção dessas espécies caracteriza-se como uma perda cultural à comunidade regional, além de prejuízos na variabilidade da alimentação dessas famílias no ponto de vista nutricional. Para tanto, o horto didático da UTFPR busca resgatar espécies de plantas alimentícias não convencionais – PANCs, bem como servir de banco, distribuição e disseminação destas espécies, apresentando-se a comunidade, a fim de integrar uma alimentação de subsistência, aliando variabilidade nutricional da comunidade regional, possibilitando alternativas para agricultores familiares da região de Pato Branco, Paraná. Integrado a isso o projeto ainda consiste na produção baseada na sustentabilidade agroecológica, respeitando suas práticas agrícolas a fim de preservar e resgatar biodiversidade.

PALAVRAS-CHAVE: PANCs. Resgate. Produção. Alimentação. Biodiversidade.

ABSTRACT

Over the years, the introduction of new production technologies aimed at high production of more profitable foods and with guaranteed market, the farmer has left aside the cultivation of numerous vegetable species. The extinction of these species is characterized as a cultural loss to the regional community, as well as losses in the variability of feeding of these families in the nutritional point of view. In order to do so, UTFPR's pedagogical garden seeks to rescue species of non-conventional food plants - PANCs, as well as to serve as a bank, distribution and dissemination of these species, presenting the community in order to integrate a subsistence diet, combining nutritional variability regional community, making possible alternatives for family farmers in the region of Pato Branco, Paraná. Integrated to this, the project still consists of production based on agroecological sustainability, respecting its agricultural practices in order to preserve and recover biodiversity.

KEYWORDS: PANCs. Rescue. Production. Food. Biodiversity.

Recebido: 31 ago. 2018.

Aprovado: 29 set. 2018.

Direito autoral:

Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



INTRODUÇÃO

O Brasil é dono de uma das maiores biodiversidade do mundo, como sempre é relatado pela mídia e centros de pesquisa, porém pouco se faz com objetivos práticos de valorizar e incentivar o uso dessa biodiversidade (REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 2009). Uma dessas biodiversidades negligenciadas é o uso de espécies de plantas alimentícias não convencionais na alimentação.

Conceitualmente, plantas alimentícias são aquelas que possuem uma ou mais partes ou produtos que podem ser utilizados na alimentação humana, tais como: raízes, tubérculos, bulbos, rizomas, cormos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes ou ainda látex, resina e goma, ou que são usadas para obtenção de óleos e gorduras comestíveis. (KINUPP; BARROS, 2007, p. 63).

“A comida é uma das expressões culturais mais significantes” (LEONARDO, 2009). Contudo essas expressões nos últimos tempos têm sido moldadas de acordo com o interesse dos grandes impérios agroalimentares. E o simples ato de resgatar plantas que sempre se fizeram presentes no dia a dia de um povo e de inserí-las novamente é uma forma de reexistência e reafirmação de uma comunidade.

A reinserção dessas plantas alimentícias não convencionais, chamadas popularmente de PANCs, tem sido muito discutida como uma forma de auxiliar na segurança alimentar das comunidades de baixa renda, já que muitas dessas plantas possuem grande poder nutritivo e poderiam fazer a substituição de determinados alimentos. Um exemplo dessas plantas é a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), que possui alto teor proteico, já sendo identificado em massa seca teores de 28,89% (TAKEIT et al., 2009).

Porém, a escassez de informação sobre o potencial nutritivo, modo de cultivo e de preparo dessas espécies, fazem com que o consumo seja limitado (ROCHA et al., 2008). Por isso a criação de unidades demonstrativas ou hortas abertas, ou seja, hortos didáticos são importantes já que estas visam sanar essa carência de informações, por meio de visitas técnicas, treinamentos e se mostra o processo de produção para que este seja reproduzido. Com isso o principal objetivo desse presente trabalho é expandir a visão da comunidade em geral, conscientizando e incentivando o cultivo dessas valiosas espécies.

MÉTODOS

O horto didático está instalado desde 2015 na área experimental da UTFPR, campus Pato Branco. E desde sua implementação tem-se buscado resgatar espécies que se encaixem nas denominadas PANCs. A procura por essas espécies se deu nas comunidades de Pato Branco e região além do apoio de entidades de pesquisa como a EMBRAPA que realizou doações de exemplares.

A área agrícola ocupada pelo horto corresponde a 50 m², e se encontra distribuída em módulos: tutoramentos, covas, leiras e canteiros. Assim que recebidas, as mudas foram colocadas em casa de vegetação, com objetivo de se estabelecer um controle das condições climáticas adversas, assim evitando possíveis perdas. Em seguimento a isso, quando já adaptadas as condições climáticas, as mudas foram transplantadas para sua respectiva área no horto didático, atendendo, a todo momento, as respectivas necessidades de cada planta individualmente.

Hodiernamente, estão disponíveis cerca de 27 espécies de PANCs na área. A tabela 1 apresenta as espécies cultivadas e das quais se distribuiu propágulos na região com o propósito de se disseminar essas espécies.

Tabela 1 – Espécies de plantas alimentícias não convencionais, cultivadas e distribuídas pelo horto didático da UTFPR Campus Pato Branco.

Espécie	Nome Popular
<i>Arracacia xanthorrhiza</i>	mandioquinha-salsa, batata-baroa ou batata-salsa
<i>Basella alba</i>	bertalha
<i>Basella rubra</i>	bertalha-roxa
<i>Cucumis anguria</i>	maxixe
<i>Curcuma longa</i>	açafrão da terra; cúrcuma
<i>Colocasia esculenta</i>	Inhame ou taro
<i>Cyclanthera pedata</i>	chuchu-de-vento
<i>Discorea bulbifera</i>	Cará aéreo
<i>Discorea sp.</i>	batata-cará
<i>Eryngium campestre</i>	coentrão
<i>Hedychium coronarium</i>	gengibrinho
<i>Hibiscos sabdariffa</i>	Vinagreira; hibisco
<i>Lactua canadensis</i>	almeirão-de-árvore

Espécie	Nome Popular
<i>Maranta arundinaceae</i>	araruta
<i>Pereskia aculeata</i>	ora-pro-nóbis
<i>Rumex autora</i>	azedinha
<i>Stachys byzantina</i>	Peixinho ou pulmonária
<i>Trapaeloum majus</i>	capuchinha
<i>Xanthosoma riedelianum</i>	mangarito
<i>Xanthosoma taioba</i>	taioba

Fonte: Autoria própria (2018).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com a presença do horto didático se observou uma percepção da comunidade acadêmica sobre a alimentação e de como ela é um ato político e que quando se passa a consumir cada vez mais produtos industrializados, consequentemente, vamos perdendo nossa identidade cultural e deixando de consumir produtos que sempre estiveram presentes na alimentação do espectro social do qual estamos inseridos.

Um exemplo dessa nova percepção da alimentação aconteceu na V Semana Acadêmica da Agronomia onde foi disponibilizado dois minicursos sobre PANCs intitulados: Da raiz às folhas, aprenda a rechear massas italianas com PANCs e Doces reinterpretados com PANCs onde se teve grande aceite e participação dos alunos. Com isso os alunos aprenderam a preparar comidas fazendo-se a substituição de alguns alimentos por PANCs.

As plantas alimentícias não convencionais cultivadas progrediram normalmente e foram utilizadas em aulas práticas para ensinar a identificação correta dessas espécies. E como forma de divulgação, apresentou-se as PANCs na oficina da Feira de Produtos Orgânicos da UTFPR (FEPOUT), com demonstração visual das plantas, distribuição de mudas e exposição de receitas e pratos. Ainda com esse intuito, executou-se um almoço com pratos exclusivos de PANCs, ressaltando a variabilidade alimentícia na mesa da população e enriquecimento cultural, retratando em alternativas saborosas a serem degustadas, e inclusas na alimentação cotidiana.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do presente estudo pode-se inferir que projetos como este são essenciais para disseminar informações referentes a disponibilidade dos recursos alimentícios nativos, como é o caso das PANCs de como cultivá-las e de como preparar essas plantas alimentícias não convencionais. Além do mais a reinserção dessas plantas na alimentação pode ajudar em um aumento da segurança alimentar da sociedade atual.

AGRADECIMENTOS

À Fundação Araucária pela concessão da bolsa, UTFPR, aos colegas membros do grupo de Olericultura e Agroecologia pelo apoio e ajuda na condução do trabalho, a EMBRAPA Hortaliças pela doação de propágulos e aos professores Thiago Vargas e Giovana Faneco.

REFERÊNCIAS

- KINUPP, Valdely Ferreira; BARROS, Ingrid Bergman Inchausti de. **Riqueza de Plantas Alimentícias Não-Convencionais na Região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul**. Revista Brasileira de Biociências, Porto Alegre, v. 5, n. 1, p.63-65, jul. 2007. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/seerbio/ojs/index.php/rbb/issue/view/22>>. Acesso em: 19 ago. 2018.
- LEONARDO, Maria. **Antropologia da alimentação**. Revista Antropos, Brasília, v. 3, n. 2, p.1-6, dez. 2009. Disponível em: <revista.antropos.com.br>. Acesso em: 19 ago. 2018.
- REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 61., 2009, Manaus. **Plantas Alimentícias Não - Convencionais (PANCs): uma Riqueza Negligenciada**. [s. L.]: Sbpcc, 2009. 4 p. Disponível em: <www.sbpccnet.org.br>. Acesso em: 19 ago. 2018

ROCHA, D.R.C. et al. **Macarrão adicionado de ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Miller) desidratado**. Alimentos e Nutrição, v.19, n.4, p.459-465, 2008. Disponível em: <<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/656/552>>. Acesso em: 19 ago. 2018.

TAKEIT, Cristina Y. et al. **Nutritive evaluation of a non-conventional leafy vegetable (*Pereskia aculeata* Miller)**. International Journal Of Food Sciences And Nutrition, [s. L.], v. 60, n. 1, p.148-160, ago. 2009. Disponível em: <<https://doi.org/10.1080/09637480802534509>>. Acesso em: 19 ago. 2018.