

PROJETO DE EXTENSÃO COZINHANDO COM PANC'S

SOUZA, Susanne de¹
RIVELLO, Paulo Vinícius Avellar².

RESUMO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais são alimentos em sua grande parte de alto valor nutricional, que por nascerem espontaneamente ou estarem excluídas da base de produção alimentar e monoculturas, são desconhecidas pela população geral. O projeto tem como objetivo estimular o conhecimento sobre PANC's, assim como seu consumo, inicialmente pela comunidade acadêmica, mapeando principais focos de espécies alimentícias próximas a universidade. A iniciativa prevê a produção de vídeos contendo as características morfológicas principais para o reconhecimento das espécies, sua localização em Foz do Iguaçu, valores nutricionais e execução de receitas. Fará parte do projeto a divulgação em nível local dos vídeos, que ficarão disponíveis online.

Palavras-chaves: PANC, Foz do Iguaçu.

1 INTRODUÇÃO

O projeto Cozinhando com PANC's consiste na criação de vídeos capazes de apresentar as plantas alimentícias não convencionais mais recorrentes em FoZ do Iguaçu para a comunidade acadêmica. O objetivo do projeto é encontrar manchas de espécies alimentícias não convencionais em áreas de interesse e acesso público, de modo que interessados possam posteriormente visitar os locais informados e realizar as próprias colheitas, assim como apresentar as características essenciais de reconhecimento da planta para que o interessado saiba reconhecê-la em outros ambientes.

Os vídeos contêm características morfológicas da planta em questão, localização da onde foi encontrada na data da coleta (visto que algumas plantas são sazonais e de ciclo de vida anual, portanto, podem não ser encontradas no mesmo local nos anos seguintes), valores nutricionais e uma receita prática para fins de familiarização, e ao final do projeto serão disponibilizados em uma plataforma virtual.

-
- 1 Estudante do curso de Ciências Biológicas – Ecologia e Biodiversidade – ILCVN – UNILA, bolsista remunerada PROEX. E-mail: sd.souza.2016@aluno.unila.edu.br
 - 2 Sociólogo – Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, orientador de bolsista PROEX. E-mail: paulo.rivello@unila.edu.br

2 METODOLOGIA

Em primeiro lugar, é feita uma busca por PANCs em terrenos e praças públicas pelos bairros próximos a UNILA, a fim de identificar locais com certa concentração de alguma espécie. Identificados o local e a planta, dirigem-se até lá Coordenador (Paulo Vinícius Avellar Ribeiro), Bolsista (Susanne de Souza) e Voluntário (Cassiano Ramos) para a filmagem da área e mancha da espécie, assim como características morfológicas. Para isso são usados: 1 câmera profissional, 1 microfone de lapela, 1 gravador profissional e 1 microfone direcional. Ali a planta é filmada em detalhe, e são fornecidas as informações sobre morfologia e outras características da espécie. Depois de coletadas, as plantas são levadas a cozinha, onde são preparadas em receitas simples.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O projeto se baseará na tese de doutoramento do biólogo Valdely Kinupp e em seu livro ilustrado “Plantas alimentícias não convencionais (Panc) no Brasil” nos quais identifica as espécies, descreve os valores nutricionais e orienta para os cuidados no preparo de cada uma.

4 RESULTADOS

Os resultados esperados com a divulgação do projeto quando finalizado são o aumento do consumo de PANCs pela comunidade acadêmica e população da cidade em geral, e a difusão do conhecimento sobre como utilizá-las em receitas.

5 CONCLUSÕES

Com base nas pesquisas de campo e teórica, e nos resultados obtidos, conclui-se que as plantas alimentícias não convencionais apresentam as qualificações de cultivo e nutrição necessárias para compor a alimentação humana, e ainda que não apresentem manchas tão grandes e recorrentes de espécies alimentícias, Foz do Iguaçu possui em sua composição botânica

grande diversidade de plantas com possibilidade de consumo, sendo parte dessa diversidade composta de espécies nativas da Mata Atlântica.

6 PRINCIPAIS REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- – Manual de Hortaliças Não Convencionais

http://www.abcsem.com.br/docs/manual_hortalicas_web.pdf

Valdely F. Kinupp Plantas alimentícias não convencionais (Panc) no Brasil” Editora Plantarum, 2014.

Tese de VALDELY F. KINUPP 2007 - Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS

<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/12870>

Resumo Tese de Valdely F. Kinupp 2007 -: <http://ivepdas.wordpress.com/.../pancs-%E2%80%93-tese-prof-d.../>

VALDELY KINUPP E INGRID BARROS - Riqueza de Plantas Alimentícias Não-Convencionais na Região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Revista Brasileira de Biociências, Porto Alegre, v. 5, supl. 1, p. 63-65, jul. 2007.

<http://www.ufrgs.br/.../.../index.php/rbb/article/viewFile/92/88>

MMA - PLANTAS PARA O FUTURO - REGIÃO SUL - 2011

http://www.mma.gov.br/.../s.../_ebooks/regiao_sul/Regiao_Sul.pdf

GVC - Cartilha das PANCS – Hortaliças Espontâneas e Nativas – 2015

<https://www.ufrgs.br/.../up.../2015/11/Cartilha-15.11-online.pdf>

ASPTA - Plantas Alimentícias Não Convencionais (2016) http://aspta.org.br/.../uploads/2016/08/Agriculturas_V13N2.pdf

SOUZA, V.C. & LORENZI, H. 2005. Botânica sistemática: Guia Ilustrado para Identificação das Famílias de Angiospermas da Flora Brasileira, baseado em APGII. Nova Odessa, SP, Instituto Plantarum. 640p.