ROSELI DEISE LOPES CORBALAN DE QUEIROZ

DO CONHECIMENTO TRADICIONAL À CIÊNCIA: PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS) E SEU POTENCIAL NA AMAZÔNIA RURAL

Dissertação de Mestrado

ALTA FLORESTA-MT

2025

ROSELI DEISE LOPES CORBALAN DE QUEIROZ	
Diss. MESTRADO	
PPGBioAgro 2025	

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BIODIVERSIDADE E AGROECOSSISTEMAS AMAZÔNICOS

ROSELI DEISE LOPES CORBALAN DE QUEIROZ

DO CONHECIMENTO TRADICIONAL À CIÊNCIA: PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS) E SEU POTENCIAL NA AMAZÔNIA RURAL

Dissertação apresentada à Universidade do Estado de Mato, como parte das exigências do Programa de Pós-graduação em Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos, para obtenção do título de Mestre em Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos.
Orientadora: Profa. Dra. Ivone Vieira da silva.

ALTA FLORESTA-MT

2025

Ficha catalográfica elaborada pela Supervisão de Bibliotecas da UNEMATCatalogação de Publicação na Fonte.
UNEMAT - Unidade padrão

Q3c Queiroz, Roseli Deise Lopes Corbalan de.
DO CONHECIMENTO TRADICIONAL À CIÊNCIA: PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS PANCS E SEU POTENCIAL NA AMAZÔNIA RURAL. / Roseli Deise Lopes Corbalan de Queiroz. - Cáceres, 2025.
102f.: il.

Universidade do Estado de Mato Grosso "Carlos Alberto Reyes Maldonado", Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos/AFL-PPGBIOAGRO - Alta Floresta - Mestrado Academico, Campus Universitário De Alta Floresta.
Orientador: Drª Ivone Vieira da Silva.

1. Agroecologia. 2. Etnobiologia. 3. Sustentabilidade. 4. Sistemas produtivos. 5. Segurança alimentar. I. Silva, Drª Ivone Vieira da. II. Titulo.

UNEMAT / MTSCB CDU 572.9

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E AGRÁRIAS
CAMPUS DE ALTA FLORESTA
SEÇÃO DE PÓS-GRADUAÇÃO

ATA DA DEFESA DE DISSERTAÇÃO DA CANDIDATA **ROSELI DEISE LOPES CORBALAN DE QUEIROZ**, DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BIODIVERSIDADE E AGROECOSSISTEMAS AMAZÔNICOS DA FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E AGRÁRIAS DA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO DO CAMPUS DE ALTA FLORESTA – UNEMAT.

Aos 26 dias do mês de fevereiro de 2025, às 08:00 horas, no Campus da Universidade do Estado de Mato Grosso-UNEMAT, sob a Presidência da Prof.ª Dr.ª Ivone Vieira da Silva em Sessão Pública reuniu-se a Comissão Examinadora da Defesa de Dissertação da candidata Roseli Deise Lopes Corbalan de Queiroz, do Programa de Pós-Graduação em Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos, visando a obtenção do título de Mestre, constituída pelos Professores: Dr.ª Ivone Vieira da Silva (Orientadora), Dr.ª Juliana Garlet e Dr.ª Laís de Almeida Bezerra. Iniciados os trabalhos, a Presidência deu conhecimento aos Membros da Comissão e a Candidata das Normas que regem a Defesa de Dissertação e definiu-se a Ordem a ser seguida pelos Examinadores para Arguição. A seguir a candidata passou a Defesa da sua Dissertação: "DO CONHECIMENTO TRADICIONAL À CIÊNCIA: PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS PANCS E SEU POTENCIAL NA AMAZÔNIA RURAL". Encerrada a Defesa procedeu-se o julgamento, sendo a Candidata considerada Aprovada. Nada mais havendo a tratar lavrou-se a presente Ata, que vai assinada pelos Membros da Comissão Examinadora. Alta Floresta-MT, aos 26 dias do mês de fevereiro de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
IVONE VIEIRA DA SILVA
Data: 26/02/2025 11:12:37-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prof.ª Dr.ª Ivone Vieira da Silva
Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT

gov.br Documento assinado digitalmente
JULIANA GARLET
Data: 26/02/2025 11:16:39-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prof.ª Dr.ª Juliana Garlet
Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT

gov.br Documento assinado digitalmente
LAIS DE ALMEIDA BEZERRA
Data: 26/02/2025 15:21:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Prof. Dr. Laís de Almeida Bezerra
Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho, à minha família, que foi minha fortaleza e meu alicerce nos dois anos intensos de desafios e superação vividos durante o mestrado. Aos meus filhos, vocês estiveram ao meu lado em momentos de vulnerabilidade e cansaço, oferecendo amor, paciência e compreensão. Obrigada por acolherem minhas limitações nos dias difíceis e por me lembrarem que, mesmo nas tempestades, há força e beleza em seguir em frente. Ao meu esposo, meu companheiro de vida, que permaneceu firme e amoroso em cada etapa desta caminhada. Obrigada por estar ao meu lado enquanto enfrentei batalhas emocionais e de saúde que pareciam insuperáveis. Sua presença constante, sua força e suas palavras de incentivo foram fundamentais para que eu acreditasse em mim mesma e tivesse coragem de persistir. Este trabalho não é apenas fruto de estudo e dedicação, mas também de uma jornada de superação pessoal. Ele representa não apenas um marco acadêmico, mas também uma vitória sobre as adversidades. A vocês, que estiveram comigo em cada passo desse caminho, dedico esta conquista, com todo o meu amor e a certeza de que só cheguei até aqui porque nunca estive sozinha.

Com eterna gratidão e amor profundo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT) e ao Programa de Pós-graduação em Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos (PPGBioAgro) por proporcionarem a estrutura acadêmica e científica necessárias para a realização deste trabalho, sendo o espaço onde pude crescer pessoal e profissionalmente durante o mestrado. À minha orientadora, Professora Doutora Ivone Vieira da Silva, expresso minha profunda gratidão pela orientação, paciência e confiança. Sua sabedoria e incentivo foram essenciais para que este estudo se concretizasse. Aos colegas de estudo, que compartilharam comigo esta jornada acadêmica, oferecendo apoio, troca de conhecimento e momentos de aprendizado que tornaram esta caminhada mais leve e enriquecedora. Aos entrevistados da comunidade Nossa Senhora de Guadalupe, meu muito obrigado pela receptividade, colaboração e generosidade em compartilhar suas experiências e saberes, que foram fundamentais para a construção deste trabalho. A todos que, direta ou indiretamente, contribuíram para esta jornada, deixo aqui o meu reconhecimento e sincero agradecimento.

"A natureza não faz nada em vão; ela nos oferece tudo, desde que saibamos ouvir e aprender."

Aristóteles

Sumário

LISTA DE QUADROS E FIGURAS..... vi
LISTA DE SIGLAS.....vii
RESUMO..... viii
ABSTRACT.....vx
1. INTRODUÇÃO..... 01
2. REVISÃO DE LITERATURA..... 04
2.1Impactos da Colonização no norte do Mato Grosso 04
2.1.1 A Etnobotânica, Agricultura Familiar como Ferramentas de Sustentabilidade..... 05
2.1.1.1 O Papel das PANCs na Agricultura Familiar, Segurança alimentar e na Educação.....05
3. MATERIAL E MÉTODOS..... 06
3.1. Área de estudo..... 06
3.1.1 Metodologia.....07
4. RESULTADO E DISCUSSÃO..... 10
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS..... 60
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... 62
APÊNDICE I..... 69
APÊNDICE II.....75

LISTA DE QUADROS E FIGURAS

Quadros e Figuras Página
1. FIGURA 01: Práticas de cultivo.....12
2. FIGURA 02: Nível de conhecimento.....14
3. FIGURA 03: Compartilhamento de conhecimento.....17
4. QUADRO 01:Desafios.....19
5. QUADRO 02:Benefícios Relacionados às PANCs.....20
6. QUADRO 03: Percepções sobre o interesse e Acesso às PANCs na comunidade.....21
7. FIGURA 04: As Plantas mais citadas pelos entrevistados.....23
8. QUADRO 04:Número de plantas citadas, nome popular, espécie, usos parte utilizadas, modo de consumo das plantas e a fonte bibliográficas.....26
9. QUADRO 05: Distribuição das Famílias Botânicas segundo o Número de Espécies Catalogadas.....50
10. FIGURA 05: Partes das PANCs são utilizadas para consumo.....52
11. FIGURA 06: Forma de uso das plantas..... 53
12. FIGURA 07: Variação de uso das plantas.....54
13. FIGURA 08: Cruzamento entre as partes das PANCs consumidas e as formas de preparo.....54
14. QUADRO 06: Espécie por Família Botânica.....55

LISTA DE SIGLAS (ou de ABREVIATURAS)

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

CAPES Coordenação de Pesquisa Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CNPq Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

EMBRAPA Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

PPGBioAGRO Programa de Pós-graduação em Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos

PRPPG Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação

RCAA Revista de Ciências Agroambientais

S/C Sociedade Civil

a.a. Ao ano

há. Hectare(s)

op. cit. opere citato (na obra citada)

MT. Mato Grosso

PANCs Plantas alimentícias não convencionais

RESUMO

QUEIROZ, Roseli Deise Lopes Corbalan de. M.Sc. Universidade do Estado de Mato Grosso, fevereiro de 2025. **Do Conhecimento Tradicional à Ciência: plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e Seu Potencial na Amazônia Rural.** Orientadora: Ivone Vieira da Silva

Este estudo analisa o papel das plantas alimentícias não convencionais (PANCs) na Amazônia rural na comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, buscando articular o conhecimento tradicional às evidências científicas, com o intuito de documentar saberes ancestrais associados a essas espécies e investigar seus usos alimentares, medicinais e cosméticos. Empregou-se uma abordagem qualitativa, por meio de entrevistas semiestruturadas realizadas com 30 agricultores locais, além de observações diretas e inventários botânicos. A partir de entrevistas, foram identificadas 170 espécies distribuídas em 64 famílias botânicas. Observou-se que 93,3% das espécies são consumidas na alimentação, 86,7% possuem aplicação medicinal e 36,7% são utilizadas na produção de cosméticos. Verificou-se que a transmissão dos conhecimentos sobre as PANCs ocorre principalmente por vias familiares e comunitárias, embora se destaque a relevância de capacitações formais para ampliar o acesso e perpetuar esse saber tradicional. Barreiras de ordem cultural, econômica e ambiental ainda limitam o cultivo e a comercialização em maior escala, evidenciando a necessidade de políticas públicas e iniciativas que valorizem essas plantas enquanto recurso estratégico para a segurança alimentar, a promoção da saúde e a conservação da biodiversidade. A integração das PANCs nos sistemas agrícolas e alimentares pode configurar estratégia eficaz para responder aos desafios contemporâneos relacionados à saúde, sustentabilidade e desenvolvimento socioeconômico. O fortalecimento desse conhecimento e sua difusão, por meio de programas educativos e iniciativas comunitárias, podem promover maior autonomia das comunidades rurais, diversificar a dieta e potencializar a renda local, garantindo a preservação do patrimônio socioambiental.

Palavras-chave: Agroecologia, Etnobiologia, sustentabilidade, sistemas produtivos, segurança alimentar,

ABSTRACT

QUEIROZ, Roseli Deise Lopes Corbalan de. M.Sc. Mato Grosso State University, February 2025. **From Traditional Knowledge to Science: Unconventional Food Plants (PANCs) and Their Potential in the Rural Amazon.** Advisor: Ivone Vieira da Silva

This study analyzes the role of non-conventional food plants (PANCs) in the rural Amazon in the Nossa Senhora do Guadalupe community, seeking to articulate traditional knowledge with scientific evidence, to document ancestral knowledge associated with these species and investigate their food, medicinal and cosmetic uses. A qualitative approach was used, through semi-structured interviews with 30 local farmers, in addition to direct observations and botanical inventories. From interviews, 170 species distributed in 64 botanical families were identified. It was observed that 93.3% of the species are consumed in food, 86.7% have medicinal application and 36.7% are used in the production of cosmetics. It was found that the transmission of knowledge about PANCs occurs through family and community channels, although the relevance of formal training to expand access and perpetuate this traditional knowledge is highlighted. Cultural, economic, and environmental barriers still limit cultivation and commercialization on a larger scale, highlighting the need for public policies and initiatives that value these plants as a strategic resource for food security, health promotion and biodiversity conservation. The integration of PANCs into agricultural and food systems can be an effective strategy to respond to contemporary challenges related to health, sustainability, and socioeconomic development. The strengthening of this knowledge and its dissemination, through educational programs and community initiatives, can promote greater autonomy of rural communities, diversify the diet, and enhance local income, ensuring the preservation of socio-environmental heritage.

Keywords: Agroecology, Ethnobiology, sustainability, production systems, food security,

1. INTRODUÇÃO

O Brasil destaca-se como um dos países com maior biodiversidade do mundo, abrigando cerca de 20% das espécies vegetais do planeta, muitas das quais apresentam potencial alimentar, medicinal e econômico ainda pouco explorado (Joly et al., 2019). Essa vasta riqueza biológica coloca o país em uma posição estratégica para o desenvolvimento de práticas sustentáveis e a valorização de recursos naturais em diversos setores. Entre essas espécies, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) têm despertado crescente interesse acadêmico e social, tanto pela sua relevância nutricional quanto pelo seu papel na preservação do conhecimento tradicional. As PANCs são plantas que, embora comestíveis, não fazem parte do consumo alimentar usual, mas apresentam alto valor nutricional, versatilidade culinária e potencial de uso em práticas medicinais e cosméticas (Kinupp & Lorenzi, 2014).

As (PANCs) correspondem a espécies vegetais que, apesar de presentes na flora local, não integram de forma sistemática os hábitos culinários mais difundidos. Este nome foi cunhado e difundido em 2008, desde um documentário feito para uma Companhia Nacional de abastecimento do programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (Kinupp & Lorenzi, 2014).

Nos últimos anos, o estudo das PANCs ganhou destaque no campo da etnobotânica, uma ciência que investiga as relações entre as comunidades humanas e as plantas, com foco nos usos tradicionais e nas práticas culturais associadas (Kinupp & Lorenzi, 2014). Um exemplo relevante é o estudo de Kinupp & Lorenzi, 2014, que documentou mais de 300 espécies de PANCs no Brasil, destacando seus usos alimentares, e sua importância para comunidades rurais e tradicionais. Em um contexto global marcado por desafios como a insegurança alimentar, a perda de biodiversidade e as mudanças climáticas, as PANCs emergem como uma solução viável para a promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis, diversificados e resilientes (Gonçalves et al., 2021).A região amazônica, em particular, possui uma rica tradição no uso de plantas alimentícias e medicinais, sendo um importante reservatório de saberes tradicionais que correm risco de desaparecimento devido à modernização das práticas agrícolas e ao avanço do agronegócio (Santos et al., 2020). Nesse

cenário, comunidades rurais e tradicionais desempenham um papel central na preservação desses conhecimentos ancestrais (Jesus et al., 2020). A comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, localizada em Alta Floresta - MT, é um exemplo notável de resistência cultural e agroecológica, uma região amplamente impactada pela expansão do agronegócio e pela degradação ambiental (Vasquez, A.; Mendonça, L. P.; Noda, H., 2014).

A comunidade adota práticas sustentáveis que integram o uso de PANCs em seu cotidiano alimentar, medicinal e econômico (Teixeira, M. A.; Santos, S. C. S.; Oliveira, C. M., 2021). Essas plantas, muitas vezes consideradas matos ou subutilizadas, representam uma alternativa viável para a diversificação da dieta, a redução da dependência de alimentos processados e a geração de renda por meio de produtos alimentares, medicinais e cosméticos artesanais (Gonçalves et al., 2021).

Diante da crescente preocupação com a sustentabilidade e a segurança alimentar, torna-se fundamental integrar o conhecimento tradicional das PANCs às práticas científicas, promovendo um diálogo que valorize tanto o saber popular quanto as evidências científicas (Teixeira et al., 2021). Essa integração pode envolver a aplicação de métodos agroecológicos, pesquisas fitoquímicas para identificar compostos bioativos, estudos de viabilidade econômica para a comercialização dessas plantas e a utilização de tecnologias de processamento que preservem seus nutrientes (Jesus et al., 2020). Dessa forma, é possível potencializar os benefícios das PANCs, garantindo seu uso seguro e sustentável nas comunidades. Essa integração é essencial para o desenvolvimento de políticas públicas que incentivem o cultivo, o consumo e a comercialização dessas plantas, contribuindo para o fortalecimento da economia local e para a resiliência das comunidades rurais (Kinupp & Lorenzi, 2021).

Neste sentido, este estudo teve como objetivo principal documentar os saberes tradicionais relacionados às PANCs cultivadas na comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, investigando seus usos alimentares, medicinais e cosméticos, bem como os desafios enfrentados para a preservação e disseminação desse conhecimento e o perfil dos agricultores. Espera-se que

esse estudo contribua para fortalecer a identidade cultural da comunidade, preservar o conhecimento ancestral e fomentar práticas sustentáveis que promovam a segurança alimentar e a valorização da biodiversidade local. Além disso, busca-se analisar como as práticas agroecológicas da comunidade contribuem para a conservação da biodiversidade local e para a promoção da segurança alimentar, considerando estudos de Kinupp & Lorenzi, (2014); Gonçalves et al., (2021) e Santos et al., (2020).

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Impactos da Colonização no norte do Mato Grosso

O município de Alta Floresta, localizado no norte de Mato Grosso, integra o Território da Cidadania Portal da Amazônia. Essa região sofre com intensos processos de degradação ambiental, consequência do histórico de ocupação e uso inadequado do solo (Bonini et al., 2013). A colonização da Amazônia mato-grossense introduziu práticas agrícolas e extrativistas que transformaram profundamente tanto o ambiente quanto a estrutura socioeconômica local, alterando paisagens naturais e recursos disponíveis (Bonini et al., 2013).

Essas mudanças, marcadas pela perda de biodiversidade e habitats, foram amplamente naturalizadas sob um modelo de crescimento econômico pautado no lucro imediato (Santos, 2021). Essa lógica, inserida em um sistema capitalista, privilegia a exploração ambiental em detrimento da preservação e da soberania popular. Além disso, crises econômicas, alimentares e climáticas são frequentemente agravadas por decisões políticas que priorizam o crescimento linear, desconsiderando a integração entre desenvolvimento social e sustentabilidade (Sanson, 2017).

Nas décadas iniciais de ocupação de Alta Floresta, até os anos 1990, não havia políticas de manejo sustentável, preservação ambiental e o tema ambientalismo não era abordado na época (Roboredo, 2017). A maioria dos moradores acreditava que a remoção de florestas, incluindo Áreas de Preservação Permanente (APPs), não impactaria o equilíbrio ambiental, confiando na regeneração natural da vegetação (Becker, 1998).

Embora pequenos agricultores tenham enxergado na colonização uma oportunidade de progresso, enfrentaram dificuldades para equilibrar produção agrícola e preservação ambiental. A expansão agrícola transformou a região em uma fronteira econômica nacional, mas isso ocorreu às custas da biodiversidade e da estabilidade ecológica (Seluchinesk, 2008; Bonini et al., 2013). As práticas agrícolas convencionais, baseadas no uso de agroquímicos, intensificaram o desmatamento, a degradação do solo e a contaminação hídrica, comprometendo o equilíbrio ambiental (Caporal & Azevedo, 2011).

Diante desses desafios, a adoção de práticas agroecológicas surge como uma alternativa para mitigar os impactos negativos do modelo agrícola tradicional. A transição agroecológica, aliada ao conhecimento ecológico local e aos saberes tradicionais, pode promover maior harmonia entre ser humano e natureza (Caporal & Azevedo, 2011; Strachulski & Floriani, 2013). Estudos etnobotânicos e a integração entre conhecimentos científicos e tradicionais tornam-se ferramentas importantes para desenvolver estratégias sustentáveis e inclusivas (Torres et al., 2009).

2.2 A Etnobotânica e a Agricultura Familiar como Ferramentas de Sustentabilidade

A etnobotânica e a agricultura familiar desempenham papéis fundamentais na preservação da biodiversidade e na promoção da sustentabilidade. A etnobotânica resgata saberes tradicionais sobre o uso de plantas para alimentação, medicina e práticas culturais, além de estimular estudos científicos que exploram o potencial alimentar, medicinal e econômico das plantas alimentícias não convencionais (PANCs) (Kinupp, 2009; Vasquez et al., 2014). As PANCs, ricas em nutrientes e adaptadas ao ambiente local, oferecem benefícios para a segurança alimentar, soberania alimentar e redução do desperdício de alimentos (Kinupp & Lorenzi, 2014; Ferreira, 2020).

A agricultura familiar, responsável por 74% das unidades agrícolas do Brasil, promove a sustentabilidade ao adotar práticas agroecológicas, policultura e preservação da biodiversidade (Embrapa, 2014; Lima et al., 2020). Entretanto, barreiras como falta de conhecimento técnico, ausência de cadeias produtivas estruturadas e limitada comercialização dificultam a adoção das PANCs (Brasil, 2010; Reis et al., 2019). Políticas públicas de incentivo, programas educativos e apoio à agroecologia são essenciais para integrar as PANCs de forma mais eficaz aos sistemas agrícolas e alimentares (Sobreira et al., 2022).

2.1.1.1 O Papel das PANCs na Agricultura Familiar, Segurança alimentar e na Educação

As PANCs desempenham um papel essencial na agricultura familiar, promovendo a diversificação produtiva e a resiliência econômica dos pequenos

produtores. Essas plantas, adaptadas às condições ambientais locais, exigem menos insumos externos e apresentam alto valor nutricional, tornando-se fundamentais para a segurança alimentar em áreas rurais (Silva, Le Bourlegat & Roel, 2021). Além disso, sua incorporação aos sistemas produtivos ajuda na preservação da biodiversidade e no fortalecimento do conhecimento tradicional (Ribeiro & Menasche, 2019).

A inclusão das PANCs na alimentação humana é essencial para a segurança alimentar, especialmente em contextos de insegurança nutricional. Essas plantas são ricas em vitaminas, minerais e antioxidantes, promovendo dietas mais equilibradas e saudáveis. Além disso, sua produção local reduz a dependência de alimentos processados e fortalece a autonomia das comunidades rurais (Silva; Santos; Almeida, 2020).

A soberania alimentar, conceito relacionado, destaca a importância do direito das populações a alimentos saudáveis e culturalmente adequados. Nesse contexto, as PANCs são valorizadas como alternativa sustentável para garantir o acesso equitativo à alimentação de qualidade (Dias & Chiffoleau, 2017).

A integração de políticas públicas voltadas para a valorização da agricultura familiar e das PANCs é indispensável para promover o desenvolvimento sustentável. Iniciativas como oficinas, feiras agroecológicas e programas educativos têm se mostrado eficazes na disseminação de práticas sustentáveis e no aumento da aceitação das PANCs (Oliveira & Ludwig, 2021).

A educação desempenha um papel crucial nesse processo. Programas como o PRONATEC oferecem capacitação técnica em práticas agrícolas sustentáveis, promovendo a inclusão social e o empoderamento dos agricultores (Ferreira et al., 2015). A inserção de temas como agroecologia e sustentabilidade nos currículos escolares é fundamental para formar novas gerações conscientes dos desafios ambientais e sociais (Petri & Fonseca, 2020).

3. MATERIAL E MÉTODOS

3.1 Área de estudo

A Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe caracteriza-se como uma área rural, situada a aproximadamente 12 a 15 km do núcleo urbano de Alta Floresta, no estado de Mato Grosso, Brasil. Suas coordenadas geográficas são latitude -9,78491083 e longitude -55,95268672, e o acesso principal ocorre pela rodovia MT-208, no sentido do município de Paranaíta. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2022), áreas rurais como essa são fundamentais para o desenvolvimento socioeconômico regional, especialmente no contexto de atividades agropecuárias e práticas sustentáveis.

A comunidade adota uma abordagem agroecológica combinada com práticas tradicionais e convencionais de cultivo (Santos; Oliveira; Barbosa, 2021). A preservação do meio ambiente é uma questão central para essa comunidade, uma vez que seus membros integram suas práticas de subsistência diária com respeito e cuidado pela natureza, mantendo o equilíbrio ambiental (Instituto Centro de Vida, 2016). Eles compreendem que suas atividades, como o cultivo e o uso sustentável dos recursos naturais, estão diretamente conectadas à conservação do ecossistema. Santos, (2020) ressalta que, essas práticas já observadas em outras comunidades em vez de separar essas ações da proteção ambiental, adotam uma abordagem integrada e harmoniosa, valorizando a relação entre suas práticas e a saúde do meio ambiente

Com o propósito de qualidade de vida formaram organizações, como a ONG “Amigos do Teles Pires”, Associação Guadalupe Agroecológica (AGUA), tendo como objetivo possibilitar um espaço de mobilização social frente aos desafios da região de fronteira agrícola dominada pela pecuária extensiva e agronegócio (Instituto Centro de Vida, 2016).

Algumas famílias são produtoras de alimentos orgânicos, com a lógica da economia solidária ofertam esses produtos em feiras e em alguns espaços na cidade (Santos; Oliveira; Barbosa, 2021).

A comunidade também é conhecida pela prática bioenergética, método terapêutico que utiliza plantas medicinais para curar desequilíbrios no corpo humano, atraindo muitos visitantes para a comunidade (Santos, 2021).

3.1.1 Metodologia

Os dados foram obtidos de 30 entrevistados, identificados de A1 a A30, mantendo a confidencialidade dos participantes. Essa identificação possibilita uma análise individualizada e comparativa das percepções e práticas sobre as PANCs, conforme exigido pelos protocolos éticos em pesquisa.

Este estudo utilizou uma abordagem descritiva e exploratória, com foco na coleta de dados qualitativos por meio de entrevistas com questionário semiestruturadas, observação direta, como as PANCs são cultivadas e consumidas pelos agricultores da comunidade, e o inventário botânico permitiram identificar as espécies mais comuns e suas utilizações. Ela fornece uma base sólida para pesquisas posteriores, incluindo aquelas de natureza exploratória (Babbie, 2016).

Essa pesquisa foi flexível e aberta a interpretações, permitindo ao pesquisador investigar novas ideias e hipóteses, envolvendo uma revisão da literatura, entrevistas em profundidade, estudos de caso e observações diretas possibilitando identificar tendências e estabelecer conexões entre diferentes variáveis, conforme a metodologia de Gil (2008).

A pesquisa envolveu uma coleta de dados qualitativos, que buscou compreender profundamente fenômenos complexos, capturando significados e experiências, possibilitando entender como as PANCs são cultivadas e consumidas, incluindo métodos de preparação culinária, medicinais e cosméticas. Foi realizado inventário botânico para identificar as PANCs cultivadas pelos agricultores na comunidade; coletado informações sobre quais partes das PANCs são utilizadas, como raízes, caule, folhas, flores, frutos e sementes. Entrevistas e questionários avaliaram o conhecimento dos agricultores sobre os riscos do consumo inadequado de PANCs.

Em relação aos aspectos éticos, os quais toda pesquisa envolvendo seres humanos deve se atentar, todas/os as/os participantes das diferentes etapas do projeto receberam esclarecimentos detalhados sobre o que se pretendia com a pesquisa e a efetiva participação, ocorreu somente após a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) pelas/os agricultores. Os participantes tiveram o sigilo de seus nomes resguardados

quando da divulgação dos resultados da pesquisa. O TCLE encontra-se no apêndice I e o termo de autorização de imagem no apêndice II. Este estudo foi aprovado em 07 de março de 2024, pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado de Mato Grosso CEP/UNEMAT após análise do protocolo em comento, de acordo com a resolução 466/2012 e a Norma Operacional 001/2013 do CNS, é de parecer que não há restrição ética para o desenvolvimento da pesquisa (Parecer: 6.691.602).

Os critérios para participação na pesquisa foi ser morador da Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, a fim de garantir que as práticas e o conhecimento tradicional locais fossem refletidos na pesquisa. Utilizou-se o método bola de neve, com o encerramento das entrevistas ao atingir 30 participantes. Em segundo lugar, apenas pessoas envolvidas no cultivo ou consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) foram selecionadas, para garantir que tivessem experiência prática. Além disso, foi assegurada a inclusão de participantes de diferentes faixas etárias, a partir de 18 anos, a fim de capturar uma variedade de perspectivas. Outro critério importante foi a disposição dos participantes em realizar entrevistas. Priorizados aqueles com sólido conhecimento sobre o uso tradicional de PANCs na comunidade, para contribuir com uma visão mais autêntica e aprofundada. Os dados foram sistematizados através do processo de coleta e análise de dados, conduzido de maneira rigorosa e estruturada, envolvendo entrevistas, transcrição, organização tabular, construção de gráficos e fundamentação teórica para discussão dos resultados.

As entrevistas realizadas com os participantes foram o ponto de partida para a sistematização dos dados. Este método possibilitou uma coleta detalhada de informações qualitativas, captando percepções, experiências e conhecimentos sobre o tema de estudo. Após a coleta, todas as entrevistas foram transcritas integralmente utilizando programas de edição de texto, garantindo a fidelidade das informações obtidas.

Após a transcrição, os dados foram organizados em quadros para facilitar a visualização das respostas de todos os entrevistados. Cada tabela foi dedicada a uma pergunta específica, contendo as respostas agrupadas por participantes. Essa abordagem permitiu identificar padrões, convergências e

divergências nos discursos, além de destacar informações relevantes para a análise.

Com base nos dados tabulados, gráficos foram elaborados para representar quantitativamente os resultados. As ferramentas computacionais facilitaram a transformação dos dados brutos em representações visuais claras e objetivas, como gráficos de barras, colunas e quadros. Esses gráficos foram essenciais para sintetizar as informações e destacar tendências ou padrões identificados nas respostas.

Paralelamente à organização dos dados, foi conduzida uma extensa revisão bibliográfica para fundamentar teoricamente a discussão dos resultados. Fontes científicas e acadêmicas, como artigos, livros e documentos normativos, foram consultadas para contextualizar os achados, e relacioná-los a estudos prévios e embasar as conclusões. Referências como Kinupp & Lorenzi (2021) além de publicações da ANVISA e da Farmacopeia Brasileira, foram cruciais para embasar as interpretações dos dados.

Os resultados foram analisados à luz do referencial teórico. A abordagem metodológica garantiu que as interpretações fossem consistentes e bem fundamentadas, integrando as informações coletadas com os conhecimentos científicos existentes. Essa etapa final permitiu elaborar conclusões robustas e alinhadas aos objetivos da pesquisa.

A sistematização dos dados, desde a transcrição das entrevistas até a construção de gráficos e discussão dos resultados, foi conduzida com o auxílio de ferramentas computacionais e apoio teórico sólido. Esse processo garantiu que os resultados fossem organizados de maneira clara e objetiva, permitindo uma análise crítica e fundamentada, essencial para a qualidade da dissertação. A abordagem metodológica utilizada reforça a importância da organização e da triangulação entre dados empíricos e teoria na construção de pesquisas acadêmicas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 O perfil dos agricultores da comunidade Nossa Senhora do Guadalupe

Este tópico apresenta o perfil dos entrevistados quanto a idade, gênero, tamanho da propriedade e tempo de envolvimento na agricultura, permitindo compreender o contexto socioeconômico e cultural desses agricultores, bem como suas possíveis contribuições para o conhecimento sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs).

Quanto à distribuição de gênero entre os 30 participantes, 14 são homens e 16 são mulheres, evidenciando uma proporção relativamente equilibrada, ainda que com ligeira predominância feminina. Em termos históricos, a agricultura tem sido frequentemente caracterizada como uma atividade masculina (FAO, 2019); contudo, o equilíbrio observado corrobora estudos recentes que apontam para o aumento da participação de mulheres no meio rural (IBGE, 2021).

A faixa etária dos entrevistados abrange de 32 a 77 anos, com maior concentração entre 40 e 60 anos. Esse dado sinaliza um grupo com considerável experiência de vida, pois muitos se dedicam à agricultura desde a juventude. Os entrevistados mais jovens possuem 32 anos, enquanto os mais idosos têm 74 e 77 anos, o que indica diversidade geracional e potencial para a troca de saberes tradicionais e inovações (Kinupp & Lorenzi, 2014).

No que se refere ao tamanho das propriedades, verificou-se ampla variação: desde terrenos com apenas 600 m² até extensões de 25 hectares. A maior parte dos entrevistados (entre 1 e 4 alqueires, aproximadamente 1,9 a 2 hectares) trabalha em pequenas propriedades, refletindo o perfil predominante da agricultura familiar brasileira (Brasil, 2009; IBGE, 2019). Em contraste, algumas propriedades atingem 11 e 25 hectares, destoando das demais por apresentarem maior área disponível para cultivo e criação.

O tempo de envolvimento na agricultura varia de 4 a 74 anos, evidenciando tanto agricultores altamente experientes quanto aqueles que iniciaram mais recentemente. Alguns declaram ter mais de 60 anos de prática agrícola, demonstrando que começaram a trabalhar ainda na infância ou

juventude, enquanto outros relatam ter apenas 4 ou 5 anos de vivência no campo. Essa heterogeneidade indica caminhos distintos de inserção na atividade agrícola e evidencia que nem sempre há uma relação linear entre idade e tempo de experiência (Ribeiro & Santos, 2018).

De maneira geral, observou-se correlação entre maior idade e maior tempo na agricultura, reforçando a hipótese de que muitos agricultores mantêm vínculos prolongados com a terra e a tradição agrícola. Entretanto, há exceções: agricultores na faixa dos 30 e 40 anos com experiência mais recente, sugerindo processos de migração ou mudança de carreira que podem influenciar a adoção de novas práticas, incluindo a inserção de PANCs em seus sistemas de produção (Kinupp & Lorenzi, 2014).

Em síntese, o grupo de entrevistados caracteriza-se por (i) distribuição de gênero relativamente equilibrada, com ligeira predominância feminina; (ii) ampla variação de idades; (iii) propriedades predominantemente pequenas; e (iv) diversidade no tempo de experiência agrícola. Esses elementos fornecem base para compreender como o conhecimento tradicional sobre as PANCs pode ser transmitido, adaptado ou incrementado por práticas agrícolas mais recentes na Amazônia rural.

Ao serem questionados sobre as práticas de cultivo adotadas em suas propriedades, manejo específico e controle de pragas, os entrevistados forneceram respostas que evidenciaram a aplicação de métodos sustentáveis como apresentado na figura.

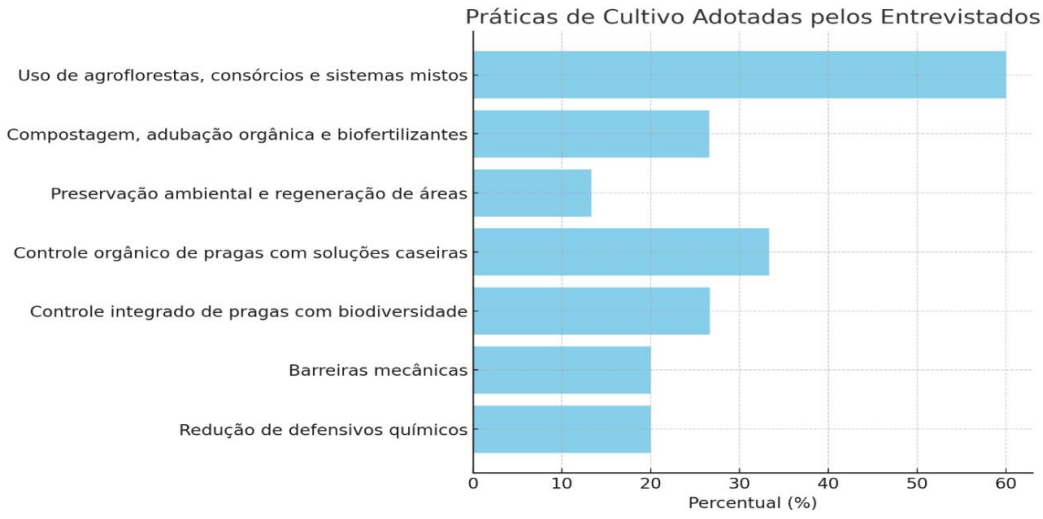

Figura 01: Porcentagem de entrevistados que implementaram diferentes estratégias de cultivo sustentável na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe em Alta Floresta MT.

As práticas agrícolas identificadas na comunidade incluem o uso de agroflorestas, consórcios e sistemas mistos, bem como compostagem, adubação orgânica e biofertilizantes, (figura 01) evidenciando um avanço significativo rumo a técnicas ecológicas. A preferência por agroflorestas e consórcios, observada em cerca de 60% dos entrevistados, ressalta a busca pela diversificação de culturas e pela promoção de sinergias que reduzem a dependência de insumos externos, demonstrando a preocupação com a biodiversidade e a resiliência ecológica (Altieri, 2012). Em seguida, emerge a relevância da adubação orgânica e da compostagem, adotadas por 26,6% dos agricultores, que ressaltam a importância de métodos naturais para melhorar a fertilidade do solo e reduzir o uso de insumos químicos, recorrendo a técnicas como o uso de bokashi, esterco animal e minhocários (Fuhr, 2016).

Essa preocupação com o equilíbrio ambiental se reflete também nas iniciativas de preservação de matas nativas e regeneração de áreas degradadas, citadas por 13,33% dos entrevistados, o que reforça os princípios de sustentabilidade e conservação da biodiversidade (Kinupp & Lorenzi, 2014). Além disso, ganha destaque a busca por alternativas de controle de pragas que dispensam defensivos químicos e priorizam soluções caseiras, observada em 33,33% das falas, bem como o controle integrado com ênfase em biodiversidade e agroecologia, adotado por 26,67% dos participantes. Nesse sentido, a aplicação de técnicas naturais, como o uso de alho, fumo e água, evidencia o compromisso com uma agricultura mais equilibrada e alinhada aos princípios agroecológicos.

Ainda no que tange à proteção das áreas de cultivo, (Figura 01) 20% dos entrevistados recorreram a barreiras mecânicas para evitar danos causados por animais, enquanto outros 20% reduziram o uso de defensivos químicos ao apostar em sistemas agroflorestais ou em culturas rústicas com menor suscetibilidade a pragas (Silva et al., 2020). A adoção dessas práticas, fortemente alicerçadas na ciência agroecológica, também se configura como um movimento social que visa fortalecer a soberania alimentar, distinguindo-se da

agricultura convencional ao valorizar métodos produtivos que promovem biodiversidade, autonomia e redução da dependência de produtos químicos (Candiotto, 2020).

Nesse cenário, a transição para sistemas agroecológicos é acompanhada por esforços na recuperação do solo, na manutenção de corredores ecológicos e na prática de cultivos que harmonizem com as características do ambiente local, fortalecendo a capacidade de resiliência dos agroecossistemas (Altieri, 2012). Verifica-se, portanto, que a maioria dos agricultores analisados está engajada em técnicas sustentáveis que não apenas beneficiam a produtividade, mas também contribuem para a conservação ambiental e para a saúde do solo e das comunidades. Desse modo, a preferência por agroflorestas, compostagem, adubação orgânica e controle de pragas em bases naturais aponta para uma agricultura orientada por princípios de sustentabilidade, que pode servir de modelo e inspiração para outras regiões.

4.2 Conhecimento sobre as PANCS

Com esse panorama em mente, salienta-se que 96,7% dos entrevistados cultivam PANCs e 3,33% falaram que não cultivam, mencionando mais de 170 espécies, como taioba, ora-pro-nóbis, carás, capim-limão, gengibre e vinagreira. Embora 60% dos participantes demonstrem amplo conhecimento sobre essas plantas, 30% possuem apenas entendimento superficial e 10% não as conhecem (figura 02), o que pode limitar o uso pleno de seu potencial (Kinupp & Lorenzi, 2014). Ademais, muitas espécies têm sido integradas a sistemas agroecológicos, o que reforça a capacidade das PANCs de promover a biodiversidade e aumentar a resiliência dos sistemas agrícolas.

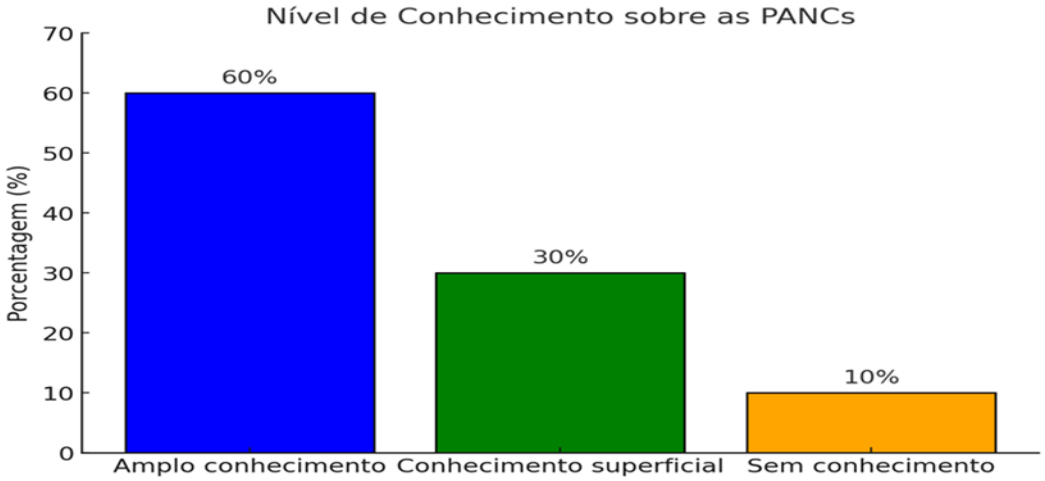

Figura 02: Nível de conhecimento dos entrevistados sobre as PANCs na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe em Alta Floresta MT.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) correspondem a espécies vegetais com potencial alimentício que, apesar de presentes na flora local, não integram de forma sistemática os hábitos culinários mais difundidos (Kinupp & Lorenzi, 2014). Caracterizam-se por sua abundância, valor nutricional e, muitas vezes, por usos medicinais ou culturais historicamente relevantes, mas com menor visibilidade comercial. Nesse sentido, as PANCs exercem papel importante na diversificação da dieta, na segurança alimentar e na valorização de conhecimentos tradicionais, sobretudo em contextos rurais e de agricultura familiar (Teixeira et al., 2021).

Avançando para a análise, ao serem questionados sobre a origem de seu conhecimento acerca do uso de PANCs e sobre a transmissão dessas práticas e informações para novas gerações, agricultores e outros membros da comunidade apontaram três principais vias de aprendizado: a transmissão familiar, o compartilhamento comunitário e as capacitações formais. Evidenciou-se, a partir das entrevistas, que o saber relacionado às PANCs é profundamente enraizado em tradições familiares, reforçado pela troca de experiências dentro das comunidades e fortalecido pela participação em cursos e oficinas.

A transmissão familiar, mencionada por cerca de 33,3% dos entrevistados, ocorre por meio de pais e avós que ensinam o preparo de chás medicinais, remédios caseiros e o uso rotineiro das plantas, inserindo-as como parte de um legado cultural. Essa herança intergeracional reforça a importância das PANCs na manutenção de saberes tradicionais e aproxima-se de estudos que destacam a oralidade como elemento-chave para preservar a biodiversidade alimentar e cultural (Gusmão et al., 2020).

É nesse ponto que emerge o papel das comunidades, compondo a segunda via de disseminação. Aproximadamente 20% dos entrevistados ressaltaram o compartilhamento de mudas, receitas e técnicas de cultivo como parte das relações comunitárias, o que fortalece os laços sociais e valoriza o

conhecimento local. Tais trocas propiciam a circulação de práticas sustentáveis e se conectam à literatura que observa o ambiente comunitário como um espaço de aprendizagem coletiva e conservação das tradições (Freitas et al., 2019), contribuindo para a difusão das PANCs.

Seguindo na análise das respostas, as capacitações formais surgem como a via mais expressiva para a transmissão de saberes sobre PANCs, com 46,7% dos entrevistados afirmando que aprendem por meio de cursos, oficinas e reciclagens anuais. Essas iniciativas educativas não apenas fomentam o uso seguro e sustentável das PANCs, como também incentivam o diálogo entre conhecimento tradicional e acadêmico (Kinupp & Lorenzi, 2014). Muitos participantes mencionaram a relevância de eventos formais para adquirir informações atualizadas e disseminar o que aprenderam, o que corrobora a literatura ao apontar que essa integração fortalece a popularização e a acessibilidade das PANCs (Teixeira et al., 2021).

A combinação entre herança familiar, compartilhamento comunitário e formação formal ressalta a complexidade e a riqueza do processo de transmissão de conhecimentos sobre PANCs. Enquanto a primeira via mantém viva a tradição oral, a segunda reforça a coesão social, e a terceira expande o alcance e a atualização do saber, contribuindo para a consolidação das PANCs como recurso alimentar, cultural e econômico relevante. Esses resultados enfatizam a importância a de estratégias multidisciplinares e colaborativas para promover o conhecimento e o uso das PANCs, gerando impacto positivo tanto na segurança alimentar quanto na valorização dos saberes tradicionais.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) constituem espécies vegetais com potencial de uso que, embora muitas vezes presentes na flora regional, não costumam figurar nos cardápios mais populares (Kinupp & Lorenzi, 2014). Reconhecidas por seu valor nutricional, cultural e por usos medicinais ou gastronômicos, as PANCs ampliam a diversidade alimentar e reforçam a importância do conhecimento local e das práticas sustentáveis. Nesse sentido, seu ensino e difusão em diferentes ambientes contribuem para a segurança

alimentar, a preservação de tradições e a promoção de sistemas de cultivo mais equilibrados.

Na figura 03 apresenta-se o compartilhamento de práticas sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs)

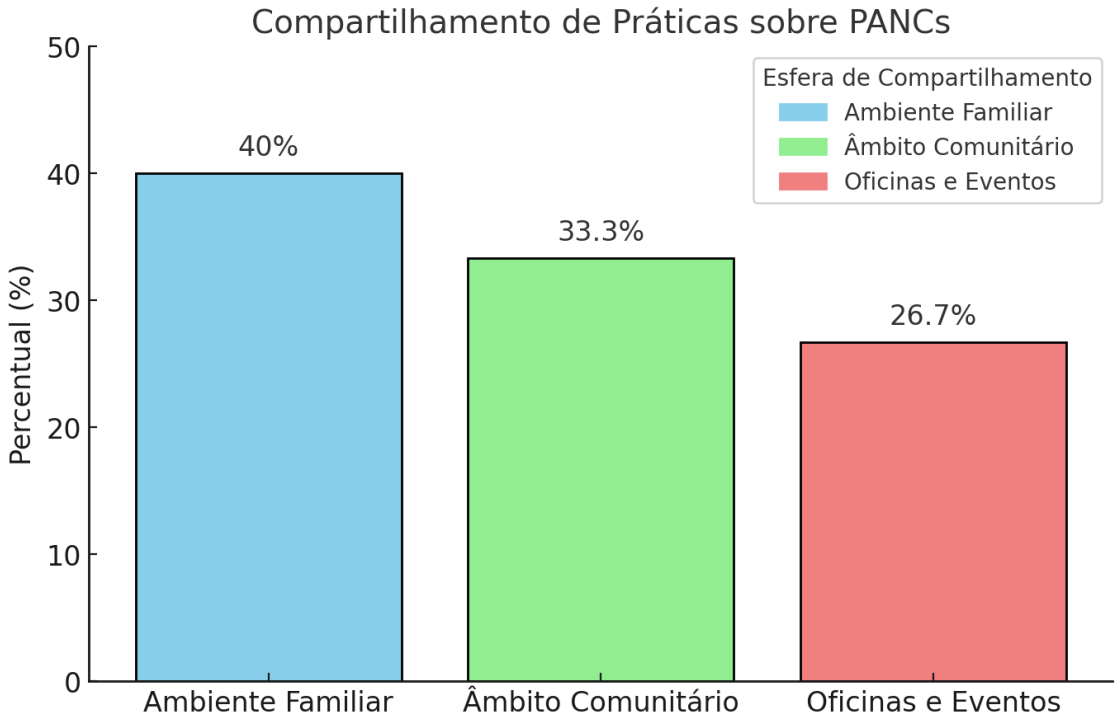

Figura 03: Distribuição do compartilhamento de práticas sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) em diferentes esferas na comunidade Nossa Senhora do Guadalupe.

Ao analisar o compartilhamento de práticas na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, fica claro que o aprendizado sobre PANCs tem continuidade e se mantém vivo, principalmente no contexto familiar e comunitário (Figura 03). Cerca de 40% dos entrevistados mencionaram que ensinam as novas gerações a usarem essas plantas, incorporando-as em chás e remédios caseiros para filhos e netos, demonstrando a força de uma transmissão pautada em laços afetivos. Em paralelo, 33,3% destacaram o intercâmbio de informações mediante conversas informais ou a participação em grupos e associações locais, confirmando que a comunidade funciona como um espaço de troca e fortalecimento de saberes. Além disso, 26,7% dos participantes apontaram a relevância das oficinas e eventos, enfatizando que tais atividades oferecem não

apenas a oportunidade de aprender, mas também de ensinar outras pessoas a manipularem as PANCs com segurança e eficiência.

Esses dados reforçam que o conhecimento sobre PANCs circula em três esferas fundamentais — familiar, comunitária e formal — formando uma rede de transmissões que abrange tanto os saberes tradicionais quanto metodologias mais estruturadas (Oliveira & Ludwig, 2021). A presença significativa do ambiente familiar e das trocas na comunidade confirma a influência da oralidade e das relações de proximidade como agentes de preservação cultural. Já as oficinas e eventos indicam um movimento contemporâneo de ampliação desse conhecimento, agregando técnicas atualizadas e promovendo práticas sustentáveis na agricultura e na culinária.

Nesse cenário, as PANCs vão além de ser apenas um elemento cultural, evidenciando seu valor como ferramenta de sustentabilidade e saúde. A interseção entre as dimensões tradicionais e acadêmicas revela como essas plantas podem conectar gerações e incentivar práticas alimentares diversificadas. Tal dinâmica, destacada por Kinupp & Lorenzi, (2014), mostra que, ao integrar o legado popular com abordagens formais, amplia-se o alcance do uso das PANCs em diferentes contextos sociais e produtivos.

Dessa forma, ao serem transmitidos em múltiplos ambientes, os saberes sobre PANCs se consolidam como recursos essenciais para preservar a herança cultural e promover um futuro mais sustentável. Para fortalecer essa continuidade, é crucial estimular estratégias que valorizem essas vias de transmissão — como oficinas comunitárias, projetos de extensão e programas de capacitação acessíveis —, garantindo que as PANCs permaneçam, ao mesmo tempo, um patrimônio vivo e uma alternativa relevante para a saúde, a sustentabilidade e a cultura em comunidades diversas.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) representam uma alternativa fundamental para a diversificação alimentar e para o fortalecimento da soberania e segurança alimentar, especialmente em comunidades rurais que lidam com recursos naturais limitados e pressões socioeconômicas diversas (Kinupp; Lorenzi, 2014; Lima et al., 2020). Entretanto, conforme observado no

Quadro 1, há uma série de desafios que dificultam o cultivo, o consumo e o uso dessas plantas

A seguir, são apresentados quadros que compilam os dados, das entrevistas. O primeiro com os principais desafios ao cultivo, consumo e uso das PANCs, e o segundo com os benefícios associados a essas plantas, conforme relatados pelos entrevistados.

Quadro 01. Desafios Relacionados às PANCs na comunidade Nossa Senhora do Guadalupe.

Desafios	Percentual de Respostas (%)
Resistência cultural e preconceito	16,7%
Falta de valorização pelas novas gerações	16,7%
Falta de tempo e praticidade	20%
Falta de conhecimento ou incentivo	13,3%
Problemas ambientais e socioeconômicos	16,7%
Dificuldades mercadológicas e materiais	16,7%

Os dados indicam barreiras de ordem cultural, econômica e ambiental. A resistência cultural, o preconceito e a falta de valorização pelas novas gerações revelam estigmas sociais que associam as PANCs a práticas ultrapassadas, dificultando a transmissão intergeracional (Kinupp & Lorenzi, 2014).

Variando desde falta de tempo e praticidade (20%) até resistência cultural e preconceito (16,7%) e falta de valorização pelas novas gerações (16,7%). A carência de conhecimento ou incentivo (13,3%) também figura entre os principais entraves, sugerindo não apenas uma lacuna no que diz respeito às informações disponíveis, mas igualmente uma insuficiência de políticas públicas e programas de extensão rural capazes de aproximar produtores, consumidores e instituições de ensino/pesquisa (Oliveira; Borges; Souza, 2023; Gonçalves Et Al., 2021). Além disso, problemas ambientais e socioeconômicos (16,7%) e dificuldades mercadológicas (16,7%) reforçam a necessidade de repensar as cadeias produtivas de pequena escala, tendo em vista que a comercialização de

PANCs costuma ocorrer de forma marginal, quando comparada a espécies convencionais (BRASIL, 2010; REIS et al., 2019). Nesse sentido, as PANCs, embora amplamente reconhecidas em estudos acadêmicos e em práticas de comunidades tradicionais, acabam sofrendo com preconceitos, desvalorização e limitação de acesso a canais de venda, o que se agrava diante das pressões impostas pela modernização agrícola e pelas dinâmicas de mercado globalizadas (Altieri, 2012). Ainda assim, o resgate dos saberes tradicionais e a transmissão intergeracional do conhecimento — processos que envolvem tanto práticas cotidianas de cultivo quanto a educação formal e não formal — emergem como estratégias centrais para superar o cenário atual (Jesus et al., 2020; Cordeiro et al., 2017). Portanto, compreender as razões pelas quais as PANCs ainda são subaproveitadas e investigar as possíveis soluções para ampliar seu alcance revelam-se ações urgentes, sobretudo para fomentar a sustentabilidade, a diversidade alimentar e a autonomia das comunidades rurais e urbanas.

As (PANCs) destacam-se por seus benefícios com alto valor nutricional, adaptabilidade a diferentes climas e solos, e forte vínculo com saberes tradicionais, contribuindo para a segurança alimentar e a preservação da biodiversidade.

No Quadro 2 Benefícios Relacionados às PANCs citados pelos agricultores da comunidade Nossa Senhora do Guadalupe.

Benefícios	**Percentual de Respostas (%)**
Saúde (propriedades medicinais, alimentação saudável)	34,6%
Sustentabilidade ambiental e segurança alimentar	38,5%
Impactos econômicos e sociais	26,9%

A sustentabilidade ambiental e a segurança alimentar (38,5%) destacam o papel das PANCs na conservação da biodiversidade e na redução de insumos químicos, trazendo maior resiliência aos sistemas agrícolas (Gusmão et al., 2020). A saúde (34,6%) aparece como um benefício expressivo, pois as PANCs apresentam alto valor nutricional e potencial medicinal, contribuindo para uma

dieta variada e rica em micronutrientes (Kinupp & Lorenzi, 2014). Por fim, os impactos econômicos e sociais (26,9%) revelam que as PANCs podem gerar oportunidades de renda, fomentar trocas de conhecimento e fortalecer laços comunitários, o que é essencial para a construção de sistemas alimentares mais inclusivos e sustentáveis (Teixeira et al., 2021).

Esses dados evidenciam como as PANCs, apesar de enfrentarem desafios estruturais, culturais e econômicos, apresentam benefícios significativos para a saúde, para o meio ambiente e para a economia local, reforçando seu potencial como elementos estratégicos na construção de sistemas alimentares mais sustentáveis. No Quadro 03: Percepções sobre o Interesse e Acesso às PANCs na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe.

Aspecto Avaliado	**Percentual de Respostas (%)**
Interesse por Produtos à Base de PANCs	
- Aumento do interesse (eventos, feiras, etc.)	56,7%
- Demanda limitada (preferência por industrializados, falta de informação)	30%
- Barreiras econômicas (preço elevado)	13,3%
Acesso às PANCs	
- Facilidade por trocas comunitárias e cultivo local	73,3%
- Dificuldade de obter espécies específicas	16,7%
- Fatores externos (contaminação por agrotóxicos)	10%

Os dados apresentados no quadro 03 mostram um interesse crescente (56,7%) por produtos à base de PANCs, especialmente em ambientes como feiras e eventos comunitários, o que sugere uma conscientização cada vez maior sobre os benefícios nutricionais e ambientais dessas plantas (Kinupp & Lorenzi, 2014). No entanto, a persistência de uma demanda limitada (30%) e de barreiras

econômicas (13,3%) indica que, apesar do potencial das PANCs para promover segurança alimentar e reduzir custos com insumos, o acesso a informações e a produtos a preços competitivos ainda é restrito, o que pode inviabilizar a adoção generalizada (Teixeira et al., 2021).

Por outro lado, o acesso às PANCs é facilitado, de acordo com 73,3% dos entrevistados, por meio de trocas comunitárias e cultivo local, demonstrando a importância das redes sociais e do compartilhamento de recursos para fortalecer a soberania alimentar (Ribeiro & Santos, 2018). Essa dinâmica comunitária mostra-se fundamental em contextos de agricultura familiar e economia local, pois incentiva a preservação de variedades nativas e o intercâmbio de conhecimento tradicional (Gusmão et al., 2020). Ainda assim, 16,7% apontaram dificuldades em encontrar espécies específicas, refletindo a carência de viveiros especializados ou condições de solo apropriadas, o que exige políticas de incentivo à produção e à conservação de germoplasma local (Toledo & Burlingame, 2006).

Por fim, fatores externos (10%) como a contaminação por agrotóxicos em regiões dominadas pelo agronegócio evidenciam a influência direta do modelo agrícola predominante na disponibilidade de PANCs. A consolidação do interesse e do acesso às PANCs exige ações integradas que vão desde a implementação de políticas públicas de apoio à agricultura agroecológica até o estímulo de estratégias de mercado, de modo a viabilizar tanto o cultivo quanto o consumo dessas plantas em larga escala. Nessa perspectiva, a articulação entre comunidades, instituições de pesquisa e órgãos governamentais torna-se fundamental para superar as barreiras identificadas e aproveitar ao máximo os benefícios das PANCs para a saúde, a sustentabilidade e a valorização dos saberes locais (Kinupp & Lorenzi, 2014; Teixeira et al., 2021).

Quanto ao uso, 93,3% dos entrevistados relatam sua aplicação na alimentação, incorporando-as em pratos tradicionais e substituindo carboidratos convencionais. Contudo, barreiras culturais associam as PANCs a “alimentos de baixa qualidade” e podem ser superadas por oficinas culinárias e programas de alimentação escolar. Além disso, 86,7% dos entrevistados utilizam PANCs com

finalidades medicinais, sobretudo chás e xaropes de espécies como babosa, gengibre e capim-limão, alinhando-se a pesquisas sobre propriedades bioativas (Reis et al., 2022). Entretanto, há demanda por validação científica, sobretudo em áreas urbanas, onde prevalecem remédios alopáticos.

A produção de cosméticos envolve 36,7% dos entrevistados, com babosa, alecrim e cravo, por exemplo, empregados em hidratantes, sabonetes e pomadas. Essa prática, embora menos difundida, revela potencial econômico, especialmente em comunidades rurais (Santos; Oliveira; Barbosa, 2021). Falta de capacitação técnica e acesso a mercados, porém, figuram como entraves à expansão dessa atividade.

As PANCs apresentam multifuncionalidade, unindo alimentação, saúde e cosmética de modo sustentável. Contudo, barreiras culturais, conhecimento limitado e desafios econômicos dificultam a adoção em larga escala. Políticas públicas que fomentem capacitação, pesquisa e canais de comercialização podem fortalecer seu papel como alternativa às demandas contemporâneas de segurança alimentar, valorização de saberes tradicionais e proteção ambiental (Kinupp & Lorenzi, 2014). Na figura 04 estão as plantas mais citadas pelos entrevistados.

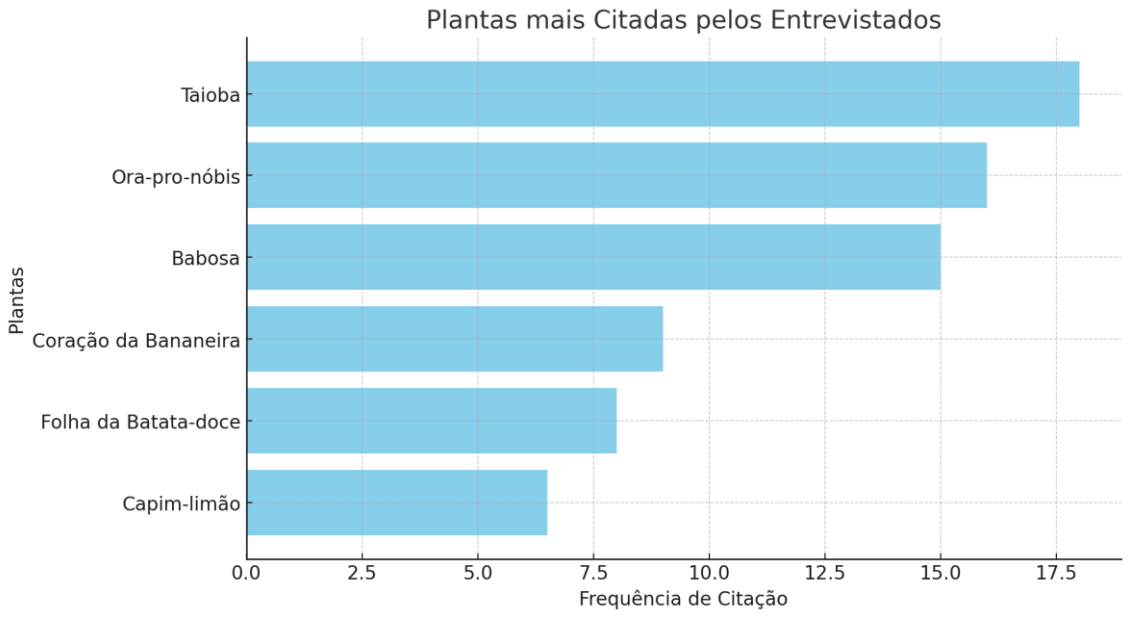

Figura 04: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) mais citadas por entrevistados da comunidade Nossa Senhora do Guadalupe.

As espécies apresentadas na figura estão ordenadas pela frequência de menção, representada no eixo horizontal. A taioba aparece em primeiro lugar, seguida por ora-pro-nóbis e babosa, evidenciando sua relevância nas práticas alimentares, medicinais e culturais da comunidade.

No conjunto dos dados, destacam-se espécies como taioba, serralha, ora-pro-nóbis, beldroega, coração de bananeira, representando uma expressiva diversidade de biodiversidade local. Tais plantas são valorizadas principalmente por sua acessibilidade e pela integração à dieta tradicional, demonstrando a riqueza de saberes mantidos pela comunidade.

Essa diversidade de PANCs em pequenas comunidades geralmente reflete a adaptação ecológica das espécies e o conhecimento tradicional que respalda o cultivo sustentável e a preservação da biodiversidade (Godoi et al., 2021). Além disso, fortalece a soberania alimentar em regiões rurais, uma vez que o uso de plantas locais reduz a dependência de insumos externos e incentiva práticas agroecológicas.

No que se refere aos usos, as PANCs são consumidas para fins alimentares, medicinais e até cosméticos, variando de acordo com o contexto de cada entrevistado. Entre as plantas mencionadas, encontram-se ora-pro-nóbis, taioba, flor de abóbora, mamão verde e erva-de-Santa-Maria, compondo folhas, frutos, flores, raízes e sementes. Esse conjunto demonstra o amplo espectro de espécies aproveitadas pela comunidade, confirmando o potencial das PANCs na diversificação alimentar.

A aplicação medicinal é particularmente notória em relatos de entrevistados como A04 e A20, que descrevem o uso de romã, alecrim, manjerona, babosa, ora-pro-nóbis, serralha, tansagem e cordão de frade no preparo de chás e compressas. Nesse sentido, as PANCs surgem como alternativa aos medicamentos industrializados, coerente com estudos que evidenciam sua importância na medicina popular, sobretudo em lugares onde acesso a serviços de saúde são limitados (Sobreira et al., 2022).

Em relação ao modo de preparo, foram relatadas diversas formas de utilização — saladas, refogados, pizzas, geleias e conservas (ex.: A07, A17) —, sinalizando a versatilidade das PANCs na culinária. Ao mesmo tempo, preparos medicinais como chás e tinturas reforçam a relevância dessas plantas na promoção da saúde, especialmente em comunidades que valorizam práticas naturais.

Quanto às partes consumidas, os entrevistados mencionam folhas, raízes, flores, frutos e sementes, prática que amplia as opções nutricionais e reduz o desperdício. Estudos confirmam que, em comunidades rurais, esse aproveitamento integral está relacionado ao conhecimento tradicional, fortalecendo a segurança alimentar e a transição agroecológica (Rauber et al., 2020; Padilha et al., 2020). Em contrapartida, muitas pessoas ainda desconhecem o termo “PANC” ou seus benefícios, embora já as utilizem intuitivamente em suas rotinas alimentares (Sobreira et al., 2022).

A frequência de consumo varia entre diário, regular ou ocasional, indicando diferentes níveis de integração das PANCs na dieta. O consumo diário, relatado em várias respostas, sugere que tais plantas já fazem parte do hábito alimentar em algumas regiões, em consonância com realidades onde a disponibilidade de quintais e hortas é maior. Por outro lado, o consumo mais esporádico em áreas urbanas pode estar ligado a fatores como sazonalidade e acesso limitado, embora intervenções educativas tenham potencial para incentivar seu uso (Moura; Dias; Rocha, 2020; Ribeiro & Menasche, 2019).

Os métodos de preparo também evidenciam a capacidade das PANCs de enriquecer a gastronomia local, seja em pratos simples ou elaborados, desde refogados e chás até geleias e bolos. Em Minas Gerais, por exemplo, essas plantas são utilizadas em receitas tradicionais, ao passo que análises nutricionais indicam que muitas PANCs apresentam propriedades funcionais superiores às de vegetais convencionais (Andreoli, Melo, Nogueira, 2022).

Por fim, o Quadro 04 detalha as 170 espécies de PANCs mencionadas, distribuídas em 64 famílias botânicas, incluindo informações sobre nome popular, uso, partes consumidas e modos de preparo (infusões, refogados,

saladas, geleias, farinhas, pomadas, etc.). Referências bibliográficas em artigos científicos reforçam a viabilidade do uso dessas plantas para alimentação, medicina e cosmética, evidenciando o potencial das PANCs como recurso estratégico para a saúde e a sustentabilidade locais.

Ainda que a comunidade Nossa Senhora do Guadalupe reconheça diversas espécies como PANCs — a exemplo da taioba, do ora-pro-nóbis e da babosa —, é importante considerar que a categoria “não convencional” não depende apenas de critérios botânicos, mas também das práticas culturais e gastronômicas de cada região (Kinupp & Lorenzi, 2014). Assim, uma planta amplamente conhecida e consumida de diferentes formas em determinadas localidades pode ser vista como “não convencional” em outro contexto, onde seu uso alimentar é pouco difundido ou até mesmo desconhecido (Teixeira et al., 2021).

As PANCs são plantas que, embora comestíveis, não fazem parte do consumo alimentar usual, mas apresentam alto valor nutricional, versatilidade culinária e potencial de uso em práticas medicinais e cosméticas (Kinupp & Lorenzi, 2014).

Nesse sentido, o conjunto de espécies listadas no Quadro 04 pode variar conforme o lugar e a familiaridade que as populações têm com cada planta. Enquanto na comunidade Guadalupe essas espécies se enquadram no conceito de PANC por serem utilizadas de forma tradicional, em outras regiões elas podem ocupar o status de alimento comum e, portanto, não seriam consideradas “não convencionais”. Essa diferença reforça a dimensão cultural e regional da noção de PANC, evidenciando que a adoção e a aceitação dessas plantas resultam tanto de fatores ecológicos quanto de saberes tradicionais e históricos locais.

Quadro 04: Plantas citadas pelos entrevistados na comunidade Nossa Senhora do Guadalupe.

Nº	Nome Popular	Espécie	USO	Parte Utilizada (P.U.)	Modo De Consumo	Fonte Bibliográfica

1- Família Botânica Acanthaceae						
1	Anador	*Justicia pectoralis* Jacq.	ME	Folhas	Inalação, Infusão	Anvisa (2016), Lorenzi (2021)
2- Família Botânica Amaranthaceae						
2	Caruru	*Amaranthus deflexus* L.	ALI, ME	Folhas, sementes	Cozida, Regado.	Kinupp & Lorenzi (2014); Anvisa (2016); Ranieri (2021)
3	Rabo de Raposa	*Celosia argentea* L.	ALI,	Folhas, flores, sementes	Refogado, Salada	Kinupp & Lorenzi (2014); Anvisa (2016)
4	Terramicina	*Alternanthera brasiliana* L.	ALI, CO, ME	Folhas	Chá, Cozida, Infusão, Extrato	Lorenzi (2021); Anvisa (2016), Ranieri (2019); Marchete et al., (2021).
3- Família Botânica Amaryllidaceae						
5	Alho - silvestre	*Nothoscordum gracile* (Aiton) Steam	ALI,	Toda planta	Pastas, Refogado.	Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2021);
4- Família Botânica Anacardiaceae						
6	Seriguela	*Spondias purpúrea* L.	ALI	Fruto, Folhas	In Natura, Geleias, Salada	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);
7	Umbu	*Spondias tuberosa* Arruda	ALI	Fruto	In Natura, Suco	Ranieri (2019); Anvisa (2016)

8	Pimenta Rosa	*Schinus terebinthifolius* Raddi.	ALI, ME	Frutos, casca	Condimento, Infusão	Kinupp & Lorenzi (2021); Lorenzi (2021); Ranieri (2021);
5- Família Botânica Apiaceae						
9	Coentrão	*Eryngium foetidum* L.	ALI, ME	Folhas	Chá, In Natura	Anvisa (2016); Lorenzi (2021);
6- Família Botânica Apocynaceae						
10	Janaúba	*Himatanthus drasticus* (Mart.) Plumel	ME	Látex, casca	Infusão, Látex	Anvisa (2016); Lorenzi (2021)
11	Jasmim Manga	*Plumeria rubra* L.	CO, ME	Flores	Geleia, Óleo Essencial, Refogado.	Anvisa (2016); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021)
7- Família Botânica Araceae						
12	Taioba	*Xanthosoma taioba* E.G. Gonç.	ALI	Folhas, rizoma	Cozida	Anvisa (2016), Kinupp & Lorenzi (2021) Ranieri (2019);
***8-* Família Botânica Araliaceae**						
13	Ginseng	*Panax ginseng* C. A. Meyer.	ME	Raiz, Caule e Folha.	Chá, Cápsulas	Ema (2020); Anvisa (2016)
9- Família Botânica Arecaceae						
14	Babaçu	*Attalea speciosa* Mart. Ex Spreng.	ALI, CO, ME	Fruto, óleo, casca	Óleo, Farinha, In Natura	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
15	Bacaba	*Oenocarpus bacaba* Mart.	ALI	Fruto, óleo	In Natura, Cozida, Vinho, Geleia,	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp &

					Mousse, polpa,	Lorenzi (2021);
16	Bacuri	*Attaleia phalerata* Mart. Ex spreng.	ALI	Fruto	In Natura, Doce.	Kinupp & Lorenzi (2021)
17	Butiá	*Butia odorata* (Barb.Rodr.) Noblick	ALI	Fruto	In Natura, Sucos, Geleia, Mousse	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021)
18	Gueiroba	*Syagrus oleracea* (Mart.) Becc.	ALI	Fruto	In Natura, Cozida.	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
19	Pupunha	*Bactris gasipaes* Kunth (pago)	ALI	Fruto	In Natura, Cozida.	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
10-Família Botânica Aristolochiaceae						
20	Cipó Mil Homens	*Aristolochia cymbifera* Mart. & Zucc.	ME	Raiz, caule	Infusão, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Lorenzi (2014)
11-Família Botânica Asphodelaceae						
21	Babosa	*Aloe vera* L	ALI, CO, ME	Folhas	In Natura	Lorenzi (2021); Periasamy et al. (2014)
12-Família Botânica Asteraceae						
22	Alecrim	*Baccharis dracunculifolia* DC.	CO, ME	Folhas, flores	Chá, Óleo Essencial	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
23	Almeirão-roxo	*Lactuca canadensis* L.	ALI,	Folhas	In Natura, Refogado.	Kinupp & Lorenzi (2021)
24	Amargoso	*Taraxacum officinale* F.H. Wigg	ALI, CO, ME,	Folhas, flores	Chá, Infusão, In Natura, Cozida.	ANVISA (2016); Araújo et al., (2017).

						Kinupp & Lorenzi (2021);
25	Arnica	*Porophyllum ruderale* (Jacq.) Cass.	CO, ME	Flores, folhas, rizoma	Pomada, Infusão	Anvisa (2016); Ema (2020) Empinotti & Duarte, (2006); Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2021)
26	Artemísia	*Artemisia vulgaris* L.	ALI, CO, ME	Folhas, flores	Chá, Infusão, Cozida.	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
27	Assa-peixe	*Vernonanthura phosphorica* (Vell.) H. Rob.	ALI, CO, ME	Folhas, flores	Chá, Xarope, Frito, Cozida.	Ranieri (2019); ANVISA (2016) Waltrich et al., (2015).
28	Buva	*Conyza bonariensis* (L) Cronquist	ALI	Ramos folhas	Infusão, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021)
29	Calêndula	*Calendula officinalis* L.	ALI, CO, ME,	Flores	Infusão, Pomada	Ema (2020); Anvisa (2016); Ranieri (2019)
30	Carqueja	*Baccharis articulata* (Lam.) Pers	ALI, ME	Folhas, caule	Chá, Infusão, Frisante.	Anvisa (2016); Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2021); Ranieri (2021)
31	Cosmo	*Cosmos* Cav.	ALI, ME	Flores, folhas	Chá, Infusão	Anvisa (2016); Ranieri (2019)

32	Cravinho da Serra	*Tagetes* L.	CO, ME	Folhas e flores	Infusão, Óleo Essencial	Lorenzi (2021); Ema (2020); Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2021);
33	Dente de Leão	*Taraxacum officinale* F.H. Wigg	ME	Folhas, raiz	Chá, Infusão, Cozida.	Ema (2020); Anvisa (2016); Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2021);
34	Erva Baleira	*Cordia verbenácea* DC.	ALI, ME	Folhas	Chá, Infusão	Anvisa (2016) Ranieri (2019); Lorenzi (2021);
35	Guaco	*Mikania glomerata* Spreng.	ME	Folhas	Chá, Xarope.	Anvisa (2016); Lorenzi (2021)
36	Insulina	*Cissus verticillata* (L.)	CO, ME	Folhas, ramos	Chá, Infusão	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
37	Jambu	*Acmella oleracea* (L.) Jansen	ALI, ME	Folhas, flores	In Natura, Cozida.	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021)
38	Picão	*Bidens pilosa* L.	ALI, ME	Folhas, ramos	Chá, Infusão, Refogado.	Anvisa (2016); Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2021)

39	Radite	*Hypochaeris chillensis* (Kunth) Britton.	ALI	Folhas, flores, raiz	In Natura, Cozida.	Ranieri (2019); Ema (2020)
40	Serralha	*Sonchus oleraceus* L.	ALI, ME	Folhas, flores, frutos	Chá, Salada, Cozida.	Lorenzi (2021); Ema (2020); Ranieri (2019);
41	Boldo	*Vernonanthura condensata* (Baker) H. Rob	ME	Folhas	Chá	Anvisa (2016); Ema (2020), Lorenzi (2021);
42	Mil em Ramas	*Achillea millefolium* L.	ME	Flores	Chá	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Lorenzi (2021);
13-Família Botânica Balsaminaceae						
43	Beijo	*Impatiens walleriana* Hook. F	ALI, CO, ME	Flores, folhas	Infusão, Pomada, Geleia, In Natura, Mousse	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Pires et al., (2021).
14-Família Botânica Basellaceae						
44	Bertalha	*Basella alba* L.	ALI, ME	Folhas	Cozida, Refogada, Pão, Patê, Sopa.	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
45	Bertalha-manteiga	*Anredera marginata* (Kunth) Sperling	ALI, ME	Folhas, raízes	Cozida, Refogada, Patê, Sopa	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);
46	Bertalha-do-cabinho roxo	*Anredera krapovckasii* (Villa) Sperling	ALI, ME	Folhas, raízes	Cozida, Refogada, Patê, Sopa	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);

47	Bertalha-coração	*Anredera cordifolia* (Tem) Steenis	ALI, ME	Folhas, raízes	Cozida, Refogada, Patê, Sopa	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);
15-Família Botânica Begoniaceae						
48	Begônia	*Begonia semperflorens* Link & Otto	ALI,	Folhas, flores	In Natura, Salada, Geleia	Lorenzi (2021); Ranieri (2019)
16-Família Botânica Bignoniaceae						
49	Ipê-mirim	*Tecoma stans* (L.) Juss ex. Kenth	ALI, ME	Folhas, flores	Chá, Infusão	Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Ranieri (2021)
50	Ipê	*Tabebuia rosealba* (Ridl.) Sandwith	ME,	Casca, flores	Infusão, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
51	Coité	*Crescentia cujete* L.	ALI, ME	Casca, fruto	Infusão, Chá, polpa, Xarope.	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
17-Família Botânica Bixaceae						
52	Colorau	*Bixa orellana* L.	ALI, CO, ME	Semente, folhas	Corante, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
18-Família Botânica Brassicaceae						
53	Mestruz	*Lepidium bonariense* L.	ALI, ME	Folhas, ramos, flores	Infusão, Patê, Cozida, Chá	Lorenzi (2021); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021);
19-Família Botânica Bromeliaceae						
54	Abacaxizinho	*Ananas bracteatus* (Lindl)	ALI,	Fruto, Casca	In Natura, Suco, Geleia, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021)

55	Abacaxizinho – da - campina	*Ananas ananassoides* (Baker)L.Bm.	ALI,	Fruto, Casca	In Natura, Suco, Geleia, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021)
20-Família Botânica Cactaceae						
56	Mandacaru	*Cereus* Mill.	ALI, ME	Fruto, casca, hastes, ramos e raízes	Decoração, Salada	Kinupp & Lorenzi (2021); Lorenzi (2021);
57	Ora-pro-nóbis	*Pereskia aculeata* Mill.	ALI, ME	Folhas, flores, fruto	Cozida, Salada, Pão, Geleia, Farinha	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
58	Pitaia	*Hylocereus undatus* (Haw.) Britton & Rose	ALI, CO, ME	Fruto	In Natura, Suco	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
21-Família Botânica Caprifoliaceae						
59	Valeriana	*Valeriana officinalis* L.	ALI, CO, ME	Raiz	Chá, Cápsulas	Ranieri (2019); Ema (2020) Pirbalouti et al., (2015). Kazaa et al., (2002)
22-Família Botânica Caricaceae						
60	Jaracatiá	*Carica quercifolia* Aubl.	ALI,	Fruto, medula	In Natura, Compota, Farofa,	Kinupp & Lorenzi (2021)
61	Mamão-verde	*Carica papaya* L.	ALI, ME	Fruto, flores, medula folhas, sementes, raízes	In Natura, Suco, Geleia, Cozida, Doces.	Lorenzi (2021); ANVISA (2016)
23-Família Botânica Caryocaraceae						
62	Pequi	*Caryocar brasiliense* Cambess.	ALI, CO, ME	Fruto, semente	In Natura, Óleo, Cozida.	Kinupp & Lorenzi (2021); Ranieri (2019); Pianovski, (2008)
24-Família Botânica Caryophyllaceae						

63	Agrião	*Drymaria cordata* (L) Willd. Ex Roem. & Schult	ALI, ME	Toda planta	In Natura, Suco, Salada	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
25-Família Botânica Clusiaceae						
64	Bacupari	*Garcinia brasiliensis* Mart.	ALI, ME	Fruto	In Natura, Suco, Frisante, Geleia, Sorvete	Lorenzi (2021); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021)
26-Família Botânica Combretaceae						
65	Sete Copas	*Terminalia catappa* L.	ALI, ME	Folha, semente, fruto	Chá, Infusão	Kinupp & Lorenzi (2021)
27-Família Botânica Commelinaceae						
66	Trapoeraba	*Tradescantia zebrina* Heynh. ex Bosse	ALI, ME	Folhas, caule	Infusão	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020) Ranieri (2019);
28- Família Botânica Convolvulaceae						
67	Batata Doce	*Ipomoea batatas* (L) Lam.	ALI, ME	Tubérculo, folhas	Cozida, Assada, Suco, Purê, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
68	Corda de viola	*Ipomoea quamoclit* L.	ALI, ME	Flores, ramos, folhas	Infusão, Chá, Refogado, Cozida.	Kinupp & Lorenzi (2021), Raniere, (2019)
29-Família Botânica Costaceae						
69	Cana de Macaco	*Costus amazonicus* (Loes.) J.F. Macbr.	ALI, ME	Flores, folhas, astes, rizoma	Suco, In Natura	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
70	Cana do Brejo	*Costus spiralis* (Jacq.) Roscor	ME	Flores, folhas, hastes, rizoma	Chá, Decocção	Lorenzi (2021); Ema (2020)
30-Família Botânica Cucurbitaceae						

71	Abóbora	*Cucurbita pepo* L.	ALI, ME	Fruto, folhas, folhas e semente	Cozida, Em Sopas E Doces	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
72	Bucha-de-costela	*Luffa acutângula*(L) Roxb.	ALI,	Fruto imaturos,	In Natura, Refogada, Empanado.	Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);
73	Bucha	*Luffa aegyptiaca* Mill.	ALI,	Fruto imaturos, flores	In Natura, Refogada, Empanado.	Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);
74	Buchinha	*Luffa operculata* (L) Cogn.	ME	Fruto imaturos,	In Natura, Infusão, Chá	Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
75	Cabaça	*Lagenaria siceraria* (Molina) Standl.	ALI, CO	Fruto, casca	Cozida	Ema (2020); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021)
76	Melão de São Caetano	*Momordica charantia* L.	ALI, ME	Fruto	Chá, Cozida.	Anvisa (2016); Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2014
77	Quiabo de Metro	*Trichosanthes cucumerina* L.	ALI	Fruto, sementes	Cozida	Kinupp & Lorenzi (2021)
31-Família Botânica Cyperaceae						
78	Tiririca	*Cyperus esculentus* L.	ALI, ME	Tubérculo	Bolo, Farinha, Leite, Decocção	Lorenzi (2021); Kinupp & Lorenzi (2021)
32-Família Botânica Dioscoreaceae						

79	Cara	*Dioscorea dodecaneura* Vell.	ALI	Rizoma	Cozida, Purê, Frito, Pão	Lorenzi (2021); Ema (2020)
80	Cara Moela	*Dioscorea bulbifera* L.	ALI, ME,	Tubérculo	Cozida, Purê, Frito, Pão	Ranieri (2019); Lorenzi (2021); Kinupp & Lorenzi (2021)
81	Inhame	*Colocasia esculenta* (L.) Schott	ALI, ME	Tubérculo	Cozida, Purê, In Natura	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
33-Família Botânica Equisetaceae						
82	Cavalinha	*Equisetum giganteum* L.	ME	hastes	In Natura, Chá	Lorenzi (2021); Ranieri (2019)
34-Família Botânica Erythroxylaceae						
83	Caeté do brejo	*Canna glauca* L.	ME	Rizoma	Bolo, Pudim, Mingau	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
35-Família Botânica Euphorbiaceae						
84	Cabriteira	*Croton urucurana* Baill.	ME	Casca	Chá, Infusão, Seiva	Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
85	Chaya	*Cnidoscolus aconitifolius* (Mill.) I.M. Johnst.	ALI, ME	Folhas, flores,	Cozida, Suco,	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
86	Mertiolate	*Jatropha multifida* L.	ME	Raiz	Pomada, Infusão	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
87	Pinhãozinho	*Jatropha gossypiifolia* L.	ME	Sementes, folhas	Infusão	Lorenzi (2021)
88	Sangue de Dragão	*Croton* L.	CO, ME	Resina	Infusão, Pomada, Óleo	Lorenzi (2021);

						Anvisa (2016) (Christine Men Martins, 2013). (Pérez Aguiar, 2017).
36-Família Botânica Fabaceae						
89	Capitão	*Terminalia catappa* L.	ALI, ME	Folhas, frutos	Chá, Decocção, Infusão	Lorenzi (2021); Kinupp & Lorenzi (2021)
90	Chuva de Ouro	*Cassia fistula* L.	ALI, ME	Flores, frutos, folhas, raízes, sementes	Infusão, Pomada, In Natura	Ranieri (2019); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021)
91	Mulungu	*Erythrina falcata* Benth.	ALI	Inflorescências, flores	Chá, Infusão, Cozida.	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
92	Ingá	*Inga edulis* Mart.	ALI	Fruto, casca	In Natura	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
93	Mulungu	*Erythrina velutina* Willdenow	ME, ALI.	Casca, inflorescências, flores, sementes	Chá, Infusão, Cozida.	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
94	Pata de Vaca	*Bauhinia forficata* Link	ALI, ME	Folhas	Chá, Infusão, In Natura, Cozida.	Ranieri (2019); Ema (2020), Lorenzi (2021);
95	Barbatimão	*Stryphnodendron adstringens* (Mart.) Coville	ME	Casca	Chá,	Lorenzi (2021);
96	Tamarindo	*Tamarindus indica* L.	ALI, CO, ME	Fruto	Chá, Suco, Salada, Sopa, Geleia,	Lorenzi (2021); Ema (2020), Kinupp &

						Lorenzi (2021); Isnaini et al., (2019).
97	Jatobá	*Hymenaea courbaril* L.	ME	Casca, fruto	Infusão, Farinha, Bolo, Pudim, In Natura	Lorenzi (2021); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021)
98	Clitoria	*Clitória ternatea L.*	ALI, CO, ME	Flores, folhas	Chá, Extrato, Corante, Frisante.	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);
99	Baru	*Dipteryx alata* Vogel.	ALI,	Frutos, amêndoas	Bolo, Farofa Castanhas	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
100	Copaíba	*Copaifera langsdorffii* Desf.	CO, ME	Óleo, resina	Óleo Essencial, Bálsamo	Anvisa (2016); Lorenzi (2021)
37-Família Botânica Lamiaceae						
101	Alfavaca-do - mato	*Ocimum campechianum* Mill.	ALI,	Folhas,	In Natura, Cozida.	Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2021);
102	Alfazema	*Lavandula vera* DC.	CO, ME,	Flores, óleo essencial	Chá, Óleo Essencial	Lorenzi (2021); Ema (2020)
103	Azeitona do Mato	*Vitex polygama* Cham.	ALI, ME	Fruto, folhas	In Natura,	Ema (2020); Anvisa (2016
104	Cordão de Frade	*Leonotis nepetifolia* (L.)	ME	Toda planta	Infusão, Aromatizante, Pomada	Kinupp & Lorenzi (2021); Ranieri (2021);
105	Hortelã	*Mentha piperita* L.	ALI, ME	Folhas	Chá, Infusão, In Natura	Lorenzi (2021);

						Anvisa (2016)
106	Manjericão	*Ocimum basilicum* L.	ALI, ME	Folhas, flores	Chá, Infusão	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020); Lorenzi (2021)
107	Manjerona	*Origanum vulgare* L.	CO, ME	Folhas	Infusão, Chá	Anvisa (2016); Lorenzi (2021)
108	Melissa	*Melissa officinalis* L.	CO, ME	Folhas, flores	Chá, Óleo Essencial	Kinupp & Lorenzi (2021)
109	Menta	*Mentha arvensis* L.	ME	Folhas	Chá, Infusão	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
110	Peixinho da Horta	*Stachys byzantina* K. Koch	ALI,	Folhas	Frito	Lorenzi (2021); Ema (2020)
111	Poejo	*Mentha pulegium* L.	ME	Folhas	Infusão, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
112	Boldo - brasileiro	*Plectranthus barbatus* Andr.	ME	Folhas	Chá	Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Ema (2020),
113	Rubim	*Leonurus sibiricus* L.	ME	Toda planta	Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
38-Família Botânica Lauraceae						
114	Abacate	*Persea americana* Mill	ALI, CO, ME	Fruto, folha, semente	In Natura, Óleo, Chá	Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Ribeiro & Freitas, (2020)
39-Família Botânica Lythraceae						

115	Romã	*Punica granatum* L.	ALI, ME	Fruto, casca	Chá, Suco, In Natura,	Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Ranjha et al., (2021).
40-Família Botânica Malpighiaceae						
116	Acerola	*Malpighia emarginata* DC.	ALI, CO, ME	Fruto	In Natura, Sucos, Geleias	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Laing et al., (2020).
117	Ameixa do Pará	*Bunchosia armeniaca* (Cav.) DC.	ALI, ME	Fruto, casca	In Natura, Suco	Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
41-Família Botânica Malvaceae						
118	Algodão	*Gossypium herbaceum* L.	ME,	Folhas, sementes	In Natura, Chá	Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
119	Cacao	*Theobroma cacao* L.	ALI, CO, ME	Sementes	In Natura, Chocolate	Kinupp & Lorenzi (2021)
120	Hibisco	*Hibiscus - sinensis* L.	ALI, ME	Flores, folhas	Salada, Cozida, Frisante.	Lorenzi (2021); Anvisa (2016) Kinupp & Lorenzi (2021); Ranieri (2019); Ema (2020)
121	Quiabo	*Abelmoschus esculentus.* (L.)	ALI, ME	Fruto	Cozida, Refogado, Pó	Lorenzi (2021); Ema (2020)
122	Vinagreira-roxa	*Hibiscus rosa-*sinensis L.	ALI, ME	Flores, folhas	Refogado, saladas.	Lorenzi (2021); Anvisa (2016) Kinupp & Lorenzi (2021);

123	Vinagreira	*Hibiscus sabdariffa* L.	ALI, ME	Flores, folhas	Chá, Suco, Pão, Cozida, Frisante.	Lorenzi (2021); Anvisa (2016) Kinupp & Lorenzi (2021);
42-Família Botânica Marantaceae						
124	Araruta	*Maranta arundinacea* L.	ALI, ME	Rizoma	Cozida, Farinha	Lorenzi (2021); Ema (2020)
43-Família Botânica Moraceae						
125	Amora	*Morus nigra* L.	ALI, ME	Fruto, brotos, folhas	In Natura, Chá, Geleia, Farinha, Sopas,	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021)
126	Figo	*Ficus carica* L.	ALI, ME	Fruto, folhas	In Natura	Lorenzi (2021); Ema (2020)
127	Fruta Pão	*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg	ALI	Fruto	Assado, Cozida, Mousse, Purê Pudim,	Anvisa (2016); Ranieri (2019); Kinupp & Lorenzi (2021);
128	Jaca	*Artocarpus heterophyllus* Lam.	ALI	Fruto, semente,	In Natura, Doces, Frita, Pasteis.	Ranieri (2019); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021);
44-Família Botânica Moringaceae						
129	Moringa	*Moringa ovalifolia* Dinter & Bberger	ALI, ME	Folhas, frutos, sementes	In Natura, Cozida.	Kinupp & Lorenzi (2021);
45-Família Botânica Musaceae						
130	Banana	*Musa x paradisiacal* L.	ALI, CO, ME	Fruto, mangará flores, folhas	In Natura, Assada, Refogado, Chá	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp &

						Lorenzi (2021). Bhavani et al., (2023)
46-Família Botânica Myrtaceae						
131	Goiaba	*Psidium guajava* L.	ALI, ME	Fruto, folhas, casca	In Natura, Chá	Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
132	Goiaba Roxa	*Psidium guineense* Sw.	ALI, ME	Fruto, folhas, casca	In Natura, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
133	Jamelão	*Syzygium cumini* L. Skeels	ALI, ME	Fruto, folhas, casca	In Natura, Chá	Lorenzi (2021); ANVISA (2016)
134	Jambo	*Syzygium malaccense* L. Merr. & L.M. Perry	ALI	Fruto, flores	In Natura, Mousse, Geleia	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
135	Pitanga	*Eugenia uniflora* L.	ALI, CO, ME	Fruto, folhas	In Natura, Chá, Geleia, Sorvetes, Óleo Essencial	Lorenzi (2021); Ema (2020)
47-Família Botânica Nyctaginaceae						
136	Primavera	*Bougainville glabra* Choisy.	ALI	Flores	In Natura, Licores, Corantes.	Ranieri (2019); Ema (2020)
48-Família Botânica Oxalidaceae						
137	Azedinha	*Oxalis latifólia* Kunth	ALI,	Folhas,	In Natura, Chá, suco, geleia	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
138	Carambola	*Averrhoa carambola* L.	ALI, ME	Fruto, folhas	Suco, Chá, Geleias	Lorenzi (2021);
49-Família Botânica Passifloraceae						
139	Maracujá do Mato	*Passiflora nítida* Kunth.	ALI, ME,	Fruto, folhas, sementes	In Natura, Suco, Farinha, Bala	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp &

						Lorenzi (2021);
140	Maracujá zinhodo Mato	*Passiflora micropetala* Mart. Ex Mast.	ALI, ME,	Fruto, folhas, sementes	In Natura, Suco, Cachaça, Cozida, Chá.	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);
50-Família Botânica Phyllanthaceae						
141	Quebra Pedra	***Phyllanthus niruri*** L.	ME	Folhas	Chá, Infusão	Ranieri (2019); Ema (2020), Lorenzi (2021);
51-Família Botânica Piperaceae						
142	Erva de Bicho	*Polygonum hydropiperoides* Michx.	ALI, ME	Folhas	Infusão, Cozida, In Natura	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
143	Erva jabuti	*Peperonia pelúcida* (L.) Kunth	ME	Folhas	Infusão, Chá, Cozida In Natura	Kinupp & Lorenzi (2021)
52-Família Botânica Plantaginaceae						
144	Tansagem	*Plantago major* L.	ALI, CO, ME	Folhas	Infusão, Chá, Refogada, Pão	Ranieri (2019); Ema (2020); Gajewska et al., (2021). Kinupp & Lorenzi (2021);
53-Família Botânica Poaceae						
145	Bambu	*Phyllostachys edulis* (Carrière) J. Houz.	ALI, CO, ME	Broto, seiva	Cozida, Brotos Em Saladas, Chá	Anvisa (2016); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021)
146	Capim Limão	*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf	ALI, CO, ME	Folhas, base tenras	Chá, Óleo Essencial, Bolo, Frisante.	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp &

						Lorenzi (2021)
147	Milho	*Zea mays* L.	ME, ALI, CO	Folhas, Espigas, Estigmas e estiletes	Chá, Infusão	Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
148	Pé de Galinha	*Eleusine indica* (L.) Gaertn.	ME	Folhas	Chá, Infusão	Lorenzi (2021); Ema (2020)
54-Família Botânica Portulacaceae						
149	Beldroega	*Portulaca oleracea* L.	ALI, CO, ME	Folhas, caule	In Natura, Cozida, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
55-Família Botânica Rosaceae						
150	Amora Brava	*Rubus Sellowii.*Cham. & Schltdl	ALI, ME	Toda planta	Chá, SUCO, GELEIA.	Kinupp & Lorenzi (2021)
151	Rosa	*Rosa* L.	ALI, CO, ME	Flores, pétalas	Chá, Óleo, Infusão, Salada	Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Ranieri, (2021)
56-Família Botânica Rubiaceae						
152	Café	*Coffea arábica* L.	ALI, ME	Semente, folha	Café, Infusão	Anvisa (2016); Ranieri (2019)
153	Jenipapo	*Genipa americana* L	ALI, ME	Fruto, raiz, casca	In Natura, Suco, Geleia, Bolo.	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016); Lorenzi (2008)
154	Quina	*Cinchona officinalis* L.	ME	Casca	Infusão, Chá	Kinupp & Lorenzi (2021); Ema (2020)
57-Família Botânica Rutaceae						
155	Capoeirava/ arruda	*Ruta graveolens* L.	CO, ME	Folhas, flores	Chá, Pomada	Kinupp & Lorenzi (2021)

156	Jaborandi	*Pilocarpus jaborandi* Holmes	CO, ME	Folhas	Chá, Infusão	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
58-Família Botânica Smilacaceae						
157	Salsaparrilha	*Smilax japicanga* Griseb.	ME	Raiz	Infusão, Chá	Anvisa (2016); Lorenzi (2021)
59-Família Botânica Solanaceae						
158	Pimenta	*Capsicum annuum* L.	ALI, ME	Fruto	In Natura, Cozida.	Lorenzi (2021); Ema (2020)
159	Tamarillo	*Solanum betaceum* Cav.	ALI, CO, ME	Fruto	Infusão, Chá, Casca, Suco, musse, molho	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016) Li & Li, (2021).
60- Família Botânica Talinaceae						
160	Cariru	*Talinum triangulare* (Jacq.) Willd.	ALI, ME	Ramos, folhas, semente	In Natura, Sucos, Refogado.	Kinupp & Lorenzi (2021); Ranieri (2021)
61-Família Botânica Tropaeolaceae						
161	Capuchinha	*Tropaeolum majus* L.	ALI, ME	Flores, folhas	In Natura, Saladas	Ranieri (2019); Anvisa (2016)
62-Família Botânica Turneraceae						
162	Chanana	*Turnera subulata* Sm.	ALI, ME	Folhas, flores	Chá, Salada, Cozida, Geleia	Lorenzi (2021); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021); Ranieri (2019);
63-Família Botânica Urticaceae						
163	Urtiga-mansa	*Boehmeria caudata* Sw	ME	Folhas, caule	Cozida	Kinupp & Lorenzi (2021);

164	Cansanção	*Urera aurantiaca* Wedd.	ALI,	Folhas, ramos	Cozida,	Kinupp & Lorenzi (2021);
165	Embaúba	*Cecropia pachystachya* Trécul	CO, ME	Folhas	Chá, Infusão	Kinupp & Lorenzi (2021); Anvisa (2016)
166	Urtiga	*Urtica dioica* L.	ME	Folhas, Ramos	Chá, Infusão	Lorenzi (2021); Ema (2020), Kinupp & Lorenzi (2021)
64-Família Botânica Zingeberaceae						
167	Lírio do Brejo	*Hedychium coronarium* J. Koenig	ALI, ME	Flores, raiz	Infusão, Chá, Cozida, In Natura	Ranieri (2019); Ema (2020); Kinupp & Lorenzi (2021)
168	Açafrão	*Curcuma longa* L.	ALI, CO, ME	Rizoma	Pó Em Cápsulas, Chá	Ema (2020); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021);
169	Gengibre	*Zingiber officinale* Roscoe	ALI, ME	Rizoma	Chá, Ralado.	Ranieri (2019); EMA (2020)
170	Zedoária	*Curcuma zedoaria* (Christm.) Roscoe	ALI, CO, ME	Folhas, Rizoma	Infusão, Tempero Pastas, Farinha	Ranieri (2019); Anvisa (2016); Kinupp & Lorenzi (2021).
Legenda:		ALI: alimentícia	CO: cosmético		ME: medicinal	

O quadro apresenta um amplo conjunto de 170 espécies classificadas como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), distribuídas em 64 famílias botânicas diferentes. Observamos informações detalhadas sobre uso principal (alimentício, medicinal e cosmético), parte utilizada (folhas, frutos,

raízes, rizoma, entre outros), modo de consumo (infusão, chá, in natura, cozida, refogada etc.) e fontes bibliográficas (Anvisa, Ema, Kinupp & Lorenzi 2014, Lorenzi, Ranieri, Entre Outras). Essa abrangência sugere um elevado potencial de biodiversidade a ser explorado, bem como a grande quantidade de saberes e práticas tradicionais associadas a cada planta (Kinupp; Lorenzi, 2014; Lima et al., 2020).

Do ponto de vista alimentício (ALI), grande parte das espécies é consumida in natura, em preparos culinários (cozidos, refogados, assados) ou transformadas em geleias, sucos e farinhas. Esse fato evidencia a versatilidade gastronômica das PANCs e sua capacidade de enriquecer a dieta, tanto em termos de sabor quanto de conteúdo nutricional. Observa-se que algumas plantas de uso inicialmente restrito a determinadas culturas regionais (por exemplo, “Caruru” (*Amaranthus deflexus*), “Ora-pro-nóbis” (*Pereskia aculeata*) e “Taioba” (*Xanthosoma taioba*)) vêm ganhando destaque em pesquisas científicas e culinárias contemporâneas (Ferreira, 2020; Lorenzi, 2021).

Já no âmbito medicinal (ME), muitas espécies apresentam menção a propriedades terapêuticas validadas ou em estudo, sendo comumente utilizadas na forma de chás, infusões, extratos ou óleos (por exemplo, “Guaco” (*Mikania glomerata*) e “Boldo-brasileiro” (*Plectranthus barbatus*)). Diversas referências (Anvisa, 2016; Ema, 2020; Lorenzi, 2021) reforçam a importância de pesquisas e regulamentações que assegurem tanto a eficácia quanto a segurança do consumo humano. Nesse sentido, a presença recorrente de fontes oficiais (p. ex., *Formulário de Fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira* da Anvisa) indica que boa parte dessas plantas já integra tradições de fitoterapia e medicina popular no Brasil.

Quanto ao uso cosmético (CO), ainda que menos frequente que os outros dois, há registros de aplicação de flores, folhas, sementes e resinas para produção de óleos essenciais, pomadas, corantes e extratos naturais. Espécies como “Calêndula” (*Calendula officinalis*), “Jasmim Manga” (*Plumeria rubra*) e “Copaíba” (*Copaifera langsdorffii*) exemplificam esse potencial, demonstrando possibilidades de valor agregado para produtos de estética e higiene (Ferreira, 2020; Gonçalves et al., 2021).

Outro aspecto que chama a atenção é a ampla variação de formas de consumo. Várias plantas são consumidas cruas (em saladas, sucos, geleias), enquanto outras demandam processos de cocção (refogar, assar, fritar) ou ainda o preparo de bebidas fermentadas (vinhos, frisantes) e conservas. Essa diversidade de processos indica a flexibilidade de uso das PANCs, que podem ser incorporadas facilmente à rotina alimentar, bem como integradas a cadeias produtivas distintas (Altieri, 2012; Brasil, 2010).

Por fim, a multiplicidade de fontes bibliográficas demonstra que há convergência entre o conhecimento científico e o saber popular na validação dessas espécies. A presença de autores como Kinupp e Lorenzi denota a relevância de guias de identificação e uso das PANCs, colaborando para padronizar informações sobre segurança alimentar e fitoterapia (Kinupp & Lorenzi, 2014, 2021). Entretanto, é fundamental ressaltar a necessidade de estudos adicionais acerca de compostos bioativos, toxicidade e doses seguras para cada planta, sobretudo em contextos de uso medicinal (Anvisa, 2016; Ema, 2020).

Em síntese, a Quadro 04 evidencia a riqueza de espécies passíveis de aproveitamento alimentar, medicinal e cosmético, indicando as múltiplas possibilidades de inserção das PANCs em sistemas de produção e consumo sustentáveis. Além de contribuírem para a diversidade alimentar e a valorização de saberes tradicionais, as PANCs abrem caminho para inovação em mercados locais e regionais, reforçando sua importância no desenvolvimento rural e na promoção da segurança e soberania alimentar (Lima et al., 2020; Ferreira, 2020).

Com as informações do Quadro (04) apresento o Quadro (05) distribuição das famílias botânicas segundo o número de espécies catalogadas. Os valores de percentual referem-se à porcentagem do total de espécies catalogadas no estudo. As famílias aqui apresentadas contribuem de forma significativa para a diversidade geral, seja concentrando muitas espécies (caso de Asteraceae, Lamiaceae e Fabaceae) ou apresentando poucas, mas valiosas espécies (famílias com 1 a 3 espécies).

Quadro 05. Distribuição das Famílias Botânicas segundo o Número de Espécies Catalogadas

Famílias Botânicas/ Nº de Espécies por Família	Total de Espécies em %
Asteraceae (21) Lamiaceae (13) Fabaceae (12)	27,06%
Cucurbitaceae (7) Arecaceae, Malvaceae (6) Euphorbiaceae, Myrtaceae (5) Basellaceae, Cyperaceae, Moraceae, Poaceae, Urticaceae Zingiberaceae (4)	26,47%
3 espécies cada: Amaranthaceae, Anacardiaceae, Bignoniaceae, Cactaceae, Rubiaceae 2 espécies cada: Apocynaceae, Bromeliaceae, Caricaceae, Convolvulaceae, Costaceae, Malpighiaceae, Oxalidaceae, Passifloraceae, Piperaceae, Rosaceae, Rutaceae, Solanaceae 1 espécie cada: Acanthaceae, Amaryllidaceae, Apiaceae, Araceae, Araliaceae, Aristolochiaceae, Asphodelaceae, Balsaminaceae, Begoniaceae, Bixaceae, Brassicaceae, Caprifoliaceae, Caryocaraceae, Caryophyllaceae, Clusiaceae, Combretaceae, Commelinaceae, Equisetaceae, Erythroxylaceae, Lauraceae, Lythraceae, Marantaceae, Moringaceae, Musaceae, Nyctaginaceae, Phyllanthaceae, Plantaginaceae, Portulacaceae, Smilacaceae, Talinaceae, Tropaeolaceae, Turneraceae	46,47%

O quadro 05 evidencia que 3 famílias (Asteraceae, Lamiaceae e Fabaceae) concentram 27,06% de todas as espécies, enquanto um conjunto de 9 a 11 famílias intermediárias (4 a 7 espécies cada) corresponde a 26,47%. Por

fim, as 33 famílias restantes, com 1 a 3 espécies, somam 46,47% do total, reforçando a relevância de preservar também famílias botânicas que contribuam com poucas espécies, mas que, em conjunto, ampliam a diversidade do ecossistema local.

A distribuição das espécies é bastante diversificada. A maior parte das espécies está concentrada em poucas famílias, mas a maioria das famílias botânicas possui poucas espécies cada. Isso demonstra a importância de valorizar tanto as famílias botânicas mais representativas quanto aquelas com menor número de espécies, já que ambas contribuem significativamente para a riqueza de diversidade das plantas estudadas. Este padrão pode ser resultado de fatores ambientais, ecológicos ou até mesmo por serem espécies introduzida de outras regiões pelos agricultores, como relatado pelo entrevistado A3.

> Muitas pessoas compartilham sementes e mudas. Além disso, trouxe algumas plantas de viagens a lugares como o Acre e Peru, aumentando a diversidade de cultivos.

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) vêm ganhando crescente destaque nos debates sobre alimentação sustentável, segurança alimentar e resgate cultural. Essas plantas, muitas vezes ignoradas pela agricultura convencional, possuem alto valor nutricional e ecológico, sendo um recurso estratégico em contextos de vulnerabilidade social e ambiental. Este estudo buscou compreender os hábitos de consumo, a frequência e os métodos de preparo das PANCs entre diferentes indivíduos, contextualizando os resultados com a literatura científica para destacar a importância dessas plantas no fortalecimento de práticas alimentares conscientes e sustentáveis.

Partes das PANCs são utilizadas para consumo citadas pelos entrevistados, como evidenciado na figura 5.

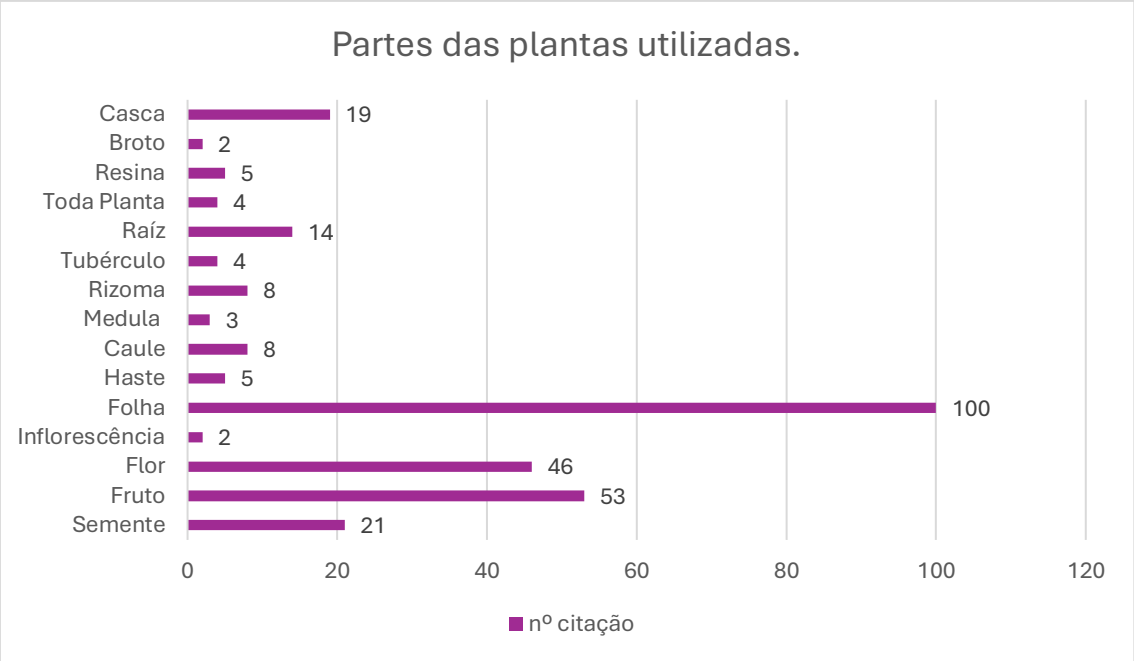

Figura 05: Partes de consumo das plantas citadas no quadro 04 na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe.

As partes mais consumidas das pancs são folhas e flores, (figuras 5) utilizadas em preparos simples e frequentes. Já sementes, raízes e caules são menos consumidos, apontando lacunas no conhecimento ou na acessibilidade a técnicas culinárias adequadas (Godoi et al. 2021) reforçam que o uso integral das PANCs contribui para a redução do desperdício e maximiza os benefícios nutricionais. Estudos recentes, como os de Oliveira; Borges; Souza (2023), indicam que as partes menos utilizadas (caules e sementes) podem ter grande valor nutricional, mas são subaproveitadas devido ao desconhecimento.

A partir das análises, cabe destacar que o uso nutricional e medicinal das PANCs é conhecido, mas o potencial cosmético não foi explorado pela comunidade, representando uma oportunidade de valorização adicional. Oliveira; Borges; Souza (2023) destacam que as PANCs são ricas em compostos bioativos, como antioxidantes e polifenóis, que possuem aplicações nutricionais, medicinais e cosméticas. Moura; Dias; Rocha, (2020) sugerem que oficinas e programas de extensão são estratégias eficazes para disseminar informações sobre os múltiplos benefícios dessas plantas. Portanto pode se observar a riqueza e biodiversidade local. A comunidade possui amplo conhecimento tradicional e acesso a uma variedade de PANCs, refletindo a relevância dessas plantas na segurança alimentar e cultural. Mas há lacunas no conhecimento,

ocorrendo a necessidade de ampliar a conscientização sobre o uso integral das PANCs, seus riscos e benefícios cosméticos, para que a comunidade aproveite todo o potencial das plantas. Quanto a sustentabilidade e educação a promoção de ações educativas com base científica é indispensável para valorizar o conhecimento local, garantir segurança alimentar e explorar novos usos das PANCs.

A comunidade identificou o uso de várias espécies de PANCs, abrangendo folhas, frutos, raízes e flores, utilizadas tanto para fins alimentares quanto medicinais. Similarmente, Lima et al., (2020) apontaram que a inclusão de PANCs na economia popular solidária pode ampliar a diversidade alimentar e resgatar espécies negligenciadas, com impacto positivo para a sustentabilidade local.

O uso de *Aloe vera*, por exemplo, relatado em estudos no Piauí (Silva et al., 2020), é uma demonstração de como uma única planta pode ter aplicações cosméticas, medicinais e alimentares, refletindo a versatilidade encontrada entre as PANCs. A Figura 06 apresenta a quantidade de espécie das 170 citadas pelos entrevistados e o uso de acordo com estudos realizados citados nas fontes bibliográficas, na Figura 6.

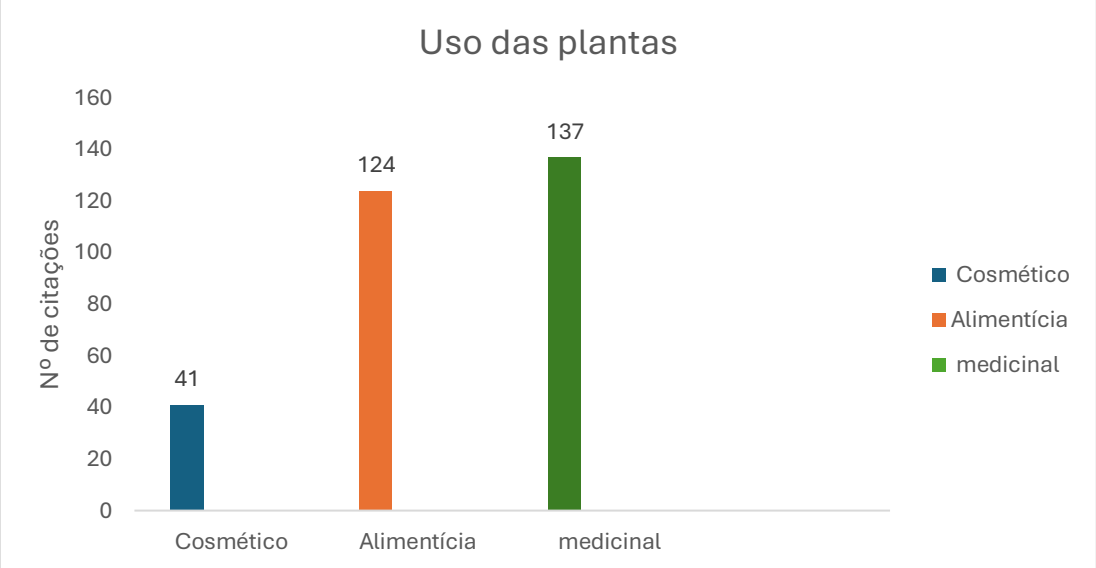

Figura 6: Forma de uso das pancs na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe em Alta Floresta - MT.

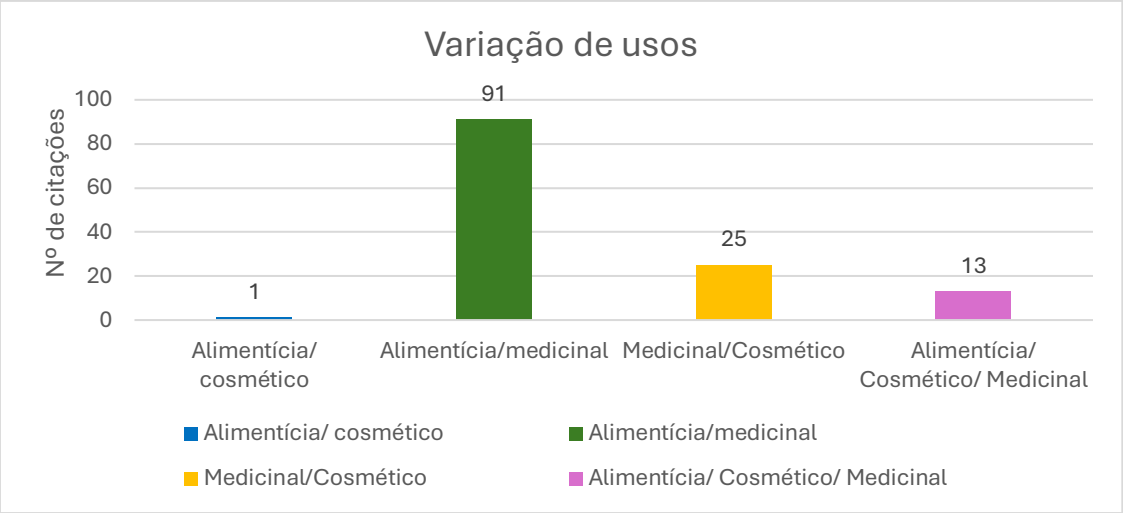

Figura 7: Variação de uso das plantas na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe.

A respeito dos modos de preparo a variedade, como refogados, chás e conservas, reflete a versatilidade gastronômica das PANCs. Estudos como o de Ribeiro e Menasche, (2019) demonstram que a transformação das PANCs em produtos comercializáveis, como geleias e conservas, não só agrega valor à produção local, mas também populariza seu consumo.

Como é mostrado na Figura 8, realizando o cruzamento entre as partes consumidas das PANCs e as formas de preparo ajuda a identificar quais partes são mais associadas a determinados tipos de preparo, como folhas em saladas ou raízes em chás.

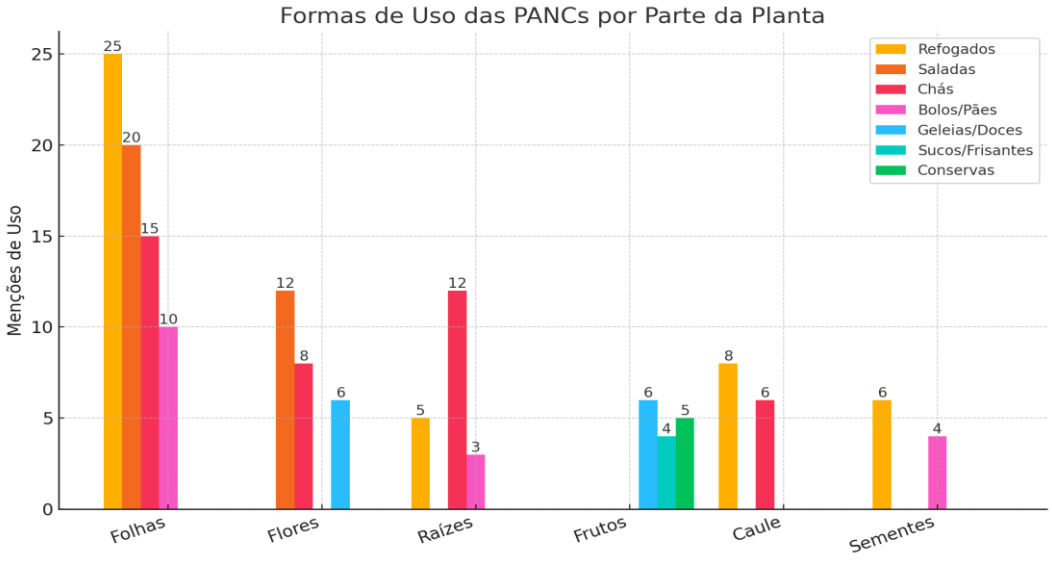

Figura 8: O cruzamento entre as partes das PANCs consumidas e as formas de preparo mais frequentes, na Comunidade Nossa do Guadalupe.

As Folhas exibem maior versatilidade no consumo 25 menções para refogados e 20 para saladas, indicando que são a parte mais utilizada na culinária cotidiana (Figura 8). Aparecem também em chás (15) e bolos/pães (10), ressaltando sua variedade de aplicações. Flores têm relevância em saladas (12 menções) e chás (8 menções), além de geleias e doces (6 menções), mostrando seu potencial em preparos mais elaborados ou decorativos.

Raízes são especialmente vinculadas a chás (12 menções), mas também entram em refogados (5) e bolos/pães (3), ainda que em menor escala.

Frutos ganham destaque em geleias/doces (6 menções), conservas (5) e sucos/frisantes (4), evidenciando seu uso principalmente em receitas doces ou fermentadas.

Caule aparece sobretudo em refogados (8 menções) e chás (6), enquanto sementes surgem principalmente em refogados (6) e bolos/pães (4). No geral, folhas e flores apresentam a maior diversidade de usos, indo de preparos simples a receitas elaboradas, ao passo que raízes e frutos têm usos mais específicos (chás e doces, respectivamente). Já caule e sementes aparecem menos, com frequência concentrada em refogados e alguns pratos básicos. Esse panorama reflete a riqueza das PANCs na culinária, com potencial para expandir usos conforme o conhecimento sobre técnicas de preparo aumenta.

Quadro 6: Modo de consumo das Pancs por família relatado por agricultores da Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe em Alta Floresta - MT

Família Botânica	**Modo de uso.**
Família Botânica Acanthaceae	Infusão, Inalação.
Família Botânica Amaranthaceae	Refogado, Salada, Chá, Infusão, Cozida, Extrato
Família Botânica Amaryllidaceae	Pastas, Refogado.
Família Botânica Anacardiaceae	In Natura, Geleias, Salada, Suco, Condimento, Infusão
Família Botânica Apiaceae	Chá, In Natura
Família Botânica Apocynaceae	Infusão, Látex, Óleo Essencial, Geleia, Refogado.
Família Botânica Araceae	Cozida
Família Botânica Araliaceae	Chá, Cápsulas
Família Botânica Arecaceae	Óleo, Farinha, In Natura, Cozida, Vinho, Geleia, Mousse, Doce, Sucos.
Família Botânica Aristolochiaceae	Infusão, Chá
Família Botânica Asphodelaceae	In Natura

Família Botânica Asteraceae	Chá, Óleo Essencial, In Natura, Refogado, Infusão, Cozida, Pomada, Xarope, Frito, Frisante, Salada.
Família Botânica Balsaminaceae	Infusão, Pomada, Geleia, In Natura, Mousse
Família Botânica Basellaceae	Cozida, Refogada, Pão, Patê, Sopa.
Família Botânica Begoniaceae	In Natura, Salada, Geleia
Família Botânica Bignoniaceae	Chá, Infusão, Xarope.
Família Botânica Bixaceae	Corante, Chá
Família Botânica Brassicaceae	Infusão, Patê, Cozida, Chá
Família Botânica Bromeliaceae	In Natura, Suco, Geleia, Chá
Família Botânica Cactaceae	Salada, Cozida, Pão, Geleia, Farinha, In Natura, Suco
Família Botânica Caprifoliaceae	Chá, Cápsulas
Família Botânica Caricaceae	In Natura, Compota, Farofa, Suco, Geleia, Cozida, Doces.
Família Botânica Caryocaraceae	In Natura, Óleo, Cozida.
Família Botânica Caryophyllaceae	In Natura, Suco, Salada.
Família Botânica Clusiaceae	In Natura, Suco, Frisante, Geleia, Sorvete
Família Botânica Combretaceae	Chá, Infusão
Família Botânica Commelinaceae	Infusão
Família Botânica Convolvulaceae	Cozida, Assada, Suco, Purê, Infusão, Chá, Refogado.
Família Botânica Costaceae	Suco, In Natura, Chá, Decocção
Família Botânica Cucurbitaceae	Cozida, Sopas, Doces, In Natura, Refogada, Empanada, Infusão, Chá, Cozida.
Família Botânica Cyperaceae	Bolo, Farinha, Leite, Decocção
Família Botânica Dioscoreaceae	Cozida, Purê, Frito, Pão, In Natura
Família Botânica Equisetaceae	In Natura, Chá
Família Botânica Erythroxylaceae	Bolo, Pudim, Mingau
Família Botânica Euphorbiaceae	Chá, Infusão, Seiva, Cozida, Suco, Pomada, Óleo
Família Botânica Fabaceae	Chá, Decocção, Infusão, Pomada, In Natura, Cozida, Suco, Salada, Sopa, Geleia, Farinha, Bolo, Pudim, Extrato, Corante, Frisante, Farofa, Castanhas, Óleo Essencial, Bálsamo.
Família Botânica Lamiaceae	In Natura, Cozida, Chá, Óleo Essencial, Infusão, Aromatizante, Pomada, Frito.
Família Botânica Lauraceae	In Natura, Óleo, Chá
Família Botânica Lythraceae	Chá, Suco, In Natura,
Família Botânica Malpighiaceae	In Natura, Sucos, Geleias
Família Botânica Malvaceae	In Natura, Chá, Chocolate, Salada, Cozida, Frisante, Refogado, Pó, Suco, Patê, Pão.
Família Botânica Marantaceae	Cozida, Farinha
Família Botânica Moraceae	In Natura, Chá, Geleia, Farinha, Sopas, Assado, Cozida, Mousse, Purê, Pudim, Doces, Frita, Pasteis.
Família Botânica Moringaceae	In Natura, Cozida.
Família Botânica Musaceae	In Natura, Assada, Refogado, Chá
Família Botânica Myrtaceae	In Natura, Chá, Geleia, Sorvetes, Óleo Essencial
Família Botânica Nyctaginaceae	In Natura, Licores, Corantes.
Família Botânica Oxalidaceae	In Natura, Suco, Chá, Geleias

Família Botânica Passifloraceae	In Natura, Suco, Farinha, Bala, Cachaça, Cozida.
Família Botânica Phyllanthaceae	Chá, Infusão
Família Botânica Piperaceae	Infusão, Chá, Cozida, In Natura.
Família Botânica Plantaginaceae	Infusão, Chá, Refogada, Pão
Família Botânica Poaceae	Cozida, Brotos, Saladas, Chá, Óleo Essencial, Bolo, Frisante, Infusão
Família Botânica Portulacaceae	In Natura, Cozida, Chá
Família Botânica Rosaceae	Chá, SUCO, GELEIA, Óleo, Infusão, Salada
Família Botânica Rubiaceae	Café, In Natura, Suco, Geleia, Bolo, Infusão, Chá
Família Botânica Rutaceae	Chá, Pomada, Infusão
Família Botânica Smilacaceae	Infusão, Chá
Família Botânica Solanaceae	In Natura, Cozida, Infusão, Chá, Casca
Família Botânica Talinaceae	In Natura, Sucos, Refogado.
Família Botânica Tropaeolaceae	In Natura, Saladas
Família Botânica Turneraceae	Chá, Salada, Cozida, Geleia
Família Botânica Urticaceae	Cozida, Chá, Infusão
Família Botânica Zingeberaceae	Infusão, Chá, Cozida, In Natura, Pó Em Cápsulas, Ralado, Tempero Pastas, Farinha

O Quadro 6 apresenta um panorama do uso alimentar, medicinal e cosmético das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) organizadas por famílias botânicas, destacando a possibilidade de descobrir novas espécies ainda subexploradas, sobretudo em regiões tropicais e subtropicais com alta biodiversidade. Parte-se do pressuposto de que famílias com usos tradicionais bem estabelecidos concentram espécies com propriedades semelhantes, ampliando as perspectivas de aproveitamento sustentável.

Famílias como Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae e Myrtaceae chamam atenção pelo grande número de modos de uso (in natura, chás, geleias, óleos essenciais etc.) e pela ampla distribuição geográfica. Em Asteraceae, além de espécies reconhecidas como comestíveis, muitas outras exibem compostos bioativos valiosos para fins medicinais e cosméticos (Vieira et al., 2020; Andrade et al., 2018). Já a Fabaceae compreende leguminosas amplamente consumidas (feijão, ervilha) e espécies silvestres promissoras, cujas propriedades hidratantes e antioxidantes são apreciadas pela indústria cosmética (Silva et al., 2019; Gomes; Silva; Santos, 2022).

A análise do Quadro 3 indica que diversas famílias apresentam múltiplos usos, sugerindo a investigação de outras espécies pertencentes ao mesmo grupo. Em Apiaceae, por exemplo, além de chás e preparos in natura, há

espécies nativas pouco conhecidas que podem fornecer óleos essenciais e cosméticos naturais (Oliveira et al., 2023). A Lamiaceae, reconhecida pela riqueza em óleos essenciais de efeito antimicrobiano e antioxidante (Andrade et al., 2018; Gomes et al., 2022), inclui hortelã e manjericão, valorizadas tanto na culinária quanto na medicina popular.

O mercado de cosméticos naturais cresce impulsionado pela busca de produtos sustentáveis com menor impacto ambiental. As PANCs, com suas propriedades hidratantes, antioxidantes e regeneradoras, encontram oportunidades nesse setor, especialmente em regiões onde se valorizam os insumos nativos (Silva et al., 2022). Apesar disso, a adoção em maior escala enfrenta entraves, como desconhecimento técnico, ausência de estruturas de mercado e resistência cultural. Capacitação, políticas públicas de apoio e parcerias com empresas de cosméticos podem amenizar essas barreiras, enquanto feiras agroecológicas e mercados locais fortalecem a divulgação dos produtos naturais (Andrade et al., 2018).

Comparando a experiência da Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe com outras iniciativas brasileiras, observa-se que o uso de PANCs em cosméticos e alimentação integra saberes ancestrais, geração de renda e preservação ambiental. Comunidades quilombolas do Vale do Ribeira (São Paulo) trabalham com óleo de andiroba e urucum, enquanto populações indígenas no Acre utilizam copaíba e breu-branco em cosméticos. Já em Goiás, assentamentos agroecológicos produzem sabonetes, xampus e pomadas a partir de PANCs (Oliveira et al., 2023; Gomes et al., 2022; Silva et al., 2022). Tais experiências reforçam o papel das PANCs no desenvolvimento sustentável e na valorização cultural.

Percebe-se, portanto, um grande potencial para a descoberta de novas espécies em famílias já listadas, o que fortalece a diversidade alimentar e o uso de insumos locais. Ademais, a expansão do mercado de cosméticos naturais abre caminho para o aproveitamento das PANCs, exigindo pesquisas etnobotânicas e fitoquímicas que ampliem os conhecimentos sobre tais espécies (Toledo & Burlingame, 2006). Para isso, é indispensável o envolvimento de

comunidades, pesquisadores e órgãos governamentais em políticas e estratégias de incentivo à produção sustentável e à circulação dessas plantas.

Promover o consumo de PANCs envolve iniciativas educativas e políticas públicas que incentivem seu uso, dada a relevância da biodiversidade alimentar para a segurança alimentar e a sustentabilidade (Toledo & Burlingame, 2006). Oficinas de plantio e preparo, vivências em feiras agroecológicas e subsídios para pequenos agricultores podem ampliar o acesso e consolidar o uso dessas plantas (Oliveira & Ludwig, 2021; Lima et al., 2020). Em diversas comunidades, as PANCs também exercem função cultural, reforçando identidades locais e práticas tradicionais (Santos et al., 2020). Em regiões como o Vale do Ribeira (SP) e a Amazônia Oriental, o protagonismo feminino na transmissão desses conhecimentos ressalta seu valor como patrimônio cultural.

Num cenário de globalização alimentar, o resgate cultural associado às PANCs é relevante. Em comunidades quilombolas do Vale do Ribeira, a produção e comercialização de PANCs têm sido parte de projetos de geração de renda, envolvendo receitas tradicionais e feiras locais (Silva, Hanazaki, 2018). Esse modelo de valorização promove a soberania alimentar e fortalece as redes de consumo solidário. As PANCs também atuam na promoção de saúde pública, pois são ricas em fibras, vitaminas e compostos bioativos que previnem doenças crônicas (Moura, Dias, Rocha, 2020).

A integração de PANCs em sistemas agroecológicos reforça a resiliência e a autonomia das comunidades (Godoi et al., 2021). Incluir essas plantas em políticas públicas de segurança alimentar reduz vulnerabilidades e conserva a biodiversidade (Kinupp & Lorenzi, 2014; Toledo & Burlingame, 2006). Em diversos contextos, a adoção das PANCs melhora a qualidade nutricional, impulsiona a economia local e incentiva formas sustentáveis de agricultura familiar (Oliveira, Ludwig 2021).

Por fim, as PANCs se destacam como recursos valiosos para promover alimentação saudável, salvaguardar a cultura e impulsionar a sustentabilidade. A superação dos desafios — falta de conhecimento, acesso a recursos e preconceitos — depende de esforços conjuntos em pesquisa, formação e políticas públicas, assegurando a ampliação das práticas agroecológicas, a

valorização das tradições e a conservação ambiental (Almeida et al., 2019; Pereira et al., 2020). Dessa forma, as PANCs mostram-se estratégicas para a construção de sistemas alimentares mais justos, resilientes e alinhados aos princípios de uma economia solidária.

5.CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo revelou a amplitude e a relevância das pancs para a preservação do conhecimento tradicional, a segurança alimentar, a sustentabilidade ambiental e o fortalecimento da identidade cultural local. O levantamento identificou 170 espécies de plantas com potencial de uso alimentar, medicinal e cosmético, distribuídas em 64 famílias botânicas, demonstrando a riqueza da biodiversidade local e o papel estratégico dessas espécies na promoção de práticas sustentáveis.

As principais formas de uso documentadas incluem o preparo de alimentos, como refogados, sopas, saladas e produtos fermentados, além de chás e remédios caseiros para fins medicinais. Também foram relatados usos cosméticos, como a produção de sabonetes, xampus e pomadas artesanais. Entre as famílias botânicas mais citadas, destacam-se Fabaceae, com espécies como o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*); Asteraceae, amplamente utilizada na alimentação e em práticas medicinais; Malvaceae, representada pela vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*); e Lamiaceae, valorizada pelo cultivo de ervas aromáticas e medicinais, como o capim-limão (*Cymbopogon citratus*).

A pesquisa evidenciou que o conhecimento sobre as PANCs é predominantemente transmitido de forma oral, perpetuando-se por meio da transmissão familiar, do compartilhamento comunitário e de capacitações formais. Essa preservação dos saberes tradicionais é essencial para garantir a continuidade das práticas sustentáveis associadas ao uso dessas plantas, em um contexto em que os avanços tecnológicos frequentemente obscurecem conhecimentos ancestrais. A comunidade valoriza as PANCs não apenas por suas propriedades nutricionais, mas também por seus benefícios terapêuticos e cosméticos, destacando sua multifuncionalidade.

No entanto, os agricultores enfrentam desafios significativos, como preconceito cultural, falta de conhecimento técnico, barreiras mercadológicas e problemas ambientais, que limitam a disseminação e o uso dessas plantas em larga escala. A superação dessas barreiras demanda a implementação de políticas públicas que incentivem o cultivo e a valorização das PANCs, além do fortalecimento de ações educativas, feiras agroecológicas e projetos comunitários que promovam a conscientização sobre sua importância para a saúde e a sustentabilidade alimentar.

As práticas agroecológicas adotadas pela comunidade Nossa Senhora do Guadalupe reforçam a relevância das PANCs na construção de um sistema agrícola sustentável. Ao integrar o conhecimento tradicional ao científico, essas práticas promovem a conservação da biodiversidade, a segurança alimentar e a diversificação da dieta. Adicionalmente, o uso das PANCs oferece alternativas viáveis para a redução da dependência de alimentos processados e para o fortalecimento da economia local, possibilitando a geração de renda e a redução de custos com insumos externos.

Dessa forma, as PANCs se apresentam como ferramentas fundamentais para a promoção de um modelo de desenvolvimento sustentável, que valoriza a biodiversidade, respeita os saberes tradicionais e promove a segurança alimentar. Sua inclusão nos sistemas agrícolas e alimentares representa uma estratégia eficaz para enfrentar desafios contemporâneos relacionados à saúde, ao meio ambiente e ao desenvolvimento socioeconômico, contribuindo para a resiliência e a valorização cultural das comunidades rurais.

Por fim, o presente estudo contribui para a ampliação do conhecimento sobre as PANCs, reforçando a importância de se resgatar e valorizar saberes tradicionais em diálogo com a ciência. Essa integração é fundamental para a construção de uma sociedade mais consciente, conectada às suas raízes e comprometida com a preservação da biodiversidade e das práticas sustentáveis. Os resultados obtidos apontam para a necessidade de ampliar o acesso às PANCs por meio de iniciativas educacionais, políticas públicas e projetos comunitários, promovendo a autonomia alimentar, a saúde e a sustentabilidade das comunidades locais.

6.REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, J. A. et al. Fatores associados ao risco de insegurança alimentar e nutricional em famílias de assentamentos rurais. Ciência & Saúde Coletiva, v. 22, n. 2, p. 479-488, 2017.

ALTIERI, M. *Agroecology: the science of sustainable agriculture*. 3. ed. Boca Raton: CRC Press, 2012.

ANDRADE, F.; GOMES, R. et al. The role of Lamiaceae in natural cosmetics and therapeutic applications. *Brazilian Journal of Botany*, v. 22, n. 4, p. 77-92, 2018.

ANDREOLI, C.; MELO, T. M. S.; NOGUEIRA, S. C. S. Memórias e saberes: a adoção de plantas alimentícias não convencionais (PANC) na cozinha tradicional mineira / Memories and knowledge: the adoption of unconventional food plants (PANC) in traditional Minas cuisine. Brazilian Journal of Development, [S. l.], 2022

ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). *Formulário de Fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira*. Brasília: Anvisa, 2016.

ARAÚJO, L. S. et al. Estudos fitoterápicos no Brasil: tradição e inovação. *Revista Brasileira de Fitoterapia*, v. 5, n. 3, p. 12-23, 2017.

BABBIE, E. (2016). "The Practice of Social Research." - Este livro aborda questões relacionadas à pesquisa descritiva e fornece orientações sobre como coletar e analisar dados.

BECKER, B. K. *Amazônia: geopolítica na virada do III milênio*. Rio de Janeiro: Garamond, 1998.

BHAVANI, S. et al. Nutritional and medicinal values of Musa species. *Tropical Plant Research*, v. 10, n. 1, p. 45-56, 2023.

BONINI, C. et al. Degradação ambiental e seus impactos em áreas de fronteira agrícola. *Revista Brasileira de Geografia*, v. 7, n. 1, p. 18-35, 2013.

BRASIL. Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola. 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm.

BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO (MDA). *Manual de apoio à agricultura familiar*. Brasília: MDA, 2010.

CAMARGO, A.; NUNES, S.; REIS, C. Food security and toxicological risk assessment of PANCs. *Brazilian Journal of Food Safety*, v. 15, n. 2, p. 33-45, 2022.

CANDIOTTO, L. Z. P. Agroecologia e Soberania Alimentar: princípios, desafios e perspectivas. *Revista de Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável*, v. 11, n. 1, p. 45–56, 2020.

CAPORAL, F. R.; AZEVEDO, E. *Agroecologia: práticas sustentáveis na agricultura familiar*. Brasília: Embrapa, 2011.

CHRISTINE, M. M. *Uso de plantas medicinais no Brasil: tradição e ciência*. São Paulo: Editora Saúde Popular, 2013.

CODAF (Conselho de Desenvolvimento da Agricultura Familiar). *Relatório anual*. São Paulo: CODAF, 2016.

CORDEIRO, S. et al. Preservação de saberes tradicionais: um estudo de caso em comunidades rurais. *Revista de Cultura Popular*, v. 4, n. 2, p. 65-80, 2017.

CRESWELL, J. W.; CRESWELL, J. D. *Pesquisa qualitativa e projeto de pesquisa: escolhendo entre cinco abordagens*. 4. ed. Porto Alegre: Penso Editora, 2017.

DIAS, M.; CHIFFOLEAU, Y. *Sistemas alimentares sustentáveis: o papel dos saberes locais*. Montpellier: CIRAD, 2017.

DUARTE, R. *Soberania alimentar: uma questão de direitos humanos*. Porto Alegre: Editora Livraria do Advogado, 2017.

EMA (European Medicines Agency). *Herbal Medicinal Products Guidelines*. Londres: EMA, 2020.

EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária). *Agricultura familiar e sustentabilidade*. Brasília: Embrapa, 2014.

EMPINOTTI, V. L.; DUARTE, P. A. Uso popular de plantas medicinais: um estudo de caso na região de Viçosa (MG). *Revista Brasileira de Plantas Medicinais*, v. 8, n. 1, p. 60–66, 2006.

FAO (Food and Agriculture Organization). *The State of Food and Agriculture: Women in agriculture*. Roma: FAO, 2019.

FERREIRA, A. P. et al. Escolas agroecológicas: um caminho para a sustentabilidade. *Revista de Educação Ambiental*, v. 15, n. 3, p. 35-50, 2015.

FERREIRA, M. R. *Agroecologia e PANCs: resgatando saberes para um futuro sustentável*. Curitiba: Editora Agroecológica, 2020.

FREITAS, H. L.; SOUZA, J. G.; ALMEIDA, F. P. Aprendizado comunitário e práticas tradicionais na agricultura familiar. *Revista de Extensão Rural*, v. 35, n. 2, p. 120-138, 2019.

FUHR, L. *Compostagem e adubação orgânica: práticas sustentáveis para a agricultura familiar*. Porto Alegre: Editora Agroecológica, 2016.

FUHR, L. *Manual de Compostagem Caseira: Transformando Resíduos Orgânicos em Adubo*. Editora XYZ, 2016.

GAJEWSKA, M. et al. Plantago species: A review of traditional uses and bioactive compounds. *Journal of Ethnopharmacology*, v. 284, n. 3, p. 112-130, 2021.

GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GODOI, C. C. et al. PANCs: uma perspectiva de valorização da biodiversidade local. *Revista de Ciências Agrárias*, v. 24, n. 1, p. 78-92, 2021.

GOMES, P.; SILVA, R.; SANTOS, L. Políticas públicas e a valorização das plantas nativas no Brasil: perspectivas para o mercado de cosméticos naturais. Brasília: Embrapa, 2022.

GONÇALVES, R. et al. Agroecologia e segurança alimentar: o papel das PANCs na promoção da saúde. *Revista de Agroecologia*, v. 12, n. 1, p. 25-42, 2021.

GUSMÃO, E. et al. Tradições alimentares e práticas sustentáveis: uma abordagem etnobotânica. *Revista de Cultura e Sociedade*, v. 15, n. 2, p. 85-100, 2020.

GUSMÃO, L. C. N.; RODRIGUES, L.; LIMA, M. S. Oralidade e práticas tradicionais na manutenção da biodiversidade alimentar. *Revista de Cultura Alimentar*, v. 7, n. 1, p. 45-59, 2020.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). *Censo Agro 2017: Resultados Preliminares*. 2019. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). *Estatísticas de Gênero: Indicadores sociais das mulheres no Brasil*. 2021. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). *Censo Demográfico e Informações Territoriais*. 2022. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/.

INSTITUTO CENTRO DE VIDA (ICV). *Relatório anual*. Cuiabá: ICV, 2016.

IPEA (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada). *Desenvolvimento rural e políticas públicas*. 2021. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/.

JESUS, J. F. et al. Saberes tradicionais e práticas sustentáveis: uma abordagem etnobotânica. *Revista Brasileira de Etnobotânica*, v. 10, n. 2, p. 45-60, 2020.

JOLY, C. A. et al. *Biodiversidade brasileira: síntese do conhecimento atual*. São Paulo: Editora Biodiversa, 2019.

KEPPLE, A. *Avaliação da segurança alimentar no Brasil*. Brasília: FAO, 2014.

KINNUP, V. F. Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs): uma Riqueza Negligenciada. Anais da 61ª Reunião Anual da SBPC, Manaus, AM, 2009.

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

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. 2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2021.

LAING, M. et al. Functional foods from Malpighia species: Nutritional perspectives. *International Journal of Food Sciences*, v. 15, n. 4, p. 88-100, 2020.

Li, N., & Li, W. (2021). Cytotoxicity and Anti-Inflammatory Activity of Tamarillo (Solanum betaceum Cav.) Peel Extract in Lipopolysaccharide Stimulated RAW 264.7 Cells. e-GiGi, 9(1)

LIMA, J. et al. A importância das PANCs na diversificação agrícola. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 18, n. 4, p. 75-90, 2020.

LORENZI, H. *Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas*. 3. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2021.

MARQUES, J. S. *Globalização e soberania alimentar: impactos no Brasil*. São Paulo: Editora Vozes, 2010.

MORAES, C.; DIEMER, V. *Educação alimentar e práticas sustentáveis*. Porto Alegre: Edipucrs, 2019.

MOURA, S. M.; DIAS, P. S.; ROCHA, T. P. Knowledge gaps in the consumption of unconventional edible plants: A case study in rural communities. *Journal of Ethnobotany*, v. 14, n. 1, p. 12-24, 2020.

OLIVEIRA, J. F.; BORGES, C. L.; SOUZA, A. Plantas alimentícias não convencionais: usos medicinais e cosméticos. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v. 11, n. 3, p. 56-70, 2023.

OLIVEIRA, P.; LUDWIG, L. *Políticas públicas para a agricultura familiar*. Brasília: IPEA, 2021.

PERIASAMY, S. et al. Aloe vera: medicinal uses and bioactive compounds. *Asian Journal of Plant Sciences*, v. 13, n. 5, p. 155-160, 2014.

PEREIRA, Nadia Cristina Testoni Chaves et al. Ações de educação alimentar e nutricional com grupos em vulnerabilidade social: relato de experiência. Revista Ciência Plural, v. 6, n. 2, p. 170-191, 2020.

PETRI, R.; FONSECA, M. *Agroecologia nas escolas: um olhar para o futuro*. São Paulo: Editora Cultura Verde, 2020.

PIANOVSKI, A. et al. The nutritional value of Caryocar species in the Brazilian cerrado. *Journal of Tropical Agriculture*, v. 40, n. 2, p. 112-120, 2008.

PIREBALOUTI, B.; KAZAA, M. et al. Valeriana officinalis: pharmacological properties and traditional uses. *Phytotherapy Journal*, v. 32, n. 1, p. 45-60, 2015.

QUARESMA, J. S. et al. Quintais agroflorestais: preservação e sustentabilidade. *Revista Amazônica*, v. 10, n. 3, p. 85-100, 2015.

RANIERI, R. et al. *Guia prático de plantas alimentícias não convencionais*. Curitiba: Editora Agrovida, 2019.

RANJHA, M. M. A. N. et al. Phytochemicals and pharmacological activities of pomegranate (*Punica granatum*): A review. *Journal of Food Biochemistry*, v. 45, n. 5, e13604, 2021.

RAUBER, C.; RODRIGUES, L.; NASCIMENTO, T. G. The impact of unconventional food plants in sustainable agriculture. *Agroecology Journal*, v. 9, n. 4, p. 45-65, 2020.

REIS, T. et al. *Cadeias produtivas sustentáveis: desafios e oportunidades*. São Paulo: SENAC, 2019.

RIBEIRO, C.; MENASCHE, R. O. Saberes tradicionais e modernização agrícola. *Revista de Sociologia Rural*, v. 14, n. 2, p. 25-40, 2019.

RIBEIRO, H.; SANTOS, P. Agricultura Familiar e Sustentabilidade no Brasil. *Revista de Política Agrícola*, v. 27, n. 2, p. 32-45, 2018.

ROBREDO, L. A. *Políticas ambientais em áreas de fronteira agrícola*. Brasília: Editora UnB, 2017.

SANSON, J. *Políticas públicas e sustentabilidade ambiental*. Curitiba: Editora Sustentare, 2017.

SANTOS, A.; OLIVEIRA, M.; BARBOSA, L. E. Tradicional knowledge and food security: The role of PANCs in the Amazon region. *Amazon Studies*, v. 10, n. 2, p. 55-78, 2021.

SANTOS, M. et al. A importância das comunidades tradicionais na preservação da biodiversidade amazônica. *Estudos Amazônicos*, v. 8, n. 3, p. 112-130, 2020.

SANTOS, R. M. C. Relações Entre Agroecologia E Comunidades De Aprendizagem: Um Estudo De Caso Na Associação Guadalupe Agroecológica Em Alta Floresta / MT. Araras, SP, 2021. [Trabalho acadêmico ou monografia]

SELUCHINESK, L. *Expansão agrícola e impactos ambientais na Amazônia*. Belém: Editora UFPA, 2008.

SILVA, M. D. R.; HANAZAKI, N. Plantas alimentícias tradicionais em comunidades quilombolas do Vale do Ribeira, São Paulo, Brasil. *Revista de Biologia Neotropical*, v. 15, n. 1, p. 29–42, 2018.

SILVA, P. C.; SANTOS, A.; ALMEIDA, J. Sistemas Agroflorestais e Conservação do Solo em Regiões Tropicais. *Cadernos de Agroecologia*, v. 15, n. 2, p. 89–101, 2020.

SILVA, R.; LE BOURLEGAT, C.; ROEL, J. P. *PANCs: um guia prático para agricultores familiares*. Rio de Janeiro: Editora Agrovida, 2021.

SILVA, R.; SANTOS, L.; GOMES, P. *Políticas públicas e a valorização das plantas nativas no Brasil: perspectivas para o mercado de cosméticos naturais*. Brasília: Embrapa, 2022.

SILVA, T. et al. *Segurança alimentar e PANCs no Brasil*. Brasília: Embrapa, 2020.

SOBREIRA, M. et al. Barreiras e desafios na agricultura familiar. *Revista de Políticas Públicas*, v. 12, n. 3, p. 45-65, 2022.

STRACHULSKI, J. FLORIANI, N. Conhecimento popular sobre plantas: um estudo etnobotânico na comunidade rural de Linha Criciumal, em Cândido Abreu-PR. Revista Geografar, Curitiba, v.8, n.1, p.125-153, 2013.

TEIXEIRA, L. F. et al. *Formação de saberes e práticas sustentáveis*. São Paulo: Editora Verde, 2021.

TEIXEIRA, M. A.; SANTOS, S. C. S.; OLIVEIRA, C. M. Uso e conhecimento de PANCs em comunidades rurais: Um diálogo entre saber tradicional e ciência. *Cadernos de Agroecologia*, v. 16, n. 4, [s/p], 2021.

TOLEDO, A.; BURLINGAME, B. Biodiversity, and nutrition: a common path toward global food security and sustainable development. *Journal of Food Composition and Analysis*, v. 19, p. 477-483, 2006.

TORRES, D.F.; OLIVEIRA, E.S.; ALVES, R.R.N.; VASCONCELOS, A. Etnobotânica e etnozoologia em unidades de conservação: uso da biodiversidade na APA de Genipabu, Rio Grande do Norte, Brasil. Revista Interciência, Caracas, v.34, n.9, p.623640, 2009.

VASQUEZ, A.; MENDONÇA, L. P.; NODA, H. Conservação da biodiversidade em áreas de fronteira agrícola: desafios e perspectivas. *Revista Amazônia Sustentável*, v. 5, n. 2, p. 55-75, 2014.

VIEIRA, L.; ANDRADE, F. et al. Bioactive compounds in Asteraceae: Medicinal and cosmetic potential. *Journal of Ethnopharmacology*, v. 45, n. 3, p. 120-135, 2020.

WALTRICH, G. F.; HOSCHEID, J.; PROCHNAU, G. Atividade antibacteriana de extratos de *Vernonia polyanthes* Less. (*Assa-peixe*). *Revista Brasileira de Plantas Medicinais*, v. 17, n. 1, p. 54-61, 2015

WERLANG, J.; MENDES, F. *Políticas públicas para a diversificação agrícola*. Porto Alegre: Editora Sulina, 2016.

APÊNCIE I

ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE ALTA FLORESTA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM
BIODIVERSIDADE E AGROECOSSISTEMAS AMAZÔNICOS – PPGBioAgro

TERMO/REGISTRO DE CONSETIMENTO LIVRE ESCLARECIDO

(Resolução 466/2012 e Resolução 510/2016 CNS/CONEP)

O (A) Senhor (a) está sendo convidado (a) a participar de um projeto sobre os Do Conhecimento Tradicional à Ciência: plantas alimentícias não convencionais PANCs e seu potencial na Amazônia rural. Sob a responsabilidade da pesquisadora: Roseli Deise Lopes Corbalan de Queiroz estudante do curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos – PPGBioAgro da UNEMAT, Câmpus Universitário de Alta Floresta - MT, sob a orientação da Profa. Dra. Ivone Vieira da Silva.

Por favor, leia este documento com bastante atenção antes de assiná-lo. Caso haja algo que não consiga compreender, converse com a pesquisadora responsável para esclarecê-los.

A proposta deste termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE) é estabelecer como será a pesquisa e, solicitar a sua permissão para que os dados obtidos através dela sejam publicados em meios científicos como revistas, congressos e/ou reuniões científicas ou afins.

INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA

Título do projeto: Do Conhecimento Tradicional à Ciência: plantas alimentícias não convencionais PANCs e seu potencial na Amazônia rural **Responsável pela pesquisa**: Roseli Deise Lopes Corbalan de Queiroz

Endereço e telefone para contato: rua: Carlos Chagas nº 505, Bairro Parque dos Oitis, Alta Floresta -MT. Telefone: 66-992537598/

Descrição da Pesquisa e Objetivos

No Brasil, mais de 3 mil espécies de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são conhecidas, representando aproximadamente 10% da flora (Kelen et al., 2015). Essas plantas, em sua maioria, desenvolvem-se espontaneamente, não necessitando de cultivo específico (Liberato et al., 2019). No entanto, devido à falta de estudos e exploração, as PANCs permanecem regionalmente consumidas, apresentando desafios de aceitação em outras regiões do país (Brasil, 2010).

O termo "Planta Alimentícia Não Convencional" foi cunhado em 2008 por Valdely Ferreira Kinupp, ganhando destaque com a publicação do livro "Plantas Alimentícias Não Convencionais no Brasil" por Kinupp e Lorenzi (2014). A despeito da existência de cerca de 2000 espécies de PANCs, a maioria é conhecida apenas por comunidades tradicionais, como indígenas, quilombolas e agricultores tradicionais (Kinupp, 2014).

Apesar do potencial alimentar, as PANCs são negligenciadas devido à falta de conhecimento botânico, escassez de estudos sobre formas de uso e resistência às novas tendências agrícolas. A complexidade das plantas, que podem ter partes diversas com potencial alimentício, contribui para sua subutilização. A sabedoria popular associada a esses alimentos também foi relegada ao esquecimento (Kinupp, 2007).

A pesquisa visa explorar o potencial das PANCs, focando na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe em Alta Floresta – MT. Os objetivos são:

Objetivos Gerais: Investigar aspectos etnobotânicos e nutricionais das PANCs cultivadas pela comunidade, compreendendo como são consumidas e se os agricultores têm consciência dos riscos de consumo inadequado.

Objetivos Específicos:

1. Identificar as PANCs cultivadas pelos agricultores.
2. Analisar métodos de cultivo e consumo das PANCs.
3. Identificar partes das PANCs utilizadas para consumo.
4. Avaliar a consciência dos agricultores sobre riscos de consumo inadequado.
5. Divulgar formas seguras de consumo e benefícios nutricionais das PANCs.
6. Elaborar um e-book ilustrativo com as PANCs identificadas.

RISCOS E PRECAUÇÕES NA PESQUISA

É imperativo estar continuamente consciente dos potenciais riscos que a pesquisa pode apresentar aos participantes, resultantes dos procedimentos adotados. Nesse contexto, é essencial implementar medidas cautelares e protetivas, visando evitar danos ou mitigar seus efeitos. Ao participar desta pesquisa sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), é fundamental que você esteja ciente dos possíveis riscos que podem surgir durante o processo. Queremos garantir a sua segurança e compreensão plena da sua participação.

Riscos e precauções na pesquisa, incluindo aspectos psicológicos, intelectuais e emocionais.

Dentre os riscos identificados, destacam-se:

Possibilidade de constrangimento ao responder o questionário; Desconforto; Medo; Vergonha; Estresse; Quebra de sigilo; Cansaço ao responder às perguntas; Quebra de anonimato; Cansaço ou aborrecimento ao responder questionários; Constrangimento ao se expor durante a realização de testes de qualquer natureza; Alterações na autoestima provocadas pela evocação de memórias ou por reforços na

conscientização sobre uma condição física ou psicológica restritiva ou incapacitante; Alterações de visão de mundo, satisfação profissional; Imprecisão na divulgação dos resultados.

Entendemos a importância de garantir sua segurança e bem-estar durante a pesquisa. Qualquer dúvida ou preocupação será abordada prontamente pela equipe responsável. Sua participação é voluntária, e você tem o direito de interromper sua colaboração a qualquer momento sem penalizações.

Diante desses potenciais riscos, será adotado medidas específicas para minimizar seus efeitos adversos:

MEDIDAS MITIGADORAS

Conforme estabelecido pela Resolução CNS nº 466/12, toda pesquisa envolvendo seres humanos implica riscos nas dimensões física, psíquica, moral, intelectual, emocional, social, cultural ou espiritual, em diversas intensidades, mesmo que mínimas.

O pesquisador avaliara possíveis danos imediatos ou futuros, tanto em nível individual quanto coletivo, comunicando os riscos em todas as fases da pesquisa e descrevendo de maneira clara e detalhada os procedimentos para evitar, minimizar, corrigir ou remediar os riscos associados a ela.

- Garantir um ambiente seguro e de confiança para a coleta de informações sensíveis;
- Prover suporte psicológico, quando necessário, aos participantes que manifestarem desconforto emocional;
- Implementar estratégias que reduzam a possibilidade de constrangimento, como a utilização de linguagem clara e objetiva nos questionários;
- Assegurar a confidencialidade das respostas para evitar quebra de sigilo;
- Monitorar a fadiga durante a participação, permitindo pausas quando necessário;
- Oferecer informações claras sobre os objetivos da pesquisa e seus possíveis impactos, promovendo o consentimento informado.

Essas precauções, contribui para a proteção integral dos participantes, reconhecendo e endereçando os riscos que vão além dos aspectos físicos, considerando o bem-estar emocional e psicológico durante todo o processo de pesquisa.

Algumas medidas essenciais incluem garantir o anonimato do participante, evitando identificação nominal no formulário e no banco de dados. Será esclarecido e informar sobre o anonimato, bem como a possibilidade de interromper o processo a qualquer momento sem prejudicar a pesquisa ou o participante.

A confidencialidade, a privacidade, a proteção da Figura e a prevenção de estigmatização são asseguradas, com a garantia de que as informações não serão

utilizadas em detrimento das pessoas e/ou das comunidades, incluindo impactos na autoestima, prestígio e/ou aspectos econômico-financeiros.

Ao identificar qualquer possibilidade de prejuízo aos participantes decorrente de sua participação na pesquisa, deve discutir com eles as ações apropriadas, que podem incluir a suspensão da pesquisa, comunicando de imediato ao sistema CEP/CONEP.

Benefícios em participar desse estudo

Participar deste estudo proporciona uma série de benefícios tanto para os agricultores da Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe em Alta Floresta – MT quanto para a sociedade em geral. Alguns dos principais benefícios incluem:

Preservação do Conhecimento Tradicional: Ao participar, os agricultores contribuem para a preservação e valorização do conhecimento tradicional relacionado às Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) cultivadas na comunidade. Isso ajuda a manter vivas práticas culturais e saberes ancestrais.

Identificação e Valorização da Biodiversidade Local: A participação no estudo permite a identificação das espécies de PANCs cultivadas na região, promovendo o reconhecimento da diversidade biológica local. Valorizar e preservar essa biodiversidade é crucial para a manutenção da saúde dos ecossistemas e para o desenvolvimento sustentável.

Promoção da Segurança Alimentar: Ao compreender quais PANCs são cultivadas, como são consumidas e quais partes são utilizadas, o estudo contribui para a promoção da segurança alimentar na comunidade. O conhecimento sobre práticas de cultivo e consumo correto das PANCs pode diversificar a dieta, garantindo uma alimentação mais rica e saudável.

Prevenção de Riscos à Saúde: A investigação sobre possíveis intoxicações ou efeitos colaterais decorrentes do consumo equivocado das PANCs é essencial para a prevenção de riscos à saúde. Os agricultores, ao participarem do estudo, contribuem para a conscientização sobre os cuidados necessários no manuseio e consumo dessas plantas.

Empoderamento e Geração de Renda: A divulgação das informações coletadas, especialmente por meio do e-book ilustrativo, proporciona oportunidades de empoderamento econômico para os agricultores. Ao aprenderem sobre os benefícios nutricionais, medicinais e cosméticos das PANCs, eles podem explorar novas formas de geração de renda, como a comercialização dessas plantas.

Promoção da Sustentabilidade Ambiental: Conhecendo as práticas de cultivo sustentável das PANCs, os agricultores podem contribuir para a promoção da sustentabilidade ambiental, adotando técnicas que respeitem o meio ambiente e os ciclos naturais.

A participação no estudo não apenas enriquece o conhecimento da comunidade sobre suas próprias práticas agrícolas, mas também promove benefícios tangíveis, como segurança alimentar, preservação cultural, prevenção de riscos à saúde e oportunidades econômicas.

Esclarecimento sobre Período de Participação, Aspectos Éticos e Proteção dos Participantes

Queremos assegurar que sua participação nesta pesquisa seja conduzida de maneira ética, transparente e segura. Abaixo estão informações importantes relacionadas ao período de participação, aspectos éticos, proteção e retirada da pesquisa:

Período de Participação: O período de participação nesta pesquisa se inicia no momento da sua concordância em participar e se estende até a conclusão das atividades designadas para sua colaboração. Ressaltamos que sua participação é voluntária, e você pode optar por interromper sua contribuição a qualquer momento, sem penalizações.

Proteção Ética: Esta pesquisa está sujeita à avaliação ética rigorosa pelos Comitês de Ética em Pesquisa (CEP), garantindo a conformidade com padrões éticos e a proteção integral dos participantes. O Sistema CEP/Conep, ligado ao Ministério da Saúde e ao Conselho Nacional de Saúde, é responsável por avaliar eticamente projetos de pesquisa em todos os segmentos acadêmicos e institucionais.

Sigilo e Proteção: Todos os dados coletados serão tratados de forma confidencial. Não serão divulgadas informações pessoais que possam identificar os participantes. Asseguramos que sua privacidade será rigorosamente respeitada.

Retirada da Pesquisa: Você tem o direito de retirar sua participação a qualquer momento, sem qualquer prejuízo. Caso decida se retirar, os dados coletados até o momento serão excluídos, a menos que sua retirada ocorra após o encerramento da coleta, momento em que os dados já terão sido anonimizados.

Armazenamento dos Dados: Os dados coletados serão armazenados de forma segura e somente acessados pela equipe responsável pela pesquisa. O período de armazenamento seguirá as regulamentações éticas e legais vigentes.

Consentimento Documentado: Antes de sua participação, você será fornecido com um documento de consentimento que detalha todos os aspectos da pesquisa, seus direitos como participante e os procedimentos éticos adotados. Seu consentimento será documentado e pode ser retirado a qualquer momento.

Entendemos a importância de sua participação e reforçamos nosso compromisso com a ética e a segurança na condução desta pesquisa. Em caso de dúvidas ou preocupações, sinta-se à vontade para entrar em contato com a equipe responsável. Agradecemos por contribuir para o avanço do conhecimento e da ciência.

Local e data:_____

Nome:_____

Endereço:_____

Registro do participante

_____

(rubrica, assinatura):

Responsável pela Pesquisa: Roseli Deise Lopes Corbalan de Queiroz

APÊNCIE II

ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CARLOS ALBERTO REYES MALDONADO
CÂMPUS UNIVERSITÁRIO DE ALTA FLORESTA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU EM
BIODIVERSIDADE E AGROECOSSISTEMAS AMAZÔNICOS – PPGBioAgro

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA USO DE FIGURA E SOM DE VOZ

PARA FINS DE PESQUISA

Eu,_____CPF:_____
_____autorizo a utilização da minha imagem em fotos, gravações, filmagens e som de voz, na qualidade de participante do projeto de pesquisa intitulado **Do Conhecimento Tradicional à Ciência: plantas alimentícias não convencionais PANCs e Seu Potencial na Amazônia Rural** , sob responsabilidade de Roseli Deise Lopes Corbalan de Queiroz, pesquisadora responsável vinculada à Universidade do Estado de Mato Grosso no programa de Pós -Graduação em Biodiversidade e Agroecossistemas Amazônicos – PPGBioAgro. Nos relatórios parcial e final da presente pesquisa, em apresentações audiovisuais e minha imagem e som de voz podem ser utilizadas para apresentar os resultados slides para a instituição vinculada a pesquisa, em publicações científicas e em eventos e redes sociais da Rede de Sementes do Portal da Amazônia. Mantendo a integridade das informações prestadas através de áudio e imagens

Tenho ciência de que não haverá divulgação da minha imagem nem som de voz por qualquer meio de comunicação, sejam elas televisão, rádio ou internet, exceto nas atividades vinculadas ao ensino e a pesquisa explicitadas anteriormente, e conforme minha autorização prévia.

Tenho ciência também de que a guarda e demais procedimentos de segurança com relação às imagens e sons de voz são de total responsabilidade do(a) pesquisador(a) coordenador da pesquisa.

Deste modo, declaro que autorizo, livre e espontaneamente, o uso para fins de pesquisa, nos termos acima descritos, da minha imagem e som de voz.

Este documento foi elaborado em duas vias, uma ficará com o(a) pesquisador(a) responsável pela pesquisa e a outra com o(a) participante.

Alta Floresta - MT, _____de _____de 2024.

_____

Assinatura do (a) participante

_____

Roseli Deise Lopes Corbalan de Queiroz

Coordenadora da Pesquisa

Mestranda PPGBioAgro - UNEMAT