

## **Alimentando o conhecimento: apresentação das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nas escolas da região do Alto Uruguai.**

Débora de Andrade<sup>1</sup>, Cátia Marcia Golunski<sup>2</sup>, Valeria Borszcz<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Autor(a)/Apresentador(a), <sup>2</sup>Coautor(a), <sup>3</sup>Orientador(a)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Erechim

Conhecer as propriedades nutricionais e terapêuticas das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) é uma forma de obter uma alimentação saudável e sustentável. Incentivar o consumo de plantas que são nativas ou adaptadas, que se desenvolvem de forma espontânea, não necessitando de agrotóxicos para se desenvolver é uma possibilidade sustentável e saudável. Este trabalho tem por objetivo divulgar à comunidade escolar possibilidades de obtenção de uma alimentação saudável e diferenciada. Para isso será realizada uma interação multidisciplinar entre biologia, química e matemática. Na biologia escolheu-se uma PANC representante de cada parte da planta: semente de tanchagem (*Plantago tomesntosa*), folha de azedinha (*Oxalis articulata savigny*), raiz do lírio do brejo (*Hedychium coronarium*) e o fruto da ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*). Na disciplina de química foi realizado um estudo das propriedades nutricionais e terapêuticas das quatro plantas, utilizando-se bases científicas. Para atuar com a matemática, foram elaboradas formulações de produtos alimentícios utilizando as PANC (cricri de lírio do brejo, pão de ló com ora-pro-nóbis e flores comestíveis, palitinho salgado com semente de tanchagem e pesto de azedinha), trabalhado correlações de porcentagem. Foi elaborado um folder educativo, o qual foi distribuído aos participantes, num total de vinte e nove (29) estudantes e educadores de quatro (04) turmas de escolas públicas de ensino médio, da cidade de Erechim/RS e uma turma de ensino fundamental da cidade de Erebangó/RS. Durante o encontro foram mostrados conceitos e exemplos de PANC, a importância de se manter uma alimentação utilizando a diversidade brasileira para que os jovens possam ver e identificar as espécies. Foram confeccionados dois produtos alimentícios com as turmas, para que estas possam ter a experiência de como reproduzir as receitas em casa. Ademais, o projeto teve o resultado esperado, repercutindo a temática entre os indivíduos e a comunidade, beneficiando sua alimentação.

**Palavras-chave:** PANC; Alimentação saudável; Informação.

Trabalho executado no: Edital IFRS nº 57/2020, Edital IFRS nº 95/2021, Edital IFRS nº 13/2022, Edital IFRS nº 034/2022 e Edital IFRS Nº 18/2022.