

Oficina sobre o uso das plantas alimentícias não convencionais (PANCS) e seu papel na autonomia e soberania alimentar e ecológica.

¹Gabriel da Silva Luz, ¹Maria Marchand Dal Piva, ¹Victor Freitas Oliveira, ¹Alexandre da Silva Gonçalves
*Cassiano Pamplona Lisboa
*Orientador(a)

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Porto Alegre.
Porto Alegre, RS, Brasil

Neste relato abordaremos o desenvolvimento de uma das oficinas realizadas no Centro Municipal de Educação dos Trabalhadores Paulo Freire (CMET), na cidade de Porto Alegre. O CMET é uma escola de EJA (educação de jovens e adultos) que oferta os três turnos de aula para essa modalidade de ensino e, em todas as sextas-feiras, ocorrem oficinas eletivas as quais podem ser escolhidas pelos estudantes. Nesse contexto, no primeiro semestre de 2023, os alunos da Licenciatura em Ciências da Natureza do IFRS, Campus Porto Alegre, vinculados ao subprojeto Ciências do PIBID-IFRS ofertaram uma série de oficinas com o tema central de “Ciência, arte e natureza”. O ciclo foi iniciado com a oficina sobre a utilização das plantas alimentícias não convencionais (PANCS) na alimentação a partir das seguintes receitas: pão de urtiga (*Urtica dioica*), pesto de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) e batida de frutos de juçara (*Euterpe edulis*). As PANCS são plantas espontâneas ou nativas, que possuem uma ou mais partes comestíveis e que não estão incluídas no nosso cardápio cotidiano. São encontradas em qualquer jardim, horta, canteiro ou gramado e pejorativamente são muitas vezes consideradas “ervas daninhas”. Economicamente, essas plantas não são valorizadas, no entanto vem ganhando espaço em feiras de agricultores ecologistas. As PANCS são uma temática muito interessante para reconectar com a biodiversidade e repensar os paradigmas que ditam nossa alimentação. Atualmente, nossa alimentação é completamente dependente de grãos cultivados em monoculturas que devastam ecossistemas naturais; dessa forma, as PANCS surgem como uma alternativa à homogeneização do paladar e da natureza, proporcionando uma alimentação local e biodiversa. O objetivo desta oficina foi a investigação das concepções prévias dos alunos quanto ao tema das PANCS e a apresentação de algumas espécies e possibilidades de receitas com essas plantas, de forma a proporcionar uma aproximação com o tema a partir de um momento de partilha de alimento, conhecendo a biodiversidade através do paladar e, assim, provocando a sensibilização dos estudantes acerca do tema. Tivemos como objetivo, também, trabalhar a autonomia e soberania alimentar a partir dos questionamentos “de onde vem o nosso alimento?” e “quais alimentos estão em abundância ao nosso redor que não são utilizados no nosso dia a dia?”. A partir de perguntas sobre os conhecimentos dos alunos acerca das plantas alimentícias não convencionais e sobre as concepções referente a sua alimentação e a origem do alimento que consumimos, foi possível iniciar um momento de troca de conhecimento e ideias enquanto se familiarizavam com os sabores da biodiversidade nativa, gerando um debate sobre o tema e causando a sensibilização a partir da culinária PANC, chegando à conclusão final de que comer é um ato político.

Palavras-chave: PANCS, autonomia, biodiversidade

Nível de ensino: Graduação

Área do conhecimento: Multidisciplinar