



INCLUSÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE UMA UNIDADE ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DA CIDADE DE ITAJAÍ, SANTA CATARINA

Anelize Dada, Eloysa Nezello , Anna Júlia Spanholi da Rosa, Renê Artur Ferreira

Área: Políticas Públicas, Programas e Legislação em Saúde, Educação e Ambiente relacionadas às Plantas Medicinais e Fitoterapia

Introdução: As PANC, Plantas Alimentícias Não Convencionais, são plantas que possuem uma ou mais partes que podem ser consumidas, essas podem ser: exóticas, nativas, silvestres, espontâneas ou cultivadas. Muitas delas podem ser convencionais, porém algumas de suas partes não são, assim, se encaixam na categoria, como: bananeira, mamoeiro, chuchu, entre outros (1). O Brasil possui uma grande biodiversidade, sendo ela a maior do mundo. Atualmente, temos cerca de 32.364 espécies conhecidas no Brasil, se contarmos que em média 10% é alimentícia, teríamos cerca de 3.000 espécies para consumo, e, mesmo assim, cerca de 90% do consumo mundial vem de apenas 20 espécies (1). O consumo das PANC estimula a economia de dinheiro e o consumo de alimentos diferentes e sem agrotóxicos (quando colhidos em locais adequados), capazes de nutrir o corpo e a mente (1). O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (2). As diretrizes da alimentação escolar incentivam o apoio aos produtores locais, preferencialmente de agricultura familiar e produtores rurais. Os cardápios são elaborados por Nutricionistas e devem respeitar as referências nutricionais, bem como os hábitos, culturas e tradições alimentares, visando à sustentabilidade, diversificação e alimentação saudável. Do total de recursos repassados pelo FNDE, 30% devem ser utilizados para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar (2). O presente estudo teve como objetivo realizar a construção de hortas na unidade escolar, estimular a alimentação saudável e incluir as PANC na alimentação escolar. A pesquisa realizada foi qualitativa, estudando o comportamento e aceitabilidade dos alunos participantes do projeto, através do plantio, da colheita e realização das preparações culinárias e teste de aceitabilidade.

Objetivos: Objetivo Geral Incluir as PANC na alimentação escolar. Objetivos Específicos Criação de horta na unidade escolar; Plantio de PANC realizado em conjunto com os educandos; Consumo das PANC nas refeições escolares; Incentivo do consumo das PANC nas unidades escolares e em casa.

Metodologia: Foi realizada a seleção de uma unidade escolar da rede municipal de Itajaí para ser a unidade piloto, além da seleção de uma turma (turma B), pela qual se iniciou o desenvolvimento das atividades e teste de aceitabilidade das PANC. Estabeleceu-se uma parceria com o Horto Medicinal da Univali para capacitação dos profissionais e aquisição de mudas para plantio. O Horto disponibilizou mudas de



azedinha, peixinho da horta, capuchinha, menta piperita, alface roxa e almeirão roxo. Os insumos foram adquiridos e doados pela Secretaria de Obras de Itajaí e a palha para finalização dos canteiros foi doada pelo Horto. O segundo passo do projeto foi a realização de uma capacitação com as nutricionistas Clara Telles dos Santos, Joy Bergmann Soares e Mariene Cazanova Dezan, a estagiária Anelize Dada, da Secretaria Municipal de Educação de Itajaí (SME) e com a diretora e professoras da unidade. A capacitação foi ministrada pelo Agrônomo do Horto Medicinal, Renê Artur Ferreira, tendo como objetivo explicar o que são as PANC, como cultivar, colher e incluir na alimentação escolar. Após uma semana da capacitação, foi realizada uma visita à unidade para o plantio, contando com a presença do Agrônomo Renê e da Nutricionista e professora da Univali, Eloysa Nezello. Nesse dia, os alunos prepararam a terra e realizaram o plantio. Em cima de cada canteiro foi colocada uma proteção feita de madeira e tela de alumínio, para proteção contra lagartos, gatos e demais animais que pudessem atrapalhar o desenvolvimento das plantas. Foi dado um intervalo de 15 dias e as estagiárias Anelize e Anna Júlia, da SME, retornaram à unidade para uma palestra sobre PANC, explicando o que são, como e porque incluir na alimentação escolar, entregaram um folder com receitas e sementes para plantarem em suas casas. O último retorno à unidade foi para a colheita das PANC e realização das receitas, que foram: Omelete de peixinho da horta e Salada de azedinha com capuchinha, as quais foram servidas com pão, tomate e suco de polpa. Os alunos foram divididos em três grupos de sete alunos, para realização da colheita, higienização e preparo do omelete. Ao final, foi aplicado o teste de aceitabilidade, para avaliação e possível inclusão no cardápio escolar.

Resultados: A participação dos alunos foi excelente, todos se empenharam para um bom desenvolvimento. Os resultados foram avaliados por um teste de aceitabilidade, em que os alunos davam uma nota de 1 a 5, sendo 1 muito ruim e 5 ótimo. Houve um total de 17 alunos, 11 meninas e seis meninos. Nas avaliações das meninas, 63,6% avaliaram como ótimo, já os meninos, a avaliação ótima foi de 16,6%. Além disso, cada aluno respondeu o que mais gostou e o que menos gostou na preparação, dentre as opções estavam: omelete, salada, tomate, pão e se gostou ou não gostou de tudo. A opção que os alunos mais gostaram foi o omelete (55,5%) e a que menos gostaram foi a salada (41,6%).

Considerações finais: A execução do projeto mostrou que o planejamento e engajamento da equipe da unidade escolar são fundamentais para o sucesso da atividade. Nessa experiência, houve a participação de 33 crianças, em três canteiros. Contudo, para melhor aproveitamento, na etapa de plantio, é recomendável trabalhar em pequenos grupos de educandos, considerando o número e tamanho dos canteiros. O tempo de duração da atividade precisa levar em conta a etapa de vistoria e preparação do local, bem como das condições da terra, por exemplo, para prever a limpeza e adubação com composto orgânico antes do plantio. A preparação das receitas com as PANC envolveu as nutricionistas e estagiárias de nutrição da SED, as merendeiras, os alunos e professores desde a colheita, manipulação dos alimentos e aplicação do teste de aceitabilidade. Foram preparados sanduíches com omelete de peixinho da horta e



salada de capuchinha, azedinha e tomate. A proposta é de que esse projeto seja realizado nas demais unidades escolares, facilitando a inclusão de PANC e a EAN por meio da horta escolar.

Financiamento ou apoio: Não se aplica.

Referências

1) KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 768 p. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 2) BRASIL. Lei Federal n. 11.947 de 16 de junho de 2009. Brasília: DOU: Diário Oficial da União. Publicada no D.O.U. em 17 de junho de 2009.