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.