



GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DA GENTE: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE A INTRODUÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS) NO INSTITUTO BENJAMIN DIAS-IBD

Williams Moreira de Freitas (Universidade Federal do Ceará;
gastrowilliamsmoreira@gmail.com);

Tereza Carlas da Nóbrega Araújo Garcez (Universidade Federal do Ceará;
terezaaraujo@ufc.br);

Eveline de Alencar Costa (Universidade Federal do Ceará;
evelinedealencar@ufc.br).

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiência

Apresentação

Nos últimos anos, o interesse pelas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) tem crescido. Elas são espécies comestíveis ou partes delas, como folhas, raízes, flores e caules, que não fazem parte da nossa alimentação diária (Kinupp e Lorenzi, 2014; Sartori *et al.*, 2020). Apesar de muitas plantas estarem presentes em quintais e nos saberes populares, carregando uma enorme riqueza cultural, seu consumo ainda é pouco expressivo no Brasil. Embora sejam adaptadas, fáceis de cultivar, produtivas e altamente nutritivas, muitas encontram-se ameaçadas de esquecimento.

Por isso, a identificação e o incentivo ao consumo dessas plantas são estratégias cruciais para a proteção da agrobiodiversidade e do patrimônio cultural, além de promoverem a soberania e a segurança alimentar (Stroparo e Souza, 2022). O cultivo e o uso das PANCs estão associadas à preservação de práticas socioculturais e saberes ancestrais, ressaltando tanto no valor nutricional quanto na importância cultural (Silva *et al* 2016).

Nesse contexto, a gastronomia social surge como uma ferramenta poderosa para a transformação, pois utiliza a alimentação como um meio de inclusão e educação. A incorporação das PANCs nessas práticas possibilita o resgate do valor desses alimentos e fortalece laços comunitários e o conhecimento local.

Diante do exposto, este trabalho relata a experiência de introduzir PANCs no projeto de extensão "Gastronomia Social no Jardim da Gente", desenvolvido na Organização da



Sociedade Civil (OSC) o Instituto Benjamin Dias (IBD). A iniciativa articula educação alimentar e prática culinária, valorizando a diversidade de alimentos e do compartilhamento de saberes, com o propósito de apresentar novos sabores, promover a sustentabilidade e incentivar o consumo responsável.

Objetivos

Este trabalho teve como objetivo relatar ações desenvolvidas durante um projeto de extensão universitária, voltado para a promoção do desenvolvimento sustentável por meio de cursos de gastronomia e incentivando o empreendedorismo. O foco é capacitar jovens e adultos em situação de vulnerabilidade social, especialmente na comunidade da periferia de Fortaleza, ao mesmo tempo que se articula o ensino, a pesquisa e a extensão universitária, valorizando a cultura alimentar local.

Descrição da experiência

O Instituto Benjamin Dias (IBD) é uma OSC localizada em um bairro periférico da cidade de Fortaleza (CE). Dentre as atividades promovidas, são ofertados cursos profissionalizantes de gastronomia quinzenalmente, sempre com temáticas variadas e alinhadas a datas comemorativas. Além de disponibilizar infraestrutura e equipamentos adequados, o Instituto contribui para a definição das ações, fomenta demandas que fortalecem o desenvolvimento das atividades e recebe apoio financeiro de outras instituições para viabilizar suas iniciativas.

Como parte dessa experiência, a introdução das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) ocorreu em dois cursos distintos. No curso de bolos comerciais, uma das aulas foi dedicada ao uso de flores comestíveis, como ipê, clitória, chanana e ixora. Já no curso de salgados comerciais, os participantes prepararam uma quiche com ora-pro-nobis. Nessas ocasiões, os alunos tiveram contato direto com as PANCs, aprenderam a identificar diferentes espécies, compreenderam formas adequadas de utilização e receberam orientações sobre manejo e cultivo.

Discussão

A Gastronomia Social se estabeleceu como um instrumento eficaz para promover o desenvolvimento sustentável por meio de cursos temáticos que unem ciência, arte, cultura e



empreendedorismo. A experiência no Instituto Benjamin Dias (IBD) foi além da simples transferência de conhecimento técnico, buscando capacitar jovens e adultos da periferia de Fortaleza, uma comunidade em vulnerabilidade social. O objetivo foi oferecer uma formação completa, desde a escolha dos alimentos até as práticas de produção, com foco em segurança, sustentabilidade e soberania alimentar, ao mesmo tempo que promovia o empreendedorismo.

A inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) nos cursos de bolos e salgados comerciais serviu como um catalisador de inovação. Os participantes tiveram contato direto com espécies como flores comestíveis (ipê, clitória, chanana, ixora) e a ora-pro-nobis, aprendendo a identificá-las, usá-las corretamente e cultivá-las. Essa abordagem enriqueceu o aprendizado, mostrando que é possível elaborar receitas nutritivas e diferenciadas a partir de ingredientes locais, muitas vezes negligenciados. Isso não só agregou valor aos produtos dos participantes, mas também fortaleceu a valorização da cultura alimentar local.

A experiência com a utilização das PANCs contribuiu para fortalecer a valorização da cultura alimentar local. Estudos apontam que o uso das PANCs ultrapassa a escolha de alimentos saudáveis, envolvendo também o reconhecimento da herança cultural e do valor histórico desses ingredientes na culinária regional (Tuler *et al.*, 2019). Nesse sentido, a prática culinária com PANCs não apenas diversificou os cardápios, mas também resgatou saberes tradicionais da comunidade, conectando a inovação gastronômica à preservação da memória coletiva.

Além dos benefícios diretos para a comunidade, a iniciativa teve um impacto significativo na formação dos estudantes do Bacharelado em Gastronomia da UFC. Ao atuarem como professores, os estudantes de gastronomia podem aplicar seus conhecimentos e desenvolver habilidades de liderança e comunicação, fortalecendo a integração entre teoria, pesquisa e prática. A parceria com o IBD e o diálogo contínuo com a comunidade foram fundamentais para o sucesso do projeto, demonstrando como a colaboração pode potencializar o desenvolvimento social e educacional. Em suma, o projeto reforça o papel da gastronomia como uma ferramenta de transformação social, capaz de promover a sustentabilidade, valorizar a cultura local e capacitar pessoas, criando um ciclo virtuoso de aprendizado e desenvolvimento.

Considerações Finais

Desse modo, a experiência reafirma o potencial da Gastronomia Social como estratégia de inclusão e transformação, ao mesmo tempo em que valoriza a biodiversidade alimentar e fortalece vínculos comunitários. A integração entre saberes acadêmicos e populares, associada ao uso de PANCs e alimentos convencionais, mostra-se essencial para promover não apenas a capacitação profissional, mas também a construção de uma cultura alimentar mais sustentável e significativa para a comunidade. Sugere-se que a pesquisa seja ampliada para quantificar o uso de PANCs pela comunidade, bem como os resultados e impactos gerados por sua utilização.

Referências:

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

SARTORI, A.; CRUZ, R. A.; TRICARICO, L. Memória afetiva alimentar: um conceito para o desenvolvimento de experiências para o turismo gastronômico. **Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 13, n. 4, p. 1008-1227, 2021. DOI: 10.18226/21789061.v13i4p1026. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473569973004>. Acesso em: 4 abr. 2024.

SILVA, A. C. G. F.; ANJOS, M. C. R.; ANJOS, A. Quintais produtivos: para além do acesso à alimentação saudável, um espaço de resgate do ser. **Guaju-Revista Brasileira de Desenvolvimento Territorial Sustentável**, [S. l.], v. 2, n. 1, p. 77-101, 2016.

STROPARO, Telma Regina; DE SOUZA, Simone Ternoski. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): renda, soberania alimentar e sustentabilidade. **Cadernos de Agroecologia**, [S. l.], v. 17, n. 3, 2022.

TULER, A. C.; PEIXOTO, A. L.; SILVA, N. C. B.. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, v. 70, p. e01142018, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1590/2175-7860201970077>

Palavras-chave: Gastronomia Social; PANCs; Desenvolvimento Social.

Fontes de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.