



PANC: Uma experiência de construção e socialização do conhecimento agroecológico em Manaus-Amazonas

PANC: An experience of construction and socialization of agroecological knowledge in Manaus-Amazonas

SILVA, Ana Lígia de Q. Limeira e¹; NINA, Nailson Celso da Silva¹

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Zona Leste

¹analigialimeiraesilva@gmail.com; ¹nailson.nina@ifam.edu.br

Eixo Temático: Construção do conhecimento agroecológico e dinâmicas comunitárias

Resumo: A experiência surgiu como desdobramento de um trabalho de iniciação científica, ao envolver jovens do curso técnico em agropecuária do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Zona Leste, em 2016. O objetivo do trabalho foi processar a construção do saber agroecológico no contexto das Plantas Alimentícias Não Convencionais, e, por meio de vivências, observar a estruturação da consciência crítica sobre o reconhecer, plantar e comer esses vegetais no cotidiano escolar. Esse objetivo foi alcançado pela formulação de metas, trabalho em equipe e otimização do tempo e problemas. Verificou-se domínio de competências, habilidades e liderança nos alunos, apoiados pelos facilitadores, mais vistos como co-aprendizes do que dispersores de conhecimentos. Chegou-se, no final, à degustação das preparações, depois da identificação botânica, cultivo agroecológico, e colheita. O projeto recebeu premiação na II Mostra Gastronômica PANC em outubro de 2016.

Palavras-chave: Agrobiodiversidade; Transdisciplinaridade; Horta Escolar; Gastronomia.

Keywords: Agrobiodiversity; Transdisciplinarity; School Vegetable Garden; Gastronomy.

Contexto

A alimentação oferecida aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM), Campus Manaus Zona Leste (CMZL) era reconhecida, na última década, como “comida ruim”, sem cuidados, higiene e desprovida da supervisão de nutricionista.

Para o grupo de pais de alunos do IFAM-CMZL, que vigorou entre os anos de 2013 e 2014, formados para contestar as visíveis marcas de insegurança alimentar a que seus filhos estavam sujeitos. A alimentação compunha-se de gêneros processados, destacando-se a oferta contínua de cardápios desequilibrados nutricionalmente com sucos artificializados. Vários relatos foram registrados, tanto de estudantes quanto de professores e servidores, os quais atestaram que deixaram de realizar suas refeições no Instituto pelo desconforto orgânico sentido logo após o consumo alimentar.

Por outro lado, por se tratar de uma Instituição de ensino com vocação agrícola e, mais recentemente aberta à ministração de cursos em Agroecologia, tanto em nível



técnico quanto superior, chamou atenção o paradoxo: *as frutas e hortaliças cultivadas no campus estavam servindo como adubo orgânico pela ciclagem de nutrientes, enquanto os estudantes bebiam todos os dias suco amarelo, vermelho, suco roxo..., mas suco de mentira.*

Segundo consta no site oficial do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista como instrumento pedagógico de oferta de alimentação saudável e adequada para o atendimento das necessidades nutricionais e faixa etária dos alunos, compreendendo alimentos variados, seguros, com respeito aos aspectos culturais e hábitos alimentares saudáveis.

Surgiu, pois, o interesse de trabalhar com a juventude para a construção do conhecimento agroecológico, elegendo-se as Plantas Alimentícias Não Convencionais como eixo do trabalho.

Inúmeras são as espécies dessas plantas difundidas no mundo e em especial no Brasil e na Amazônia, as quais cumprem o papel de alimento humano, mesmo que não sejam comuns nem corriqueiras.

Pejorativamente conhecidas como “matos”, possuem uma ou mais partes que podem ser utilizadas diretamente na alimentação humana, tais como: raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, colmos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes ou ainda látex, resina e goma, ou indiretamente quando são usadas para obtenção de óleos e gorduras (KINUPP e LORENZI, 2014).

As PANC foram escolhidas devido à visibilidade que o tema tem assumido recentemente na agenda nacional e os inovadores eventos de Mostra Gastronômica PANC, realizados no IFAM-CMZL, nos anos de 2015 e 2016. E, ainda, por constituir um tema gerador de instrumento pedagógico transdisciplinar pertinente ao ensino médio integrado.

Com a experiência estabeleceu-se o interesse de contribuir para a criação de uma consciência crítica na comunidade estudantil, com a percepção de seus direitos, especialmente o de acesso a alimentação saudável, assim como criar meios para o empoderamento da juventude em ser coautores e coprodutores de seus próprios cardápios, deixando, para as gerações estudantis, que ingressarão no IFAM-CMZL, o legado do direito a uma *alimentação de verdade*, bem cuidada, com bases agroecológicas.

A proposta agroecológica enfatiza agroecossistemas complexos nos quais as interações ecológicas e os sinergismos entre seus componentes biológicos promovem os mecanismos para que os próprios sistemas subsidiem a fertilidade do solo, sua produtividade e a sanidade dos cultivos (ALTIERI, 2012).



Descrição da experiência

O estudo foi realizado em áreas do IFAM-CMZL e do Centro de Referência Agroecológica (CRA), localizadas na Av. Cosme Ferreira, 8045, bairro São José Operário, na cidade de Manaus, estado do Amazonas.

O método adotado para nortear a experiência foi o diagnóstico participativo, de caráter educativo – compreendido como um conjunto de técnicas e ferramentas que permite às comunidades fazerem o próprio diagnóstico e, a partir daí, comecem a autogerenciar o seu planejamento e desenvolvimento (VERDEJO, 2006). A observação *in loco* esteve presente por toda a experiência com descrição das etapas interacionais.

Uma combinação de várias outras técnicas e práticas deu suporte para a resposta dos objetivos estabelecidos, tais como: participativas (caminhadas, matriz de responsabilidades, mutirões, dias de campo, explanações, jogos educativos, assessoria técnica); agroecológicas (plantio direto; adubação orgânica: adubação verde, compostagem, cobertura morta e uso de biofertilizantes); botânicas (coleta, preservação e herborização); nutricionais e gastronômicas (criação e execução de cardápios PANC, treinamento e educação nutricional, etapas de pré-preparo, preparo, cocção e exposição de alimentos, degustações e teste de aceitabilidade).

Os alunos calouros, da turma do primeiro ano B do curso médio integrado do Curso Técnico em Agropecuária foram organizados em quatro grupos de cinco jovens, em média. Os encontros aconteceram em períodos semanais, nas segundas-feiras, das 13:30 às 16:30 horas, entre os meses de março a junho de 2016, ocupando as áreas verdes experimentais, o Herbário, o Laboratório de Tecnologia de Alimentos e o Viveiro de Mudanças do Centro de Referência Agroecológica (CRA) do IFAM-CMZL.

As metas propostas foram as seguintes: 1. Valorização de espécies de Plantas Alimentícias Não Convencionais; 2. Manejo agroecológico; 3. PANC: Melhoria da alimentação escolar e doméstica com elevação do nível de sustentabilidade, saúde e geração de renda; 4. Divulgação de inovações agrotecnológicas a partir do compartilhamento dos saberes.

Desenvolvimento e Resultados

O trabalho foi desenvolvido em áreas do IFAM-CMZL onde já se produzem algumas espécies de PANC há vários anos e, em outras, que foram selecionadas, especificamente, para o cultivo das espécies escolhidas: pepino-vermelho (*Coccinia grandis* (L.) Voigt); erva-de-jabuti (*Peperomia pellucida* (L.) Kunth); 3. ora-pro-nóbis-amazônico (*Pereskia bleo* (Kunth) DC.; urtiga (*Urtica caracasana* (Jacq.) Griseb.); taioba-verde (*Xanthosoma taioba* E.G. Gonç.) e taioba-roxa (*Xanthosoma violaceum* Schott).



Os critérios para a escolha das espécies foram o teor de seus valores nutritivos e medicinais, acesso às matrizes e análise da produtividade para demanda da alimentação escolar.

As múltiplas etapas que constituíram a experiência de educação agroecológica foram categorizadas em três momentos:

I. **Reconhecer** – Compreendeu desde o olhar para a planta pela primeira vez, a degustação de algumas de suas partes de forma *in natura* até a coleta e processo de herborização, pesquisa, jogos e apresentações orais.

II. **Plantar** - Incluiu a demarcação e limpeza da área de cultivo, escolhida próxima ao refeitório como estratégia didática, além da retirada de lixo reciclável, produção de estacas, práticas de adubação e fertilização do solo e o plantio direto em si.

III. **Comer** - Constituiu a elaboração de cardápios pelos próprios alunos, colheita, doação de hortaliças aos novos nutricionistas do IFAM-CMZL, treinamento sobre experimentações gastronômicas com PANC, degustações e teste de aceitabilidade entre estudantes, professores, servidores e terceirizados.

Algumas das receitas planejadas, executadas e consumidas, com boa aceitação, no refeitório e cozinhas do IFAM-CMZL foram: salada de ora-pro-nóbis-amazônico (folhas e flores), erva-de-jabuti, temperada com limão, azeite, mel e sal; purê de rizoma de taioba; refogado de taioba (folhas e pecíolos); omelete de urtiga; suco de araçá-boi com ora-pro-nóbis (folhas); suco de ora-pro-nóbis (folhas), limão e folhas de jambeiro, entre outras.

Das espécies de PANC estudadas, sugere-se a introdução de algumas consideradas promissoras para a alimentação escolar por serem de produtividade robusta, folhagens volumosas (taioba-verde e taioba-roxa) e produzidas em larga escala (ora-pro-nóbis-amazônico).

As Mostras Gastronômicas PANC, iniciadas em 2015 e 2016, devem ser continuadas como eventos propulsores de valores para a comunidade estudantil, agregando inovação ao ensino e exercício da transdisciplinaridade.

Mesmo em meio a oposições, limitações de tempo e clima para empreender todas as etapas do projeto, a experiência foi frutífera sob diversos aspectos, notadamente porque, por seu intermédio, foi possível a percepção de que a comunidade do IFAM-CMZL está sensibilizada para o consumo de alimentação mais saudável, saborosa e diversificada, inclusive com a inclusão das PANC, representada pelo discurso:

As PANC são de um modo necessário para o ser humano, por mais estranho que pareça... Retirada de certos alimentos do cardápio, como a salsicha, tornam o nosso corpo mais saudável e as comidas



industrializadas nos fazem mal... Inserir um pouco de PANC como suco verde (M.C.S.A., estudante do curso de Paisagismo, 16 anos).

E, assim, que esse tempo aponte para um novo período de currículo e educação mais sustentáveis, no IFAM-CMZL, em que os sistemas agroalimentares sejam vivenciados na prática das hortas escolares como as melhores salas de aula para a democratização dos conhecimentos agroecológicos.

Agradecimentos

Programa PIBIC IFAM-CMZL
Professor Valdely Ferreira Kinupp
Elizabeth Cristina Ribeiro Silva



Referências Bibliográficas

ALTIERI, M. **Agroecologia**: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3.ed. rev. ampl. - São Paulo, Rio de Janeiro: Expressão Popular, AS-PTA 2012. 400 p.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Educação Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <https://www.fnnde.gov.br/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-alimentacaoenutricao>. Acesso em 07 de julho de 2019.

VERDEJO, M. V. **Diagnóstico rural participativo**: guia prático DRP. Brasília, DF: MDA/Secretaria da Agricultura Familiar, 2006. 62 p.