



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA - UNEB
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS HUMANAS - CAMPUS IV
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO E DIVERSIDADE –
PPGED
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO E DIVERSIDADE – MPED



ANA PAULA LEITE SANTOS

**PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS): VALORIZAÇÃO
CULTURAL E A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM
SENHOR DO BONFIM/BA**

JACOBINA/BA
2025

ANA PAULA LEITE SANTOS

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS): VALORIZAÇÃO CULTURAL E A PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM SENHOR DO BONFIM/BA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* – Mestrado Profissional em Educação e Diversidade – MPED, da Universidade do Estado da Bahia, Departamento de Ciências Humanas – DCH – Campus IV como requisito para obtenção do título de Mestre.

Orientadora: Prof^ª Dr^ª Maria José Souza Pinho.

**JACOBINA/ BA
2025**

Ficha Catalográfica Elaborada pelo Bibliotecário:
João Paulo Santos de Sousa
CRB-5/1463

Santos, Ana Paula Leite
S237p Plantas alimentícias não convencionais (Pancs):
valorização cultural e a promoção da segurança alimentar e
nutricional no âmbito do programa nacional de alimentação
escolar em Senhor do Bonfim/Ba / Ana Paula Leite Santos
Jacobina – BA
107 fls.

Dissertação conclusão do curso de pós-graduação *Strictu
Sensu* / Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* em
Educação e Diversidade - PPED, da Universidade do Estado da
Bahia – UNEB, *Campus IV*, Jacobina. Universidade do Estado
da Bahia, 2025.

Orientadora: Profa. Dra. Maria José Souza Pinho.

1. Alimentação escolar. 2. Segurança alimentar. 3. Agricultura
familiar. 4. Cardápio escolar. I Ana Paula Leite Santos. II.
Universidade do Estado da Bahia. Departamento de Ciências
Humanas / *Campus IV*. III. Título



ATA

Programa de Pós-Graduação em Educação e Diversidade - MPED

SESSÃO DE APRESENTAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO PÚBLICA

Em 26 de abril de 2024, às 08 hora(s) e 50 minuto(s), no(a) Auditório Catuaba do Departamento de Ciências Humanas, Campus IV da Universidade do Estado da Bahia – UNEB, realizou-se a Sessão Pública de Qualificação da Dissertação, do(a) Mestrando(a) ANA PAULA LEITE SANTOS, intitulada: "ETNOBIOLOGIA E NUTRIÇÃO: PANCS COMO PROPOSTA DE VALORIZAÇÃO CULTURAL E A SEGURANÇA ALIMENTAR NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO BÁSICA DE SENHOR DO BONFIM/BA.". O(a) Professor(a) Dr(a) MARIA JOSÉ SOUZA PINHO, orientador(a) e Presidente da Banca Examinadora, iniciou a sessão apresentando os demais examinadores: Prof.(ª) Dr.(ª) MICHAEL DAIAN PACHECO RAMOS - UNEB, membro interno e Prof.(ª) Dr.(ª) MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA - UFOB, membro externo. A sessão teve a duração de duas horas e, após a exposição do trabalho e arguição do(a) discente a Banca emitiu o seguinte parecer:

CONCEITO	APROVADO (X)	APROVADO COM RESTRIÇÃO ()	REPROVADO ()
NOTA/PARECER			
A estudante apresentou um texto coerente com as normas científicas, entretanto sugere-se ampliar o capítulo do PNAE, ajustar o conceito de revisão sistemática e normas da ABNT. Também rever os sujeitos da pesquisa e pensar na possibilidade de ampliação. A estudante tem o prazo de 30 dias para fazer as correções indicadas pela banca e submeter o projeto de pesquisa na plataforma Brasil para apreciação ética.			

Para lavrar a presente Ata, eu, Prof. (ª) Dr.(ª) MARIA JOSÉ SOUZA PINHO, presidente da Banca, encerro a presente ATA, que vai assinada por mim e pelos demais membros da Banca.

Jacobina-BA, 26 de abril de 2024.

Professor(a) Dr.(a) MARIA JOSÉ SOUZA PINHO
Universidade do Estado da Bahia - UNEB
Orientador(a) Presidente

Documento assinado digitalmente
gov.br MICHAEL DAIAN PACHECO RAMOS
Data: 03/05/2024 10:07:05-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Professor(a) Dr.(a) MICHAEL DAIAN PACHECO RAMOS
Universidade do Estado da Bahia – UNEB
Examinador(a) Interno

Documento assinado digitalmente
gov.br MARLUS HENRIQUE QUEIROZ PEREIRA
Data: 27/04/2024 17:25:00-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Professor(a) Dr.(a) MARLUS HENRIQUE QUEIROZ
Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB
Examinador(a) Externo

ANA PAULA LEITE SANTOS
Discente

AGRADECIMENTOS

Querida comunidade acadêmica,

É com imenso prazer que venho agradecer a todos vocês o acolhimento que recebi no meu tempo no mestrado que foi uma jornada foi enriquecedora e transformadora na minha vida acadêmica, e é com emoção que compartilho meus agradecimentos.

Primeiramente, quero expressar minha sincera gratidão á Deus e aos meus colegas do mestrado, do MPED, que tornaram essa experiência não apenas educativa, mas também incrivelmente acolhedora. Cada um de vocês trouxe uma perspectiva única para nossas discussões e contribuiu para o ambiente colaborativo que caracteriza nossa comunidade.

À minha professora orientadora, Maria José, meu agradecimento especial. Sua orientação sábia e apoio constante foram fundamentais para o desenvolvimento da minha pesquisa. Suas insights inspiradoras moldaram não apenas meu trabalho acadêmico, mas também minha visão sobre o campo da nutrição.

À minha família, meu porto seguro, expresso minha profunda gratidão. Meus pais e minhas irmãs foram essências para minha caminhada. Ao meu amado esposo Marcelo Moab, que esteve ao meu lado em cada etapa desafiadora, sempre me incentivando e compreendendo momentos de ausência, agradeço por serem minha fonte de apoio inabalável.

E finalmente, à comunidade científica e a todos que contribuíram para minha formação, agradeço por compartilharem seus conhecimentos e experiências. Este mestrado não seria o mesmo sem a colaboração e troca de ideias que encontrei neste ambiente acadêmico inspirador.

Cada um de vocês desempenhou um papel significativo nesta jornada, e estou verdadeiramente grata por ter compartilhado este capítulo da minha vida com uma comunidade tão extraordinária. Que possamos continuar aprendendo e crescendo juntos, contribuindo para o avanço do conhecimento e da pesquisa.

Com profundo apreço, Ana Paula Leite.

RESUMO

A alimentação escolar constitui-se como um instrumento estratégico para a promoção da saúde, da segurança alimentar e da valorização da cultura alimentar local, especialmente no semiárido nordestino. Nesse contexto, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) representam alternativas nutricionalmente relevantes, adaptadas ao ambiente e vinculadas a saberes tradicionais. Apesar de seu potencial nutricional e ecológico, as PANCs permanecem, em grande medida, à margem das políticas públicas. Sua introdução no contexto escolar dialoga com conceitos de educação, saúde integral e preservação de saberes culturais. O objetivo geral desta pesquisa foi compreender como a inserção das PANCs na alimentação escolar pode contribuir para a valorização da cultura alimentar local e para a promoção da segurança alimentar e nutricional nas escolas públicas do município de Senhor do Bonfim/BA. A partir de uma abordagem qualitativa e interventiva, fundamentada na etnobiologia e na pesquisa-intervenção, estabeleceu-se diálogo com nutricionistas e merendeiras da rede municipal, revelando saberes populares, práticas alimentares enraizadas, desafios institucionais e possibilidades de inclusão dessas espécies no cardápio escolar. Os resultados evidenciaram que as narrativas das merendeiras revelam um repertório rico de conhecimentos tradicionais sobre o uso de plantas alimentícias, frequentemente invisibilizados nas políticas institucionais, mas pouco associado às PANCs como alternativa para a merenda escolar. As nutricionistas, por sua vez, demonstraram interesse, mas apontaram entraves estruturais, culturais e formativos para a efetiva inclusão dessas espécies nos cardápios. Assim, a pesquisa mostra que as PANCs não devem ser compreendidas apenas como alimentos alternativos, mas como instrumentos de resistência cultural, cuidado territorial e promoção da saúde integral. Além disso, destaca-se a necessidade de ampliar os espaços de escuta e valorização do protagonismo das merendeiras, cuja sabedoria prática constitui patrimônio alimentar. A elaboração do cardápio multimodal com PANCs, como produto educacional desta pesquisa, configurou-se como um marco prático e simbólico: sistematiza possibilidades concretas de utilização dessas plantas na alimentação escolar e atua como dispositivo pedagógico que articula educação nutricional, sustentabilidade e cultura alimentar. Sua proposta encontra-se em consonância com as diretrizes do PNAE e com os princípios da educação alimentar e nutricional crítica e emancipadora.

Palavras-chave: Alimentação escola; Segurança alimentar; Agricultura familiar; Cardápio escolar; Saberes tradicionais.

ABSTRACT

School meals are a strategic tool for promoting health, food security, and the appreciation of local food culture, especially in the semiarid Northeast region. In this context, Non-Conventional Edible Plants (NCEPs) represent nutritionally relevant alternatives, adapted to the environment and linked to traditional knowledge. Despite their nutritional and ecological potential, NEPs remain largely marginalized in public policies. Their introduction into schools connects with concepts of education, comprehensive health, and the preservation of cultural knowledge. The overall objective of this research was to understand how the inclusion of NEPs in school meals can contribute to the appreciation of local food culture and the promotion of food and nutritional security in public schools in the municipality of Senhor do Bonfim, Bahia. Using a qualitative and interventional approach, grounded in ethnobiology and intervention research, a dialogue was established with nutritionists and school lunch workers from the municipal school system, revealing popular knowledge, deep-rooted dietary practices, institutional challenges, and possibilities for including these species in school menus. The results showed that the school lunch workers' narratives reveal a rich repertoire of traditional knowledge about the use of edible plants, often overlooked in institutional policies, but little associated with PANCs as an alternative for school meals. The nutritionists, in turn, expressed interest but pointed out structural, cultural, and educational obstacles to the effective inclusion of these species in menus. Thus, the research shows that PANCs should not be understood simply as alternative foods, but as instruments of cultural resistance, territorial care, and the promotion of comprehensive health. Furthermore, it highlights the need to expand spaces for listening and valuing the role of school lunch workers, whose practical wisdom constitutes a food heritage. The development of the multimodal menu with PANCs, as an educational product of this research, constituted a practical and symbolic milestone: it systematizes concrete possibilities for using these plants in school meals and acts as a pedagogical device that articulates nutritional education, sustainability, and food culture. Its proposal is aligned with the PNAE guidelines and the principles of critical and emancipatory food and nutrition education.

Keywords: School meals; Food security; Family farming; School menu; Traditional knowledge.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada
EAN – Educação Alimentar e Nutricional
FAO – *Food and Agriculture Organization* (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação)
FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
ODS – Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
PANCs – Plantas Alimentícias Não Convencionais
PMSB – Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNSAN – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PPGED – Programa de Pós-Graduação em Educação e Diversidade
SAN – Segurança Alimentar e Nutricional
SES-DF – Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal
SUS – Sistema Único de Saúde
TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Rede PANC - Bahia.....	39
Quadro 2 – Potenciais benefícios da inserção de PANCs na alimentação escolar... 45	45
Quadro 3 - Escolas selecionadas para a pesquisa	55
Quadro 4 – Organização metodológica.....	56
Quadro 5 – Participantes da pesquisa	57
Quadro 6 - Cardápio Merenda Escolar: Creche/Pré-escolar – Ensino Integral (02 – 06 anos)	59
Quadro 7 – Cardápio Merenda Escolar: Fundamental I e II – Ensino Parcial (06 – 16 anos)	60
Quadro 8 - Preparações culinárias com PANCs: Pão e patê de ora-pro-nóbis.....	84

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Fluxograma da Revisão Sistemática	47
Figura 2 – Horta escolar	70
Figura 3 – Produto: Cardápio Multimodal com PANCs	87

PREVIEW

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	26
2.1 Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs)	26
2.2 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	30
2.3 PANCs no PNAE	36
3 PERCURSO METODOLÓGICO	53
3.1 Procedimento metodológico	53
3.2 Caracterização do <i>lócus</i> da pesquisa	54
3.3 Caracterização dos procedimentos metodológicos e sujeitos	56
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	59
4.1 Caracterização do cardápio escolar atual	59
4.2 Nutricionistas e merendeiras: as percepções sobre as PANCs na alimentação escolar	63
4.2.1 Contextualização e percepções sobre PANCs na alimentação escolar	63
4.2.2 Desafios e oportunidades para a inclusão das PANCs	67
4.2.3 Benefícios culturais, nutricionais e socioambientais das PANCs	73
4.2.4 Sustentabilidade e educação alimentar	77
4.2.5 Discussão aberta e reflexões finais	83
4.3 A construção do produto Cardápio PANCs	84
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	90
REFERÊNCIAS	93
APÊNDICE A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)	99
APÊNDICE B – Quadros da revisão sistemática	101
APÊNDICE C – Roteiro da entrevista	105
APÊNDICE D – PANCS nas escolas	107

INTRODUÇÃO

A alimentação escolar constitui um importante instrumento de promoção da saúde, de segurança alimentar e nutricional, bem como de valorização da cultura alimentar local. Em especial no semiárido nordestino, a articulação entre políticas públicas de alimentação e os saberes tradicionais representa uma estratégia para a construção de práticas alimentares mais justas, sustentáveis e culturalmente sensíveis. Nesse contexto, as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) despontam como alternativas nutricionalmente relevantes, ambientalmente adaptadas e profundamente enraizadas nos modos de vida das populações locais.

A nomenclatura PANCs foi formalmente introduzida em 2008, com o objetivo de organizar e valorizar o conhecimento sobre essas plantas, ampliando sua visibilidade e reconhecendo seu potencial no enfrentamento dos desafios alimentares contemporâneos (Ferreira *et al.*, 2019). Compreendidas como espécies nativas, exóticas ou naturalizadas, cujas partes comestíveis como folhas, raízes, flores ou caules, embora nutritivas, não costumam fazer parte do repertório alimentar cotidiano da população (Sartori *et al.*, 2020), porém, as PANCs oferecem um rico potencial para diversificar a alimentação e fortalecer vínculos com a biodiversidade regional.

Essas plantas são, muitas vezes, ignoradas ou marginalizadas por práticas alimentares padronizadas e pela influência da indústria alimentícia. Tal cenário revela uma lacuna nutricional e uma ruptura com saberes ancestrais que resistem ao tempo e se mantêm vivos nas comunidades rurais e urbanas do interior baiano.

As plantas sempre desempenharam um papel central na história das sociedades humanas, seja por suas aplicações práticas, seja pelos significados culturais e saberes tradicionais a elas associados. Muitas espécies vegetais são amplamente conhecidas e utilizadas como alimento, revelando a íntima relação entre biodiversidade e cultura alimentar (Nascimento *et al.*, 2021).

Segundo Kinupp e Lorenzi (2014), a estimativa de que mais de 10 mil espécies de plantas possuam potencial alimentício em território brasileiro, o que se configura um testemunho da biodiversidade que nossa terra abriga. No entanto, o paradoxo se revela quando percebemos que muitas dessas plantas são rotuladas como matos, ervas daninhas ou vegetais estranhos. Vale lembrar que tais noções são antes de tudo, “uma referência histórica comum, construída a partir de vivências e valores partilhados” (Arruti, 2006, p. 93). Essa categorização depreciativa reflete outra lacuna

em nosso entendimento sobre a riqueza nutricional dessas plantas, mas também uma atitude cultural arraigada que muitas vezes marginaliza ingredientes importantes para a saúde humana.

Observa-se, no entanto, duas lacunas, a industrialização alimentícia e a construção cultural marginalizada sobre as PANCs. A diversidade dos denominados matos e ervas daninhas pode representar uma fonte inexplorada de nutrientes, sabores e texturas que poderiam ser incorporados de maneira benéfica em nossa alimentação diária, em especial, nas escolas. No entanto, o estigma associado a essas plantas muitas vezes as relega a um segundo plano, afastando-nos da compreensão de seu potencial alimentar.

A partir da discussão dos conceitos de insegurança alimentar, justiça ambiental e saúde integral, à luz da diversidade dos saberes tradicionais, a pesquisa considera os atravessamentos históricos, culturais e territoriais que permeiam a alimentação nas comunidades escolares do semiárido baiano.

A insegurança alimentar, conforme a definição da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO, 2022), refere-se à falta de acesso regular e permanente a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente para atender às necessidades nutricionais e preferências alimentares dos indivíduos, de forma digna (FAO, 2022). No Brasil, o conceito também está relacionado ao reconhecimento do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), previsto na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – Lei nº 11.346/2006), que vincula o alimento à cultura, ao território, à participação social e à sustentabilidade.

Já a justiça ambiental diz respeito à distribuição equitativa dos recursos naturais e à proteção dos direitos das populações historicamente vulnerabilizadas. No campo da alimentação, esse conceito se relaciona à denúncia dos impactos do agronegócio, da monocultura e do uso intensivo de agrotóxicos, que ameaçam tanto a biodiversidade quanto o modo de vida das comunidades tradicionais. A valorização das PANCs, nesse sentido, pode ser entendida como um ato de resistência e reparação, pois contribui para a manutenção da agrobiodiversidade e do conhecimento local sobre alimentos adaptados ao ecossistema regional (Simonetti, 2021).

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) tornou-se central nos debates públicos brasileiros a partir de uma construção coletiva de valores, práticas e políticas institucionais, envolvendo sociedade civil, governo e movimentos sociais (Burlandy,

2008). Inicialmente, o conceito de SAN estava restrito ao acesso aos alimentos e ao controle da fome, mas, ao longo das décadas, evoluiu para incorporar dimensões culturais, ambientais, de saúde e de nutrição. Esse avanço culminou na promulgação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) em 2006, que fundamenta o Sistema Nacional de SAN em pilares como universalidade, participação social, intersetorialidade, justiça e equidade (Burlandy, 2008). A superação da insegurança alimentar, que se manifesta na fome, desnutrição, carências nutricionais e doenças crônicas, depende de políticas integradas que abrangem desde a produção até o consumo sustentável, respeitando a diversidade cultural e promovendo a saúde. O direito à alimentação adequada só se realiza em conjunto com outros determinantes sociais da saúde, como moradia, renda, ambiente saudável, lazer, liberdade, terra e acesso aos serviços públicos (Burlandy, 2008).

Os campos da saúde e da SAN respeitam princípios e lutas, orientando suas práticas pela democracia, equidade e justiça. A aproximação entre os atores desses campos facilita a continuidade de modelos de atenção integral à saúde e fortalece a intersetorialidade, sendo estratégias fundamentais para políticas e ações públicas voltadas ao desenvolvimento sustentável e à garantia de direitos (Burlandy, 2008).

No contexto da justiça ambiental, o debate se aprofunda ao evidenciar como o modelo agroindustrial amplia desigualdades socioambientais e sanitárias, especialmente para trabalhadores rurais e comunidades camponesas expostas a agrotóxicos, desastres e contaminações hídricas (Aracê, 2025). Pesquisas qualitativas demonstram que a precariedade ambiental nessas regiões resulta em doenças agudas e crônicas, agravando a exclusão e a vulnerabilidade social. A injustiça ambiental se manifesta pela distribuição desigual dos impactos da manipulação ambiental e pelo déficit de políticas públicas de prevenção, fiscalização e assistência em saúde. Diante disso, destaca-se a urgência de políticas regulatórias, vigilância epidemiológica e promoção de modelos produtivos sustentáveis para reduzir tais desigualdades (Aracê, 2025).

Apesar dos riscos, há aspectos positivos: o reconhecimento da justiça ambiental como dimensão fundamental para a saúde integral e para a promoção da equidade, induzindo políticas setoriais e intersetoriais, reforçando a participação social e o protagonismo político dos movimentos do campo e da saúde coletiva (Aracê, 2025).

A SAN, alicerçada nos princípios dos direitos humanos e em uma abordagem intersetorial, orienta a formulação de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento social, à promoção da saúde integral e ao reconhecimento da diversidade cultural e ambiental (Burlandy, 2008). Nesse contexto, a justiça ambiental configura-se como eixo estratégico para o enfrentamento das desigualdades socioambientais e para a efetivação do direito à saúde, ao fomentar a mobilização social e incentivar a construção de soluções sustentáveis (Aracê, 2025). Ao articular esses princípios com a noção ampliada de saúde, torna-se possível identificar os caminhos inovadores para o enfrentamento da insegurança alimentar, contribuindo para o fortalecimento da democracia, da equidade e da sustentabilidade (Burlandy, 2008; Aracê, 2025).

A concepção de saúde integral amplia essa discussão ao considerar dimensões físicas, mentais, sociais, ambientais e culturais, conforme preconiza o SUS. Essa perspectiva reconhece que a saúde não se constrói apenas pela ausência de doença, mas pelas condições concretas de vida, acesso à informação, vínculos comunitários e respeito às identidades. Nesse sentido, práticas alimentares territorializadas ganham centralidade integrar as PANCs à alimentação escolar, nesse contexto, é promover saúde por meio do fortalecimento de vínculos com o território, do reconhecimento dos saberes ancestrais e da construção de práticas alimentares saudáveis e significativas.

Portanto, discutir esses três eixos, insegurança alimentar, justiça ambiental e saúde integral, sob a ótica dos saberes tradicionais é também afirmar o papel das comunidades como produtoras de conhecimento, e não apenas como beneficiárias de políticas públicas. É propor uma abordagem que respeita e valoriza a pluralidade dos modos de viver, plantar, colher, cozinhar e alimentar.

O rápido avanço da industrialização dos alimentos não apenas redefine os padrões de produção e consumo, mas também impõe uma transformação cultural que, por vezes, resulta na perda de conhecimentos relacionados à alimentação. A industrialização alimentar, ao oferecer conveniência e acessibilidade, muitas vezes promove a padronização dos hábitos alimentares, marginalizando práticas tradicionais enraizadas nas comunidades. A ruptura com essas tradições impacta a diversidade culinária e ameaça extinguir saberes passados de geração em geração.

A preocupação central dessa pesquisa, reside na perda dos conhecimentos ancorados nas práticas alimentares tradicionais, que vão desde técnicas de cultivo e preparo de alimentos até o entendimento holístico da relação entre a alimentação e o

bem-estar. Esses saberes carregam consigo a identidade cultural de uma comunidade e representam uma fonte rica de sabedoria sobre a utilização sustentável dos recursos naturais e a promoção da saúde.

Assim, o desafio que se apresenta é resgatar e preservar esses saberes tradicionais, reconhecendo a importância não apenas do alimento em si, mas também das práticas e rituais que cercam a alimentação. Isso requer uma abordagem integrativa que valorize a coexistência entre os avanços da industrialização alimentar e a preservação das tradições culinárias, visando uma coevolução equilibrada que respeite a diversidade cultural e promova a sustentabilidade alimentar a longo prazo.

Na proposta de reconhecer a cultura de comunidades, destaca-se como um ato de resistência à padronização de refeições e à monotonia alimentar. Nesse contexto, torna-se de fundamental importância dirigir nossa atenção para “novas formas de sistemas agroalimentares sustentáveis, assim como para a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)” (Simonetti, 2021, p. 50). Essa perspectiva cultural da alimentação amplia a compreensão do ato alimentar ao evidenciar que ele envolve não apenas ingredientes e técnicas culinárias, mas também valores, tradições e práticas sociais que estruturam modos de vida específicos. Esse reconhecimento desempenha um papel estratégico na preservação das heranças culturais e na resistência à uniformização alimentar, que ameaça tanto a diversidade identitária quanto a saúde das comunidades (Simonetti, 2021).

Ao se articular com essa valorização cultural, o conceito de soberania alimentar oferece um referencial político e social para fortalecer a autonomia dos povos sobre seus sistemas alimentares. Emergente na década de 1990, a soberania alimentar foi formulada como uma crítica contundente aos modelos hegemônicos de segurança alimentar e à expansão do domínio das corporações transnacionais no sistema global de produção e comercialização de alimentos. Inicialmente proposta pela organização internacional La Via Campesina durante um fórum paralelo à Cúpula Mundial da Alimentação da FAO, em 1996, essa proposta afirma o direito soberano dos povos de definir políticas e estratégias sustentáveis para a produção, distribuição e consumo de alimentos, respeitando as especificidades culturais locais e a preservação ambiental. Dessa forma, a soberania alimentar amplia o debate ao ultrapassar a noção tradicional de segurança alimentar, que se limita à disponibilidade e ao acesso aos alimentos, ao enfatizar a autonomia comunitária, a justiça social e o caráter não exclusivamente mercadológico da alimentação (Santos, 2009; Brasil, 2006).

Não que tange à historicidade da segurança alimentar, esta emergência em contextos marcados pela preocupação estatal com a autossuficiência alimentar e a capacidade de provar alimentação adequada em períodos de instabilidade geopolítica, sobretudo conflitos armados. Tradicionalmente, tal concepção priorizou uma lógica produtivista e mercadológica, centrada no volume e na oferta de alimentos destinados ao mercado. Em contrapartida, a soberania alimentar se posiciona enquanto estratégia política de emancipação e desenvolvimento, valorizando a agricultura familiar, a agroecologia, os saberes ancestrais e a salvaguarda dos territórios e da biodiversidade. Além disso, reivindica o alimento como um direito fundamental, opondo-se à mercantilização exacerbada impulsionada pela globalização econômica e ao controle exercido pela Organização Mundial do Comércio (OMC) e corporações internacionais sobre os sistemas de produção e comércio de alimentos (Marques & Dória, 2021).

A contribuição teórica e política do conceito ocorreu no Fórum Mundial pela Soberania Alimentar, realizado em 2007, em Nyéléni (Mali), ocasião em que foram delineados os seis pilares fundamentais: primazia da alimentação enquanto direito humano; valorização dos agricultores familiares e modos de vida tradicionais; fortalecimento dos mercados locais; controle comunitário sobre recursos naturais e decisões alimentares; reafirmação do conhecimento e das habilidades tradicionais; e incentivo à produção agroecológica sustentável. Esses princípios orientam diretrizes políticas e práticas externas à promoção da justiça social, ambiental e alimentar, com destaque para a proteção das populações historicamente marginalizadas, como comunidades indígenas, quilombolas e agricultores familiares (Via Campesina, 2007).

No cenário brasileiro, a soberania alimentar encontra-se materializada em normativas como a Lei nº 11.346/2006, responsável pela instituição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan), demonstrando a relevância do princípio da autonomia alimentar no contexto nacional. Estudos recentes apontam os entraves econômicos, jurídicos e geopolíticos que dificultam a plena operacionalização desse conceito, em virtude da predominância do agronegócio e das limitações impingidas pelo modelo capitalista periférico. Nesse sentido, a soberania alimentar configura-se também como um espaço de disputa política, exigindo a articulação entre atores sociais diversificados e a formulação de políticas públicas capazes de respeitar e valorizar a pluralidade cultural e ambiental do Brasil (Mendes, 2023; Campos & Goldfarb, 2021).

Assim, a soberania alimentar consiste em uma estratégia política, social e ambiental que objetivamente garante o direito dos povos a uma alimentação saudável, culturalmente adequada, produzida de maneira sustentável e sob controle democrático. Tal estratégia rompe com paradigmas produtivistas e mercadológicos, promovendo a justiça social, a equidade e a sustentabilidade nos sistemas alimentares tanto no âmbito global quanto local (Dal Bosco, 2024).

Em última análise, a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada, está intrinsecamente ligada a esse reconhecimento e valorização cultural alimentar. Ao defendermos a diversidade alimentar como um componente essencial dos direitos humanos, buscamos garantir o acesso a uma alimentação nutritiva, além de preservar a riqueza cultural que permeia nossas mesas e comunidades.

No âmbito desse debate, as PANCs emergem como uma alternativa coerente, pois estão presentes tanto em comunidades urbanas quanto rurais. No entanto, são muitas vezes desconsideradas pela grande indústria capitalista. Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem desempenhado um papel crucial ao efetivar direitos relacionados à dignidade humana, embora haja a necessidade de buscar uma pedagogia que vá além do convencional.

O PNAE, ao incorporar a diversidade alimentar e promover uma abordagem mais sustentável, tem contribuído para a promoção da dignidade humana, garantindo o acesso a uma alimentação adequada nas escolas. No entanto, para efetivar uma verdadeira transformação, é necessário ir além e buscar uma pedagogia que não apenas introduza as PANCs nas escolas, mas que também promova uma compreensão mais profunda sobre a origem dos alimentos, a importância da biodiversidade e o impacto das escolhas alimentares na saúde e no meio ambiente.

No que diz respeito ao enfrentamento da insegurança alimentar, dessa forma, destaca-se a importância do PNAE, especialmente no contexto da pandemia da *COVID-19*, que agravou as condições socioeconômicas da população atendida. No entanto existem limitações do programa diante do aumento das demandas e das vulnerabilidades sociais, pois, embora haja avanços significativos, uma parcela importante da população escolar ainda sofre com a desnutrição. Nessa perspectiva, o PNAE se configura como uma política pública necessária para mitigar desigualdades, ao garantir uma alimentação adequada, baseada em alimentos frescos, nutritivos e

preferencialmente produzidos localmente, reforçando o papel do programa na promoção da saúde e equidade alimentar (Ferreira *et al.*, 2023).

No que tange ao PNAE sob a ótica de regulação e gestão, apresentando-se como um guia oficial do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O documento detalha os dispositivos legais que regulamentam o programa, os mecanismos de repasse financeiro, os processos de fiscalização e o papel central dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE). Assim, ressalta as cotas obrigatórias para aquisição de produtos da agricultura familiar e expõe estratégias para garantir a qualidade nutricional, a segurança e a higienização dos alimentos oferecidos. Além disso, destaca a importância da articulação entre diferentes esferas governamentais e da participação efetiva da comunidade para a implementação eficaz e a garantia da eficiência do programa (FNDE, 2024).

Dessa forma, podemos compreender que para o entendimento do PNAE como uma política pública consolidada, porém em construção contínua e aprimoramento, com resultados positivos comprovados nos aspectos nutricionais, sociais e pedagógicos. Contudo, permaneceram desafios operacionais e estruturais que exigem investimentos, capacitação e fortalecimento do controle social para garantir a plenificação da efetivação de seus objetivos.

No município de Senhor do Bonfim (BA), observa-se a adesão ao PNAE, com um cardápio escolar que contempla a diversidade alimentar e respeita a cultura regional (Bahia, 2025). Os alimentos ofertados consideram tanto os hábitos locais quanto as necessidades nutricionais dos alunos, incluindo ajustes quando há demandas específicas relacionadas à consistência ou restrições alimentares. Essa prática garante não apenas o acesso à alimentação adequada, mas também o reconhecimento da identidade cultural e o direito à diversidade alimentar no ambiente escolar.

A busca por uma pedagogia outra, implica repensar não apenas o que comemos, mas também como entendemos e valorizamos nossos sistemas alimentares. Isso envolve uma educação alimentar que promova a conscientização sobre a diversidade cultural, a sustentabilidade e a importância de práticas alimentares saudáveis e equitativas. Dessa forma, o PNAE pode não apenas atuar como fornecedor de alimentos, mas como um catalisador de transformações mais profundas no modo como nos relacionamos com a comida e compreendemos nossa responsabilidade para com o planeta e as futuras gerações.

Ademais, a abordagem e utilização dessas plantas não convencionais na alimentação escolar para Hissatomi *et al.* (2020, p. 3850), se organiza como “estratégia utilizada para garantir” três pontos de relevo sendo eles: Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA); o segundo se organiza a pensar a Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Esses processos se estabelecem no cerne de uma diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

Ainda, vale ressaltar documentos tais como o *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional* junto às comunidades civis e políticas, que buscam dar ciência e manutenção a Políticas Públicas que compreendem o sistema alimentar como “processo que abrange desde o acesso à terra, à água, aos meios de produção, as formas de processamento, de abastecimento, de comercialização e de distribuição [...]” (Brasil, 2012, p. 25). Essa noção faz parte de uma ação mais sustentável que se justifica como parte da “escolha e consumo de alimentos, incluindo as práticas alimentares individuais e coletivas, até a geração e a destinação de resíduos.” (Brasil, 2012, p. 25). Todo esse processo se demonstra parte de uma grande articulação humana e pedagógica, quando estamos no ambiente escolar ou universitário, sendo o primeiro nosso foco.

Enquanto profissional da nutrição há 15 anos e professora atuante no Estado da Bahia, trabalhei em diferentes municípios no eixo da alimentação escolar, e no município do Senhor do Bonfim/BA solidifiquei a execução desse estudo. Desenvolvi essa investigação movida pela proposta de explorar as interseções entre alimentação, saúde e educação, na qual o compromisso reside na compreensão das implicações nutricionais e culturais nas escolhas alimentares, especialmente no contexto das PANCs e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Cruz *et al.*, 2013).

Ao vivenciar os desafios da prática profissional em ambientes escolares e comunitários, percebi que a alimentação transcende o fornecimento de nutrientes: ela é expressão cultural, prática social e território de pertencimento. Ao observar o distanciamento crescente dos estudantes em relação às tradições alimentares de suas comunidades, urge a necessidade de propor uma investigação que valorizasse a cultura alimentar local e ampliasse as possibilidades pedagógicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Nesta pesquisa, propõe-se compreender, as dimensões nutricionais envolvidas e valorizar a riqueza das tradições culinárias identificadas, reconhecendo a

alimentação como um componente fundamental na constituição de hábitos de vida. Nesse sentido, conforme apontam Levy-Costa *et al.* (2005, p. 40), a temática apresenta um grau considerável de complexidade, uma vez que, para os autores:

Há uma grande dificuldade do pessoal especializado da área de nutrição-alimentação para produzirem material didático apto a ser utilizado em cursos de formação de professores. Ao defenderem as próprias trincheiras produzem alentados calhamaços, com ênfase em nutrição, desprezando muitas vezes a abordagem cultural da alimentação. Isso impede o aproveitamento adequado desses textos pelos formadores de professores (Levy-Costa *et al.*, 2005, p.40).

Ao integrar temas de alimentação de maneira transversal, não apenas atendemos às diretrizes nacionais, mas também cultivamos uma consciência alimentar mais profunda e holística nos estudantes. Isso não só contribui para a melhoria da saúde física, mas também para a formação de cidadãos conscientes, capazes de fazer escolhas informadas sobre sua alimentação, promovendo assim mudanças positivas em suas vidas.

Nesse sentido, Poulain e Proença (2003) ponderam para a importância de elaborar um

[...] conjunto de estratégias sistematizadas para impulsionar a cultura e a valorização da alimentação, concebidas no reconhecimento da necessidade de respeitar, mas também modificar crenças, valores, atitudes, representações, práticas e relações sociais que se estabelecem em torno da alimentação, visando o acesso econômico e social de todos os cidadãos a uma alimentação quantitativa e qualitativamente adequada, que atenda aos objetivos de promoção da saúde, prazer e convívio social (Poulain; Proença, 2003, p.18).

Apesar dos avanços nas políticas públicas voltadas à alimentação escolar, como o PNAE, ainda se observam desafios no que tange à valorização das práticas alimentares tradicionais e à promoção de uma cultura alimentar enraizada nos saberes locais.

Desse modo, a pesquisa busca responder à seguinte indagação: de que maneira as nutricionistas que atuam no PNAE e merendeiras escolar percebem a inclusão das PANCs na rede pública de Senhor do Bonfim/BA? Diante desse cenário, a presente pesquisa tem como objetivo geral compreender como a inserção das PANCs no contexto da alimentação escolar pode contribuir para a valorização da

cultura alimentar local e para a promoção da segurança alimentar e nutricional nas escolas públicas do município de Senhor do Bonfim/BA.

Para alcançar esse propósito, foram definidos os seguintes objetivos específicos:

a) Descrever a relação entre valorização cultural alimentar e segurança alimentar por meio das PANCs;

b) Desenvolver encontros com merendeiras e nutricionistas com o intuito de promover o uso das PANCs como caminho de fortalecimento das identidades ancestrais e decoloniais;

c) Construir um cardápio multimodal que atue como guia para a utilização das PANCs mais prevalentes e consumidas na região, servindo também como ferramenta educativa.

A pesquisa adota uma abordagem qualitativa de natureza interventiva, com base nos pressupostos da etnobiologia enquanto epistemologia que valoriza o saber tradicional, as práticas culturais e a relação simbólica entre comunidades e natureza. O entrelaçamento entre etnobiologia e nutrição, especificamente no contexto das PANCs, emerge como uma proposta significativa para mitigar a insegurança alimentar nas escolas públicas de Senhor do Bonfim/BA, tal como a preservação e potencialização da educação alimentar de jovens em território de identidade. Vale a ressalva que a educação alimentar e nutricional é uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição conforme (Brasil, 2003).

A etnobiologia, segundo Monceau (2005), surge enquanto epistemologia de uma pesquisa-intervenção, pois através dessa visão vamos explorar como as populações locais percebem, categorizam e utilizam os recursos naturais ao seu redor, incluindo plantas comestíveis, medicinais, ritualísticas e outras. Ela busca entender as relações simbólicas e práticas que as comunidades estabelecem com a natureza, muitas vezes refletindo suas cosmovisões, sistemas de crenças e aspectos culturais (Duarte; Pasa, 2016).

Como procedimentos de coleta de dados, destaca-se rodas de conversa, entrevistas com nutricionistas e merendeiras, além da construção coletiva de um cardápio educativo, alinhando teoria e prática. O lócus da pesquisa são escolas públicas do município de Senhor do Bonfim/BA, situado em território de identidade com marcante presença de práticas alimentares tradicionais.

Do ponto de vista teórico, a investigação ancora-se em três eixos centrais: (i) Etnobotânica e os saberes tradicionais e decoloniais; (ii) a educação alimentar e nutricional como prática transversal nos currículos escolares (Brasil, 2012; Lima et al., 2011) e (iii) Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) na alimentação escolar

Ao propor o uso pedagógico das PANCs no contexto escolar, pretende-se não apenas enriquecer a dieta dos estudantes, mas também contribuir para a valorização das identidades culturais locais e a promoção de práticas alimentares mais conscientes, críticas e sustentáveis. Além disso, é uma oportunidade de aproximar os saberes populares das práticas pedagógicas e nutricionais. Assim, a alimentação escolar torna-se mais do que uma política de nutrição, configura-se também como um instrumento de cuidado, cidadania, modo de vida e pertencimento.

Esta dissertação está organizado em cinco seções: introdução, percurso metodológico, fundamentação teórica, resultados e discussão e considerações finais.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs)

A etnobotânica, enquanto campo interdisciplinar, constitui-se como uma interface entre a biodiversidade vegetal e as formas culturais de conhecê-la, manejá-la e significá-la. Em termos clássicos, trata-se do "estudo da interrelação direta entre pessoas de culturas viventes e as plantas do seu meio" (Albuquerque, 2005, p. 6). Embora pareça um conceito recente, seu nome remonta ao fim do século XIX: John W. Harshberger cunhou o termo *ethnobotany* em 1895, articulando a importância de descrever e interpretar os usos das plantas por povos locais (Balick; Cox, 2020). A própria etimologia reforça o escopo: do grego *éthnos* (povo, comunidade) + *botaniké/botanikós* (botânica), indicando um campo que, desde a origem, nasce do encontro entre o social e o natural (Ribeiro, 2020).

Esse encontro ganhou rigor e densidade teórico-metodológica no âmbito da etnobiologia, que, segundo Dias et al. (2009), combina a visão êmica, (a forma como uma coletividade percebe e nomeia o mundo) e a visão ética (o olhar analítico do pesquisador), em diálogo com saberes das ciências naturais e sociais.

A etnobotânica, como campo da etnobiologia, envolve estudos das relações entre pessoas e plantas, suas apropriações, classificações e usos que perpassam o cotidiano, a cosmologia e a economia de cada grupo (Albuquerque, 2005; Balick; Cox, 2020). Albuquerque (2005) define a etnobotânica como um campo de enfoque científico multidisciplinar que investiga as relações de apropriação e uso da biodiversidade vegetal nativa por grupos sociais em um território específico.

Nesse sentido, a etnobotânica dialoga com áreas como antropologia, geografia, sociologia, biologia e psicologia, integrando saberes e práticas transmitidas de geração em geração, as quais constituem patrimônio cultural e se entrelaçam à história de vida das comunidades (Carriço; Abreu, 2022).

Além disso, enquanto campo interdisciplinar, a etnobotânica contempla os múltiplos usos das plantas, alimentares, medicinais, ritualísticos e simbólicos, valorizando conhecimentos ancestrais frequentemente marginalizados pelas epistemologias científicas hegemônicas, mas essenciais para a preservação da agrobiodiversidade e para a segurança alimentar (Bortolotto et al., 2015; Duarte e Pasa, 2016).