



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
ESCOLA DE NUTRIÇÃO**



MARCELA ANDRADE DE PAIVA

**CONHECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS
NÃO CONVENCIONAIS (PANC) ENTRE FEIRANTES NO MUNICÍPIO DE
OURO PRETO - MG**

Ouro preto

2024

MARCELA ANDRADE DE PAIVA

**CONHECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS
NÃO CONVENCIONAIS (PANC) ENTRE FEIRANTES NO MUNICÍPIO DE
OURO PRETO – MG**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Camila Carvalho Menezes

Co-orientadora: Doutoranda Letícia Terrone Pierre

Ouro Preto

2024



FOLHA DE APROVAÇÃO

Marcela Andrade de Paiva

Conhecimento e comercialização de plantas alimentícias não-convencionais (PANC) entre feirantes no município de Ouro Preto - MG

Monografia apresentada ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de Nutricionista

Aprovada em 28 de agosto de 2024

Membros da banca

[Doutora] - Camila Carvalho Menezes - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Doutoranda] - Letícia Terrone Pierre - Co-orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Doutora] - Cristiane Vilas Boas Neves - (Universidade Federal de Ouro Preto)
[Doutoranda] - Francine Rubim de Resende - (Universidade Federal de Ouro Preto)

Camila Carvalho Menezes, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 04/10/2024



Documento assinado eletronicamente por **Camila Carvalho Menezes Salierno, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 04/10/2024, às 10:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0789269** e o código CRC **AF24DFBE**.

CONHECIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) ENTRE FEIRANTES NO MUNICÍPIO DE OURO PRETO - MG

RESUMO

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) são plantas com grande potencial nutricional e culinário, porém, muitas delas ainda não são conhecidas ou, pelo menos, seu potencial alimentício ainda não é totalmente compreendido. Essas plantas desempenham importante papel no resgate e na manutenção de culturas alimentares, além de contribuir significativamente como fonte de renda de muitos produtores familiares. As feiras livres são ambientes que permitem contato direto com o consumidor, oferecem maior oferta de plantas além das convencionais e disponibiliza maior variabilidade e qualidade de produtos ofertados. O presente estudo teve como objetivos verificar o nível de conhecimento sobre PANC, identificar quais PANC estão mais presentes no território e definir os principais desafios para a produção e comercialização dessas plantas nas feiras livres da sede do município de Ouro Preto – Minas Gerais. Foi aplicado um questionário semiestruturado para todos os feirantes atuantes (n=8), cuja primeira sessão abordou aspectos sociodemográficos, a segunda trouxe questões que investigaram o conhecimento de PANC e a última trazia os questionamentos sobre a comercialização. Os dados foram analisados por estatística descritiva quantitativa e qualitativa utilizando o software IRaMuTeQ, no qual foram submetidos para análise do corpus textual elaborado com as respostas dos participantes. Com base nos dados, concluiu-se que os feirantes conhecem PANC, no entanto, é um conhecimento pouco diversificado, assim como a comercialização de PANC nas feiras. A PANC mais conhecida foi a ora-pro-nóbis e mais vendida foi a taioba. Com a pesquisa, é possível que os dados forneçam base para futuras ações de promoção da produção e comercialização de PANC no município e região.

Palavras-chave: PANC; feiras livres; sustentabilidade; biodiversidade alimentar; agricultura familiar.

KNOWLEDGE AND MARKETING OF UNCONVENTIONAL FOOD PLANTS (UFP) AMONG MARKET TRADERS IN THE MUNICIPALITY OF OURO PRETO – MG

ABSTRACT

Unconventional Food Plants (UFP) are plants with great nutritional and culinary potential, but many of them are still unknown or, at least, their food potential is still not fully understood. These plants play an important role in rescuing and maintaining food crops, as well as contributing significantly as a source of income for many family producers. Open-air markets are environments that allow direct contact with the consumer, offer a wider range of plants than conventional ones and offer greater variability and quality of the products on offer. The aim of this study was to verify the level of knowledge about PANC, to identify which PANC are most present in the area and to define the main challenges for the production and marketing of these plants in the open-air markets of Ouro Preto – Minas Gerais. A semi-structured questionnaire was administered to all the market traders working in the municipality (n=8), the first section of which covered sociodemographic aspects, the second one brought questions to investigate the knowledge of PANC, and the last one asked them about the marketing. The data was analyzed using quantitative and qualitative descriptive statistics using the IRAMUTEQ (R) tool, with which the textual corpus was constructed with the participants' answers was submitted for analysis. Based on the data, it was concluded that knowledge is significant but not so diversified, as is the marketing of PANC at fairs. The best-known PANC was the ora-pro-nóbis, and the best-selling was taioba. This research could provide a basis for future actions to promote the production and marketing of PANC in the municipality.

Keywords: PANC; open-air markets; sustainability; food biodiversity; family agriculture.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Exemplos de PANC e seus benefícios nutricionais	6
Tabela 2 - Descrições sobre as feiras livres em funcionamento em Ouro Preto – MG (2024)	13
Tabela 3 - Caracterização sociodemográfica dos feirantes de Ouro Preto - MG, 2024	16
Tabela 4 – Média do número de PANC conhecidas por nível de escolaridade dos feirantes de Ouro Preto – MG (2024)	23

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Classificação Hierárquica Descendente (CHD) e seus valores de qui-quadrado, representando as análises qualitativas dos discursos referentes às entrevistas realizadas com feirantes do município de Ouro Preto - MG, 2024.....	18
Figura 2 – Comercialização de PANC por feirantes de Ouro Preto (A) e nuvem de palavras ilustrando quais são as PANC mais comercializadas (B), 2024.....	20
Figura 3 - Porcentagens (%) de feirantes em Ouro Preto – MG que relataram conhecer cada uma das 33 PANC apresentadas por seus nomes populares e suas imagens, 2024 (A) e nuvem de palavras ilustrando esta frequência em relação ao conhecimento (B).	21
Figura 4 – Quantidade de plantas alimentícias não- convencionais (PANC) conhecidas pelos feirantes do município de Ouro Preto - MG, 2024	22
Figura 5 - Conhecimento de PANC por idade dos feirantes de Ouro Preto – MG, 2024	23
Figura 6 – Conhecimento do termo PANC pelos feirantes de Ouro Preto – MG, 2024.	
Figura 7 – Cultivo de PANC por feirantes em Ouro Preto – MG, 2024	25
Figura 8 – Finalidade de cultivo de PANC por feirantes de Ouro Preto – MG, 2024.	25

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	4
2.1 PANC: Conceito, tipos e características nutricionais	4
2.2 REGIÃO DE ESTUDO: Município de Ouro Preto	7
2.3 Comercialização de alimentos em feiras livres	7
2.4 Consumo e comercialização de PANC	9
3. OBJETIVOS.....	12
3.1 Objetivo geral	12
3.2 Objetivos específicos.....	12
4. METODOLOGIA	13
4.1 Área de estudo e recrutamento de participantes	13
4.2 Coleta de dados.....	14
4.3 Análise de dados.....	15
5. RESULTADOS.....	16
6. DISCUSSÃO	27
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
REFERÊNCIAS.....	31
APÊNDICE A – MATERIAL DE DIVULGAÇÃO DA PESQUISA	36
APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO PARA ENTREVISTA COM FEIRANTES	37
APÊNDICE C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)	49

1. INTRODUÇÃO

Por definição, segundo o biólogo Kinupp (2014), o termo PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) são todas as plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas que não estão incluídas nos cardápios do dia a dia dos brasileiros, sejam elas em forma de folhas, raízes, talos, frutos, flores, tubérculos, bulbos, frutos, sementes, entre outras (Kelen *et al.*, 2015).

Todas as regiões do Brasil possuem grande potencial para explorar PANC, sejam elas nativas ou naturalizadas (Ranieri, 2017). No entanto, são poucas as comunidades que ainda preservam o uso dessas plantas, e, mesmo assim, é possível observar mudanças culturais e nos hábitos alimentares das comunidades tradicionais. Isso se deve, em grande parte, à diminuição do consumo diário dessas plantas, que têm sido substituídas por vegetais mais facilmente acessíveis e comercializados com maior frequência (Brasil, 2010).

Apesar da grande diversidade de espécies vegetais existentes no Brasil, há uma tendência global de especialização no cultivo de um número limitado de espécies, impulsionada pela demanda do mercado. Atualmente, de trinta espécies domesticadas, apenas três cereais principais (arroz, trigo e milho) dominam a alimentação mundial (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO, 2019). Milhares de espécies comestíveis ainda são selvagens ou semisselvagens e pouco exploradas, apesar de seu potencial para revolucionar nossos sistemas alimentares, tornando-os mais nutritivos, sustentáveis e resistentes às mudanças climáticas (Borelli *et al.*, 2020).

A urbanização, por sua vez, tem causado a drástica redução das populações selvagens e a perda do conhecimento tradicional necessário para a colheita e o processamento desses alimentos. Além disso, a monocultura exaure recursos naturais, gerando prejuízos ambientais significativos. Nesse contexto, plantas como as PANC representam um "respiro" frente à degradação do ecossistema, pois são de cultivo próprio, com mínimo impacto ambiental, e possuem grande resistência em variados tipos de solos e climas. Assim, as PANC podem proporcionar nutrição e mitigar incertezas alimentares em situações de necessidade ou crises climáticas, que estão cada vez mais intensas e frequentes (Ray; Sreevidya, 2020).

As PANC podem melhorar a variedade e qualidade da alimentação por serem versáteis e ricas em nutrientes (Sartori *et al.*, 2020). Contudo, são pouco conhecidas e utilizadas, especialmente em áreas urbanas, devido à homogeneização da alimentação e falta de informação sobre suas propriedades e cultivo (Brasil, 2010). O conhecimento e comercialização das PANC ainda estão concentrados em agricultores familiares, para quem essas plantas representam uma alternativa de renda e contribuem para a economia local e regional (Barreira *et al.*, 2015; Tuler; Peixoto; Silva, 2019; Kelen *et al.*, 2015; MAPA, 2010; Borges; Silva, 2018).

As feiras livres desempenham há muito tempo um papel importante no abastecimento alimentar, oferecendo produtos naturais e locais que contribuem para uma alimentação saudável e preservação de costumes alimentares, no formato itinerante e aberto ao público (Michellon; Molina; Costa, 2009). Além disso, promovem o comércio direto entre produtores familiares e consumidores, fortalecendo os laços comunitários e a interação social em áreas rurais (Jesus, 1992). Também distribuem alimentos variados e nutricionalmente ricos, como as PANC, muitas vezes subutilizadas, mas com grande potencial para enriquecer a dieta de populações locais (Kelen *et al.*, 2015). Assim, as feiras vão além do abastecimento, sendo uma ferramenta econômica e social.

A escolha de Ouro Preto para este estudo se justifica pela forte relação entre sua cultura alimentar e identidade regional. Nas áreas rurais e distritos, comunidades preservam ingredientes e pratos típicos por meio de festivais gastronômicos. No entanto, a promoção da culinária local é impulsionada principalmente pela iniciativa privada, refletida nos restaurantes locais. Essas festividades celebram a tradição e geram impacto econômico para pequenos produtores rurais. Assim, Ouro Preto se destaca como um campo fértil para pesquisa, onde a gastronomia local reflete a identidade e sustentabilidade cultural da região (Fortes, 2019).

Dada a importância das PANC no cenário da agricultura familiar e no enriquecimento da alimentação da população, a investigação sobre a presença dessas plantas de maneira regional se torna uma ferramenta útil para conhecer as principais PANC no território e, até mesmo, para posteriores ações de conscientização e compartilhamento de informações a respeito delas.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 PANC: conceito, tipos e características nutricionais

A sigla PANC, que resume o nome das Plantas Alimentícias Não Convencionais, foi criada pelo biólogo Valdely Ferreira Kinupp e se refere às plantas que não pertencem à alimentação cotidiana. Dessas, usa-se os frutos, flores, caules, sementes e outras estruturas ou partes de plantas que podem ser consumidas pelo homem. Este termo também inclui as partes atípicas de plantas que são conhecidas e consumidas no cotidiano, como o umbigo da banana e as folhas da batata-doce. As PANC apresentam-se como espécies nativas ou exóticas, podendo ser provenientes de cultivo intencional ou aparecerem de maneira espontânea e natural, seja para fins comerciais ou de consumo doméstico. Além disso, são plantas que não exigem técnicas complexas de cultivo ou de manutenção (Kinupp; Lorenzi, 2014).

Segundo o Instituto de Defesa ao Consumidor (IDEC, 2022), o grupo das PANC incluem plantas que não fazem parte da nossa dieta do dia a dia devido à falta de conhecimento sobre sua comestibilidade ou porque, no passado, eram consumidas, mas foram substituídas por alimentos mais comercialmente viáveis ao longo do tempo. Foi observado que a classificação de PANC não é fixa e depende da região. Uma planta que é consumida habitualmente em uma área pode ser considerada incomum em outras regiões do Brasil, justamente porque não faz parte dos hábitos alimentares locais. Isso mostra a diversidade alimentar e cultural do país, pois depende de aspectos geográficos, sociais, econômicos e temporais (Jacob, 2020).

As PANC podem ser encontradas em jardins, hortas, ruas e até mesmo em calçadas. São plantas adaptáveis, necessitando de pouca fertilidade e irrigação, tornando-as de fácil manutenção (Paschoal, 2020). A capacidade de adaptação das PANC é resultado da grande variedade genética que possuem, o que as torna plantas bastante independentes em termos de sobrevivência e crescimento (EPAMIG, 2012). De uma maneira geral, essas plantas são resistentes, sofrem pouco com infestações de pragas, e têm a capacidade de se adequar facilmente às condições do solo e ao clima local (Biondo *et al.*, 2018).

Geralmente, as PANC são cultivadas por agricultores familiares, especialmente entre pequenas comunidades agrícolas, o que justifica o uso do termo “hortaliças

tradicionais” para se referir às PANC (Paschoal, 2020). Na maioria dos casos, o consumo dessas plantas ocorre no ambiente da própria família, sem fins comerciais.

O Brasil é um dos países com maior biodiversidade de fauna e flora no mundo e estudos indicam que cerca de 10% da flora é de plantas alimentícias. Estima-se que, no país, existem pelo menos 3 mil espécies conhecidas de PANC (Kelen *et al.*, 2015). Algumas PANC são associadas a regiões mais específicas do Brasil, desempenhando um papel de destaque nas tradições alimentares locais. Por exemplo, o jambu (*Acmella oleracea*) é amplamente reconhecido e utilizado na região da Amazônia. Enquanto isso, a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) e a taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) são apreciadas em Minas Gerais e têm popularidade no Rio de Janeiro. Por sua vez, o caruru (*Amaranthus viridis L.*) é mais comumente encontrado nas regiões sul e sudeste do Brasil, conforme relatado em estudos anteriores (Botrel *et al.*, 2020; Brasil, 2015).

Nesse contexto, essas hortaliças desempenham um papel fundamental na promoção de dietas sustentáveis, visto que elas representam uma parte significativa da nossa biodiversidade. No entanto, o sistema atual de produção de alimentos é baseado em métodos convencionais de monocultura e uma dieta predominantemente industrializada, o que resulta na falta de conhecimento do potencial nutricional de muitas espécies nativas (Paschoal; Souza, 2015).

Embora a pesquisa sobre a composição nutricional e os efeitos das PANC na saúde seja limitada, estudos existentes indicam que muitas dessas plantas possuem um alto valor nutricional e até mesmo terapêutico. No entanto, levando em conta o considerável desconhecimento de muitas espécies e de seu manejo, é fundamental aprofundar no assunto e investigar a possível presença de fitoquímicos prejudiciais ou fatores antinutricionais que algumas PANC podem conter se forem consumidas de maneira inadequada (Liberato *et al.*, 2019).

Muitas das PANC têm perfil nutricional relevante, com presença de grande quantidade de vitaminas, fibras e sais minerais, ou seja, grande parte dos nutrientes necessários para manter a saúde do nosso organismo (Kelen *et al.*, 2015). Segundo Paschoal e Souza (2015), várias espécies de PANC podem trazer efeitos positivos para o trato digestivo, pois agem a favor da microbiota intestinal e do equilíbrio do intestino. A respeito de propriedades benéficas para enfermidades, muitas PANC também têm a capacidade de auxiliar em casos específicos, como por exemplo, na doença celíaca. Nesse caso, o caruru (*Amaranthus spp.*) se torna um grande aliado à dieta restrita em glúten, pelo fato de poder ser consumido de diversas formas

diferentes, tais como: grãos in natura, cozidos, tostados, ou até mesmo transformados em flocos, que podem construir receitas como pães, massas, bolos, entre outros. Esses processos permitem o consumo de produtos dessa categoria para quem possui a doença, e ainda enriquece o valor nutricional das preparações (Quini *et al.*, 2013). Na Tabela 1 estão ilustrados alguns exemplos de PANC e seus benefícios nutricionais definidos na literatura.

Tabela 1 - Exemplos de PANC e seus benefícios nutricionais

PANC	Nome científico	Benefícios nutricionais	Referências
Ora-pró-nobis	<i>Pereskia aculeata</i>	Teores importantes de fibra alimentar, ácido fólico, minerais e vitaminas A, B1, B2	Garcia <i>et al.</i> (2019)
Serralha	<i>Sonchus Oleraceus</i>	Possui teores importantes de vitamina A, B e C, cálcio, ferro, fósforo, sódio, ferro, zinco	Souza <i>et al.</i> (2018)
Peixinho-da-horta	<i>Stachys byzantina K. Koch</i>	Possui teores importantes de minerais como potássio, cálcio e ferro, e fibras alimentares	Sartori <i>et al.</i> (2020)
Taioba	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Quantidades significativas de amido, cálcio, fósforo, proteínas, ferro e vitamina A, B1, B2 e C.	Sartori <i>et al.</i> (2020)
Taboa	<i>Typha domingensis</i>	Possui alta quantidade de fibras, proteínas (palmito), potássio e fosfato (folhas), e sódio.	Souza <i>et al.</i> (2018)
Serralha	<i>Sonchus oleraceus L.</i>	Altos valores de vitaminas A, B e C, cálcio e ferro.	Schaffer <i>et al.</i> (2005)

2.2 REGIÃO DO ESTUDO: Município de Ouro Preto – Minas Gerais

A região de estudo compreende o município de Ouro Preto, situado no estado de Minas Gerais, localizado na Serra do Espinhaço, Zona Metalúrgica de Minas Gerais (Quadrilátero Ferrífero). De acordo com o último censo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2022, o município contava com uma população de 74.824 habitantes, distribuídos em uma densidade demográfica de 60,06 habitantes por quilômetro quadrado em sua área territorial de 1.245,865 quilômetros quadrados. Em 2021, 27,1% da comunidade local possuía ocupação e apresentava um salário médio mensal equivalente a 3,3 salários-mínimos.

A cidade é um cenário que faz jus ao título de Patrimônio Cultural da Humanidade, dado pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), e tal status foi conferido à Ouro Preto graças à herança histórica, geográfica e arquitetônica da cidade, que abriga igrejas e prédios que remontam ao período barroco. Além disso, a cidade foi palco de grandes eventos históricos como a corrida do ouro, tendo assim um papel fundamental na história do Brasil (PMOP, 2023).

Do ponto de vista socioeconômico e segundo a Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Tecnologia da Prefeitura Municipal de Ouro Preto, a cidade foi a única da região a apresentar o Produto Interno Bruto (PIB) crescente e rápida recuperação, durante o período de 2010 a 2019, levando em consideração que é o maior distrito em termos populacionais, e que também sofreu as consequências do rompimento da barragem de Bento Rodrigues em 2016. Isso é resultado da forte contribuição do setor industrial, especialmente a mineração, seguido dos setores de serviços públicos (administração, saúde, educação, defesa e segurança). Destaca-se ainda para o município de Ouro Preto, o crescimento nos setores de alimentação e alojamento, configurando ainda as atividades que mais empregam pessoas no setor turístico (Rocha, 2022).

2.3 Comercialização de alimentos em feiras livres

Durante o período da Revolução Industrial houve grande crescimento populacional e, conseqüentemente, aumento da mecanização da agricultura, permitindo a produção em larga escala. Tal característica estava presente na

Revolução Verde que também priorizava o aumento da produtividade. Entretanto, esse período se caracterizou por uma exploração intensa dos recursos naturais, contaminação de solos e da água, trouxe problemas de saúde aos produtores, êxodo rural e desemprego por conta da substituição da mão de obra por máquinas (Baptista, 2010). De acordo com Azevedo e Nunes (2013), esse foi o marco que iniciou a agricultura familiar, modelo que pretendia suprir as necessidades rurais sociais e produzir os alimentos com métodos menos agressivos ao meio ambiente.

Segundo a Secretaria de Desenvolvimento Agrário do Governo do Estado do Ceará (2017), a agricultura familiar está presente em 90% dos municípios brasileiros e responde por 35% do produto interno bruto nacional. Sendo assim, absorve 40% da população economicamente ativa do país. Na agricultura familiar, os agricultores possuem diversos meios para disponibilizar seus produtos. Alguns optam por comercializá-los em supermercados, restaurantes ou por meio de programas institucionais, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) (Paula *et al.* 2014). No entanto, muitos pequenos e médios agricultores estão optando por uma abordagem alternativa de distribuição de seus produtos. Isso acontece, pois os meios de comercialização tradicionais citados acima possuem limitações, já que muitas vezes não são economicamente favoráveis ao produtor, além de ocorrerem variações de demanda, questões de perecibilidade dos produtos, de logística, entre outros. Diante desses desafios, as feiras livres tornaram-se uma opção atraente para os produtores, pois é uma estratégia com contato direto com o consumidor (Carvalho; Grossi, 2019).

Segundo Michellon, Molina e Costa (2009), as feiras ganham vantagem sobre os supermercados devido à variedade de produtos, à qualidade de frescor dos itens, às oportunidades de negociação de preços e ao atendimento personalizado, o que estabelece uma conexão mais estreita com os vendedores locais. Por conta dos benefícios nutricionais citados anteriormente, as PANC se tornam interessantes para a subsistência das famílias produtoras e, também, por sua comercialização, sejam como alimentos, insumos agroindustriais, complementos ou suplementos nutricionais, nutracêuticos e até farmacológicos. As hortaliças podem ser apresentadas no mercado sob várias formas, incluindo mudas, sementes, plantas ornamentais, bem como ingredientes para preparar alimentos e bebidas, como farinhas, bolos, biscoitos, pães, cervejas, sucos e chás (Botrel *et al.*, 2020).

A feira livre no Brasil se caracteriza pelo estilo de mercado ao ar livre (Mascarenhas; Dolzani, 2008), voltado à distribuição local de produtos agrícolas, sejam eles *in natura* como hortaliças, frutas e leguminosas, ou até mesmo produtos processados como geleias, doces de frutas, queijos, entre outros. Geralmente, elas são organizadas de forma semanal, principalmente, em locais onde é exibida a produção local dos alimentos e onde acontece a circulação de produtos, geralmente, em vias públicas como praças, e em dias estabelecidos pela prefeitura e associação de produtores (Freitas; Fontes; Oliveira, 2008).

As feiras livres surgiram no contexto da modernidade urbana da mudança do século XIX para o século XX e, no Brasil, elas estão presentes desde o período da colonização (Mascarenhas; Dolzani, 2008). Tal gênero de comércio de produtos alimentícios têm grande importância na dinâmica da sociedade, seja por meio do abastecimento de alimentos para a população, seja pela geração de renda para agricultores rurais, ou até mesmo para a movimentação do comércio urbano. Além disso, elas estão diretamente ligadas à manutenção de hábitos e costumes alimentares de determinada região (Jesus, 1992).

2.4 Consumo e comercialização de PANC

O consumo e a distribuição de PANC, como mencionado acima, depende de aspectos geográficos e do conhecimento acerca desses produtos. As hortaliças não convencionais caracterizam uma maneira alternativa e sustentável de alcançar ou de se aproximar de uma alimentação mais saudável e diversificada (Barreira *et al.*, 2015). Sabe-se que a alimentação adequada é um direito de todos, como preconizam os princípios e diretrizes de políticas da SAN (Segurança Alimentar e Nutricional). Segundo esse documento, o acesso a refeições e alimentos de qualidade deve ser garantido de forma regular e em quantidades suficientes, de forma a não pôr em falta outras necessidades básicas, se baseando em ações promotoras de saúde que respeitem a individualidade, regionalidade e o ambiente em que os indivíduos se encontram (CONSEA, 2004).

Políticas como o PRONAF, o PAA e o PNAE, entre outras mencionadas anteriormente, precisam exercer o ideal de sustentabilidade, respeitar as tradições alimentares e impulsionar o desenvolvimento local. Inserir os vegetais subutilizados nas políticas nacionais de alimentação e nutrição emerge como uma estratégia

fundamental para fomentar a SAN (Padulosi, 2017; Hunter *et al.*, 2019). Sob essa perspectiva, é fundamental destacar a relevância das PANC na ampliação da variedade de alimentos disponíveis, uma vez que a inclusão dessas hortaliças em políticas nacionais de alimentação e nutrição pode desempenhar um papel crucial no fortalecimento da segurança e soberania alimentar das famílias. Ao passo que, promover o uso das PANC também pode contribuir para a preservação da biodiversidade e, conseqüentemente, apoiar a sustentabilidade dos ecossistemas (Triches; Schneider, 2010; Brasil, 2010).

Tal soberania e preservação alimentar enfrentam ameaças decorrentes do avanço do capitalismo e dos seus meios de produção, especialmente no contexto da urbanização. Este avanço trouxe consigo um aumento significativo de alimentos ultraprocessados, provocando grande mudança nos hábitos alimentares. Como resultado, observa-se um abandono progressivo de plantas com alto valor nutricional em detrimento de alimentos industrializados e hortaliças mais comuns, devido à prevalência da monocultura. Esta prática limita a diversidade de produtos disponíveis nos mercados atualmente e, conseqüentemente, reduz a exposição da população a uma variedade de plantas alimentícias existentes no país. Portanto, a falta de conhecimento sobre as PANC pode ser associada ao baixo consumo delas (Corado *et al.*, 2022).

Isso gera impactos negativos na procura dos consumidores pelas PANC, uma vez que não conhecem, há queda na demanda, e de pouco a pouco os produtores reduzem a disponibilidade delas, optando por oferecer as hortaliças mais conhecidas que têm melhor saída (Oliveira, 2013). Como consequência, as PANC ficam em segundo plano e é criado um padrão alimentar, que não explora de maneira suficiente a variabilidade de hortaliças disponíveis na região e que, de certa forma, corrobora para um “apagamento” cultural alimentar. Outro fator importante a ser considerado é o “estranhamento” que ocorre a respeito do aspecto visual e do sabor de algumas PANC e a falta de conhecimento acerca do preparo delas, seja em áreas urbanas ou rurais e em todas as classes sociais (Brasil, 2010).

Resultados de um estudo realizado em São Luís - MA, indicam que o conhecimento sobre PANC sofre com a variável de gênero, situação na qual as mulheres agricultoras conhecem mais sobre o assunto, sabem identificar maior número de PANC e reconhecem o retorno financeiro dessas plantas ao serem comercializadas em feiras. Por outro lado, os homens sabem apontar benefícios

associados a elas, porém, poucos identificaram como não convencionais e também relataram não observar retorno financeiro proveniente da venda de PANC. Como consequência disso, não disponibilizam espaço para o plantio e, assim, tornam mais distantes a distribuição e oferta amplas de PANC nas feiras (Marques *et al.*, 2021).

Já foi observado que, em áreas rurais, o conhecimento sobre PANC é mais significativo, e a população dessas regiões as utilizam com maior frequência, pois, devido à distância dos centros urbanos, possuem maior necessidade de utilização das plantas disponíveis. É um aspecto positivo quando se vê pela perspectiva de manutenção da cultura alimentar regional (Reyes-García, 2005; Bortolotto, 2015).

Um estudo realizado em 2017 avaliou a presença de PANC nos distritos de Ouro Preto e Mariana. Nele, observou-se que as práticas alimentares na região são fruto de heranças familiares e de raízes coloniais, que são dois pilares importantes na construção do que chamamos de comida mineira ou “caipira”. De acordo com os relatos das entrevistas no estudo, o conhecimento sobre PANC é passado de forma oral, de geração para geração. Foi constatado também que existe o consumo de determinadas PANC, como por exemplo, o broto de samambaia. Há ainda relatos acerca da presença dessas plantas em hortas e quintais, onde são produzidas como uma alternativa para uma alimentação complementar (Araújo, 2017).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento preconiza, por meio do Plano Safra 2023/2024, que os sistemas de produção sustentáveis devem ser impulsionados, com redução das taxas de juros para recuperação de pastagens e premiação para os produtores rurais que adotam práticas agropecuárias consideradas mais sustentáveis. O objetivo do plano é aumentar e melhorar a produtividade de modo a preservar os recursos naturais e a vegetação nativa e, conseqüentemente, gerar impactos positivos nas mudanças climáticas de maneira geral, para, dessa forma, garantir a segurança alimentar e ambiental. Sendo assim, as PANC, por serem plantas espontâneas e regionais, entram na categoria de vegetação nativa, e seu uso corrobora para sistemas de produção mais sustentáveis (MAPA, 2023).

Diante da relevante influência das feiras livres na disponibilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) para a população e da escassez de literatura específica sobre as feiras de Ouro Preto-MG, este estudo busca preencher essas lacunas.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Avaliar o conhecimento e a comercialização de PANC por comerciantes das feiras livres da sede do município de Ouro Preto -MG.

3.2. Objetivos específicos

- Identificar os dados sociodemográficos dos feirantes de Ouro Preto - MG;
- Analisar a familiaridade com o termo PANC e o conhecimento sobre elas;
- Associar o perfil sociodemográfico ao nível de conhecimento de PANC pelos feirantes;
- Verificar as PANC comercializadas nas feiras do município;
- Detectar as principais dificuldades de produção e comercialização das PANC.

4. METODOLOGIA

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) antes de ser realizada sob o número de registro CAAE 70678123.3.0000.5150.

4.1 Área de estudo e recrutamento dos participantes

O estudo foi conduzido no município de Ouro Preto - MG que, de acordo com a estimativa populacional mais recente do IBGE, divulgada em agosto de 2021, tinha uma população de 75.158 habitantes. Foi feito o contato com a Secretaria Municipal de Agropecuária de Ouro Preto (SEMAG) para obter informações sobre as feiras em funcionamento na sede do município. Segundo o funcionário da prefeitura responsável pela fiscalização das feiras, eram realizadas cinco feiras livres semanais, localizadas nos bairros Antônio Dias, Barra, Bauxita e Centro (TAB. 2).

Tabela 2 - Descrições sobre as feiras livres em funcionamento em Ouro Preto – MG, 2024.

Bairro	Dias da semana	Horários
Antônio Dias	às sextas-feiras	7h às 13h
Barra	aos domingos	7h às 13h
Bauxita	aos sábados	7h às 13h
Bauxita (Rua Alfa)	às terças-feiras	à partir das 9h
Centro	às quintas-feiras	7h às 13h

Neste trabalho, optou-se por utilizar uma amostra não probabilística por conveniência, de forma a aproveitar a disponibilidade dos indivíduos para participar do estudo, considerando critérios como a facilidade de acesso e a disponibilidade dos participantes no momento das entrevistas. Para entrar em contato com os feirantes e convidá-los para participarem da pesquisa, inicialmente, fez-se contato com o responsável e fiscal das feiras do município, que forneceu informações gerais sobre as feiras e os feirantes. Sendo assim, optou-se por convidar todos os feirantes atuantes na sede do município a participarem voluntariamente da pesquisa.

Posteriormente, fez-se um contato de forma presencial com um feirante em específico, que se disponibilizou a encaminhar o material de divulgação da pesquisa

(APÊNDICE A) via *WhatsApp* para outros feirantes. O objetivo desse contato foi para informá-los da realização das entrevistas para que já estivessem cientes ao serem abordados pela pesquisadora nos locais das feiras.

4.2 Coleta de dados

Anteriormente às perguntas, foi fornecido aos feirantes o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para maiores esclarecimentos sobre a pesquisa (APÊNDICE C). Foi elaborado um questionário semiestruturado para a realização das entrevistas para investigar o nível de conhecimento sobre as PANC, bem como a produção e a comercialização dessas. Para a formulação do questionário foi usado como referência o questionário elaborado para uma outra pesquisa de maior abrangência sobre o conhecimento e utilização de PANC, realizada pela doutoranda do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição da UFOP e co-orientadora do presente trabalho, Letícia Terrone Pierre. O projeto em questão é intitulado “PANC na gastronomia mineira: um estudo em restaurantes da capital e em cidades históricas”, cujos participantes são chefes de cozinha e cozinheiros. A pesquisa ainda está em andamento, no entanto, seu questionário já foi testado e aplicado em uma amostra bastante representativa e, portanto, pode ser adaptado para a presente pesquisa, cujo público-alvo são os feirantes.

O questionário era composto por 3 seções distintas, as quais: a primeira abordava aspectos socioeconômicos, como idade, gênero, etnia, educação, renda mensal, local de residência e ligação com a feira (exemplo: proprietário, ajudante, feirante), para caracterizar a população estudada. A segunda seção versava sobre o conhecimento dos feirantes acerca das PANC encontradas na região de Ouro Preto. Para fornecer maior clareza a estes, no momento de realização da segunda seção do questionário foram apresentadas imagens impressas de 33 tipos de PANC mais comuns na região sudeste, com seus respectivos nomes populares de maneira legível (APÊNDICE B).

Para a compilação das imagens mostradas durante o questionário, foi realizada uma pesquisa na literatura, que incluiu estudos, como o de Kinupp e Lorenzi (2014), para reconhecer as PANC comuns em Minas Gerais e região Sudeste do Brasil, assim como em artigos científicos que abordaram o conhecimento e o uso alimentar dessas plantas nessa região (Almeida, Correa, 2012; Barreira *et al.*, 2015; Leal *et al.*, 2018;

Mazon *et al.*, 2020; Penzo, Bastos, 2021; Silva, Andrade, 2022; Terra, Ferreira, 2020). Vale ressaltar também o estudo de Araújo (2017) que apresentou as PANC mais presentes especificamente nas regiões de Ouro Preto e Mariana.

Na terceira e última seção do questionário elaborado para as entrevistas foram abordadas questões relacionadas ao cultivo e à comercialização das PANC pelos feirantes, visando compreender os métodos, frequências e volumes de cultivo, bem como o acesso e a finalidade dessas plantas. Além disso, nesta seção, foram incluídas perguntas sobre a obtenção das PANC, se não eram cultivadas pelos feirantes, e sobre como eram comercializadas, fornecendo informações sobre a demanda e aceitação pelos clientes. Também foram exploradas questões referentes à distinção das PANC produzidas e/ou comercializadas, assim como o uso de agrotóxicos, investigando se a produção é realizada de maneira orgânica ou não.

Para a coleta dos dados, esse questionário foi aplicado no formato de entrevistas para os feirantes das cinco feiras do município. Todas as entrevistas foram realizadas por uma única pesquisadora treinada, que, para iniciar as entrevistas, apresentou um questionário virtual em mãos (utilizando um *tablet*) e o preencheu conforme as respostas dos participantes, que foram identificados por nome e vínculo com as feiras.

4.3 Análise de dados

Inicialmente, os dados foram tabulados no Microsoft Office Excel e foi utilizada estatística exploratória descritiva para verificar a distribuição e variabilidade dos dados, quanto a assimetria, frequência. Para as análises, cada participante recebeu uma codificação. Posteriormente, todas as respostas do questionário foram transcritas em forma de texto, gerando assim um corpus textual (Souza; Bussolotti, 2021). Então, os dados foram analisados por meio da abordagem qualitativa de análise do conteúdo (BARDIN, 2016) utilizando o *software Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles* (IRaMuTeQ) versão 0.7 para realizar a classificação hierárquica descendente (CHD) e as nuvens de palavras. Algumas palavras compostas foram unidas por *underline* (exemplo: ora_pro_nóbis), para que o software pudesse reconhecê-las como um único elemento. A técnica de construção de corpus textuais a partir de entrevistas e uso do IRaMuTeQ também foram utilizados no estudo de Goulart *et al.* (2020).

5. RESULTADOS

Foi possível entrevistar todos os feirantes que atuavam na sede do município de Ouro Preto – MG entre março e maio de 2024, totalizando uma amostra de 8 participantes, os quais eram os proprietários de suas barracas. Entre eles, houve maior participação de indivíduos do sexo masculino (75%), 62,5% deles tinham 50 anos ou mais, 62,5% eram da raça branca e 62,5% possuíam apenas ensino médio ou fundamental incompleto. Quanto à faixa de rendimento mensal, 37,5% declararam obter de 3.000 a 5.000 reais mensais, enquanto outros 37,5% preferiram não responder à pergunta. Todos habitavam a área rural (distritos de Amarantina, Cachoeira do Campo, Coelhos e Senhora dos Remédios) e 50% comercializavam os seus produtos na feira do bairro Barra (TAB. 3).

Tabela 3 - Caracterização sociodemográfica dos feirantes de Ouro Preto – MG, 2024 (continua)

Variável	N	%
Faixa etária		
de 19 a 29 anos	-	-
de 30 a 39 anos	1	12,5
de 40 a 49 anos	2	25
50 anos ou mais	5	62,5
Sexo biológico		
Feminino	2	25
Masculino	6	75
Nível de escolaridade		
Sem escolaridade	-	-
Ensino fundamental incompleto	3	37,5
Ensino fundamental completo	-	-
Ensino Médio incompleto	2	25
Ensino Médio completo	2	25
Superior incompleto	1	12,5
Superior completo	-	-
Pós-graduado	-	-
Faixa de rendimento mensal		
1,00 a 500,00	-	-
501,00 a 1.000,00	-	-
1.001,00 a 2.000,00	1	12,5
2.001,00 a 3.000,00	-	-
3.001,00 a 5.000,00	3	37,5
5.001,00 a 10.000,00	-	-

Tabela 3 - Caracterização sociodemográfica dos feirantes de Ouro Preto - MG, 2024 (conclusão)

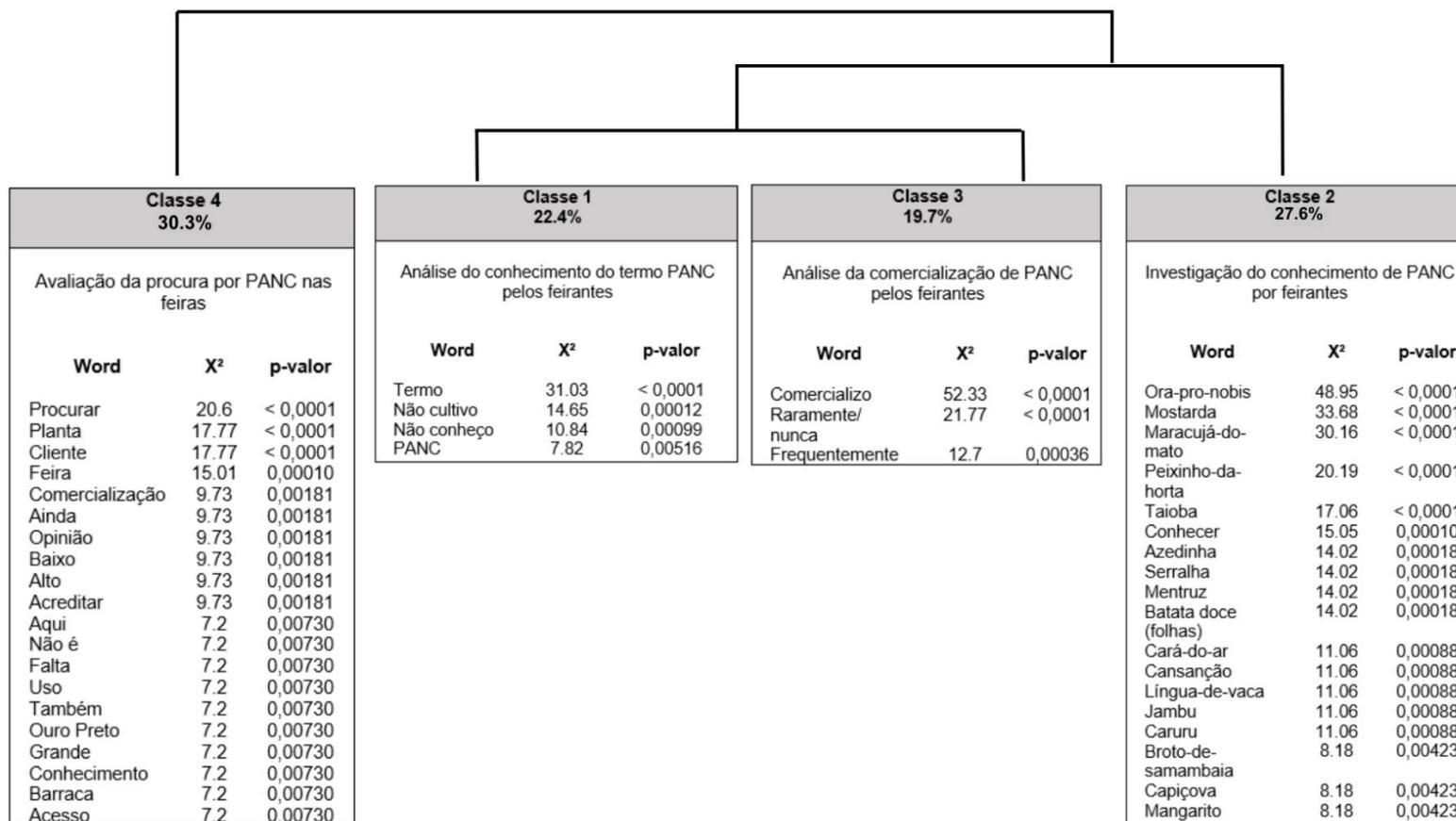
Variável	N	%
Faixa de rendimento mensal		
10.001,00 a 20.000,00	1	12,5
20.001,00 a 100.000,00	-	-
Prefiro não responder	3	37,5
Local de residência		
Área rural (distritos de Amarantina, Cachoeira do Campo, Coelho e Senhora dos Remédios)	8	100
Área urbana	-	-
Local da feira		
Antônio dias	1	12,5
Barra	4	50,0
Bauxita	1	12,5
Centro	2	25,0

N =8

Fonte: Própria autora

A análise do corpus textual construído com as respostas gerou 101 segmentos de texto, que produziram 1659 ocorrências. A partir dele foi possível gerar a CHD que proporcionou o dendograma com base na co-ocorrência de palavras e dos valores de qui-quadrado (FIG.1).

Figura 1 – Classificação Hierárquica Descendente (CHD) e seus valores de qui-quadrado, representando as análises qualitativas dos discursos referentes às entrevistas realizadas com feirantes do município de Ouro Preto, MG, 2024



Todas as palavras seleccionadas foram significativas pelo Teste de Qui-quadrado (χ^2) ao nível de significância de 5%.

N: 8; Número de PANC apresentadas no questionário: 33

Fonte: própria autora

O dendograma (FIG. 1) com a CHD dividiu-se em quatro classes, sendo que a classe 4 tem a porcentagem mais relevante de contribuição para análise lexical (30,3%). Esta se tratava da “classificação da procura de PANC pelos clientes”. Metade dos feirantes classificou como alta e metade classificou como baixa, sendo que as palavras “baixo” e “alto” obtiveram mesma incidência e mesmos p-valores (0,00181). É possível perceber a palavra “acesso” nesta mesma classe (p-valor: 0,00730), que representa a opinião de metade dos participantes, os quais afirmaram que a dificuldade de acesso é a justificativa mais prevalente para a não comercialização de PANC. Em segundo lugar, a falta de conhecimento também impacta negativamente a venda dessas plantas, segundo eles.

Na CHD (FIG. 1) evidencia-se que a classe 3 (“comercialização de PANC pelos feirantes”) apresentou menor porcentagem de representatividade (19,7%) em relação aos seguimentos de texto selecionados. Destaca que a frequência de comercialização de PANC é baixa, visto que os feirantes que declararam comercializá-las, o fazem raramente ou nunca (p-valor: 0,001).

Entre os participantes do estudo, havia uma quantidade relevante de feirantes que vendem PANC em suas barracas nas feiras (75%), apesar da baixa frequência (FIG. 2 A). Segundo eles, as mais comumente comercializadas são, em ordem decrescente, taioba, umbigo de banana e o broto de samambaia, também representadas em destaque na nuvem de palavras (FIG. 2 B). Existem ainda outras que são comercializadas, mas em menor quantidade, como a amora, a mostarda, azedinha e o peixinho da horta. Apenas dois feirantes afirmaram que não vendem nenhuma PANC, sendo que um deles comercializa apenas frutas convencionais e plantas para ornamentação, ou seja, hortaliças alimentícias não são o seu foco; e o outro relatou que não oferta devido à baixa procura por esses alimentos em sua barraca (FIG. 2 B).

Figura 2 – Comercialização de PANC por feirantes de Ouro Preto (A) e nuvem de palavras ilustrando quais são as PANC mais comercializadas (B), 2024

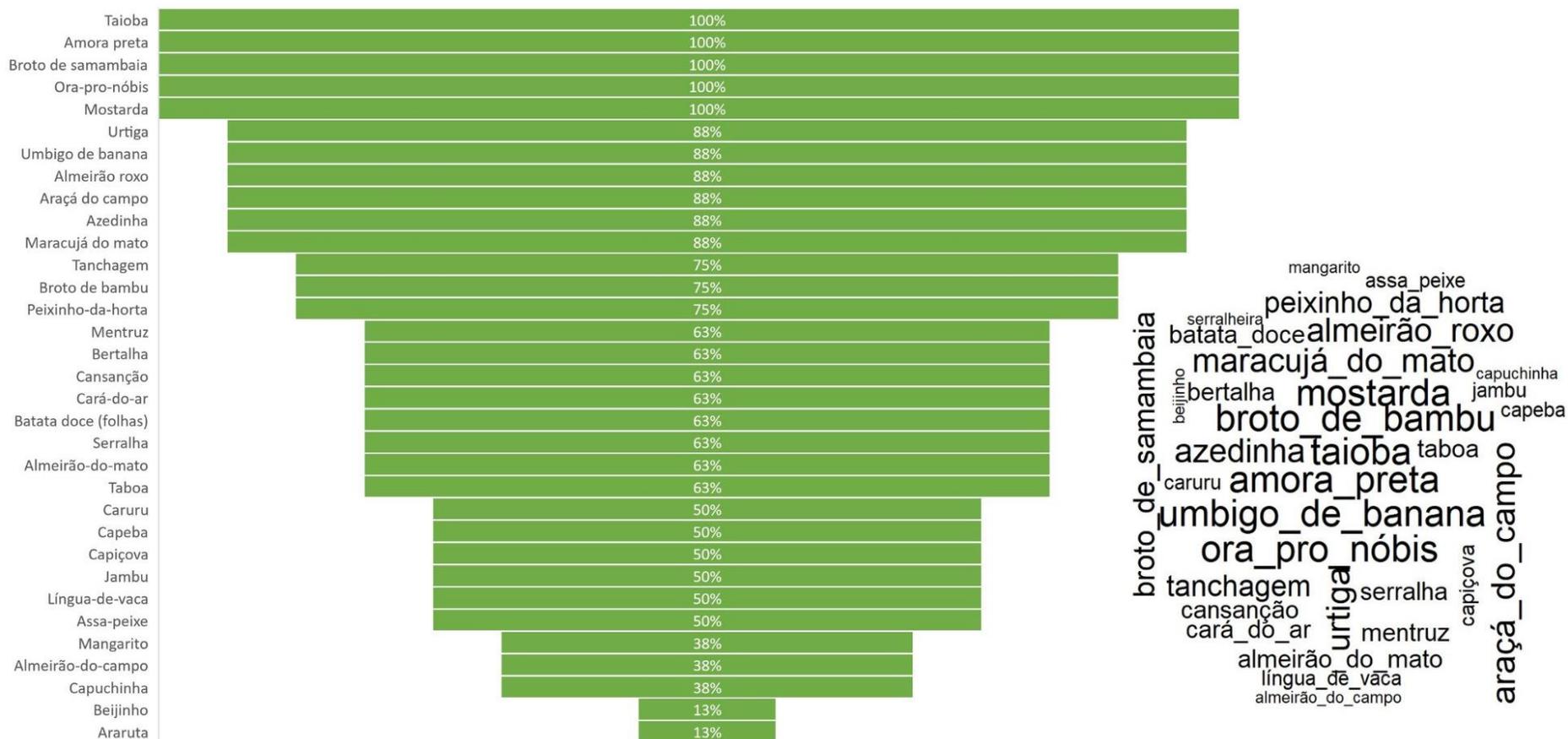


N: 8

Fonte: própria autora.

A classe 2 foi a segunda com maior porcentagem de explicação (27,6%) no dendograma que representa a CHD (FIG. 1), cuja tematização se trata das PANC em si, dispostas em ordem decrescente de acordo com o nível de familiaridade dos participantes com cada planta. Tal representação reforça que a ora-pro-nóbis, a mostarda, o maracujá-do-mato e o peixinho-da-horta são as mais populares. Sendo assim, por meio das análises de frequência, também foi possível observar que, das 33 PANC exibidas por nomes populares e imagens durante a entrevista com os feirantes, certas plantas se destacavam em relação a popularidade, sendo que a amora preta, taioba, broto de samambaia, ora-pro-nóbis e mostarda eram conhecidas por 100% dos participantes (FIG. 3 A e B). Já urtiga, umbigo de banana, o almeirão roxo, o araçá do campo e a azedinha foram reconhecidas por 88% dos entrevistados. Em porcentagens menores, mas também relevantes (75%), encontram-se o broto de bambu, o peixinho-da-horta e a tanchagem.

Figura 3 – Porcentagens (%) de feirantes em Ouro Preto – MG que relataram conhecer cada uma das 33 PANC apresentadas por seus nomes populares e suas imagens, 2024 (A) e nuvem de palavras ilustrando esta frequência em relação ao conhecimento (B).



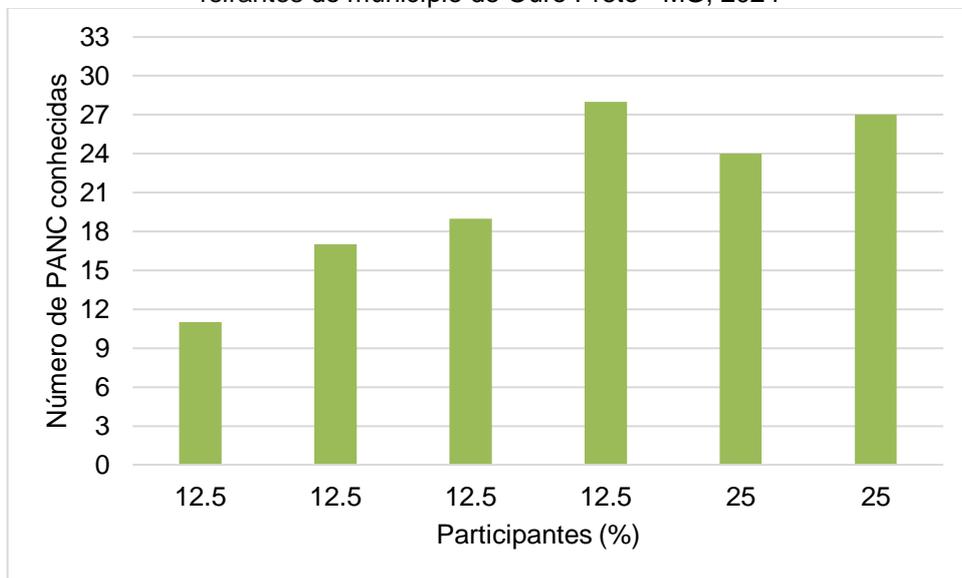
A.

B.

N: 8; Número de PANC apresentadas no questionário: 33
 Fonte: própria autora

Nenhum dos participantes conhecia ou desconhecia completamente todas as PANC apresentadas (FIG. 4). Entre eles, os que tinham maior conhecimento foram os que conheciam 28 das 33, e o menor relato foi de quem conhecia apenas 11, ou seja, menos da metade. Contudo, houve participantes que disseram conhecer outras que não estavam presentes no questionário. Porém, percebeu-se que eles têm um conhecimento limitado sobre a classificação das PANC, visto que muitos dos exemplos dados por eles se tratavam de plantas convencionais, como ervas para chás e hortaliças cotidianas como manjeriço e couve.

Figura 4 – Quantidade de plantas alimentícias não-convencionais (PANC) conhecidas pelos feirantes do município de Ouro Preto - MG, 2024

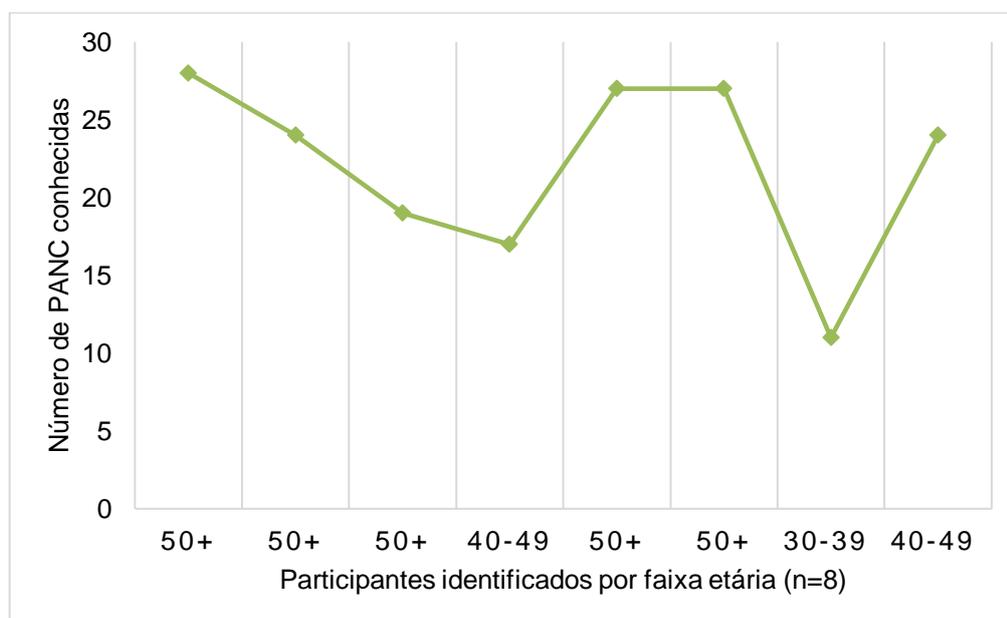


N: 8; Número de PANC apresentadas no questionário: 33

Fonte: própria autora

O perfil de idade prevalente entre os feirantes foi de 50 a 59 anos. O menor número de PANC conhecidas foi de um participante mais novo (30 a 39 anos), que soube identificar apenas 11 das 33 imagens. O segundo menor número também está associado a um participante mais novo que a maioria (40 a 49 anos), que identificou 17 PANC. Em contrapartida, os maiores números foram de participantes de 50 anos ou mais, como fica representado na FIG. 5.

Figura 5 - Conhecimento de PANC por idade dos feirantes de Ouro Preto – MG, 2024.



Número de PANC apresentadas no questionário: 33

Fonte: própria autora

Quanto à escolaridade, foi visto que havia predominância de ensino fundamental ou médio incompletos. Ao relacionar esse dado ao conhecimento de PANC, foi possível observar que uma pessoa com o ensino médio incompleto possuía menor conhecimento (11 PANC) que uma pessoa com o ensino fundamental incompleto (28), por exemplo. Foram feitas as médias dos números de PANC conhecidas por nível de escolaridade para analisar possível correlação entre essas variáveis (TAB. 4).

Tabela 4. Médias de números de PANC conhecidas por nível de escolaridade dos feirantes de Ouro Preto – MG, 2024.

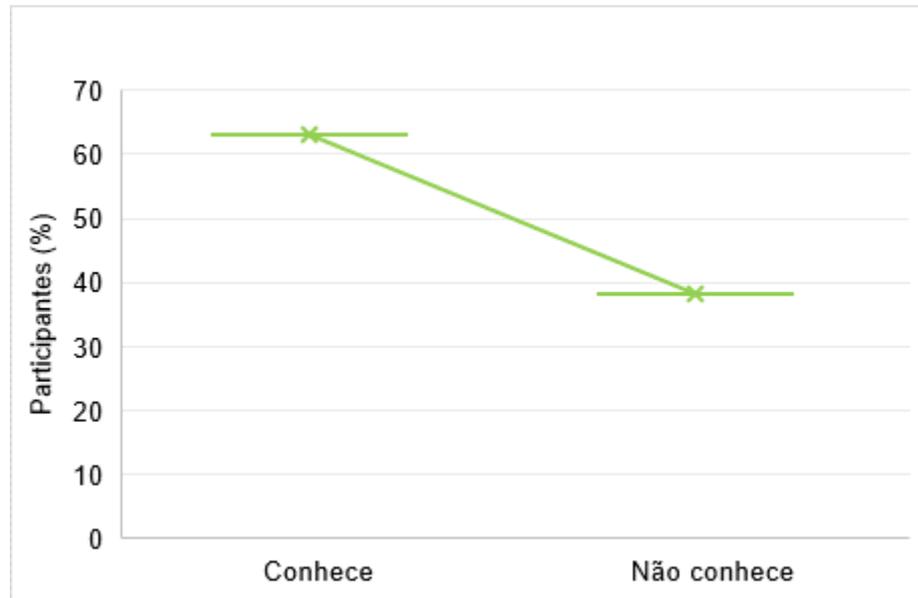
Nível de escolaridade	Média do número de PANC conhecidas
Ensino fundamental incompleto	22,6
Ensino médio incompleto	23,5
Ensino médio completo	17,5
Ensino superior incompleto	27

N:8; Número de PANC apresentadas no questionário: 33

Fonte: própria autora

Por fim, completando a CHD (FIG. 1), temos a classe 1, com 22,4% de representatividade dos seguimentos de textos, e aparece indicar que parte dos participantes da pesquisa não conhecem a sigla, não cultivam e não comercializam as PANC. A Figura 1 demonstra que os termos “não cultivo” e “não conheço” foram altamente significativos ($p\text{-valor} < 0,001$). Os participantes foram questionados sobre seu conhecimento do termo PANC, e os resultados mostraram que 60% deles estavam familiarizados com a expressão (FIG. 6). Entre os 40% que não conheciam o termo (3 feirantes), dois identificaram um número menor de PANC, 11 e 18, respectivamente. No entanto, houve uma exceção em que um participante não conhecia a sigla e afirmou que conhecia a maioria das 33 PANC apresentadas, indicando que a falta de familiaridade com o termo não necessariamente implica em um baixo conhecimento sobre PANC entre os participantes deste estudo.

Figura 6 - Conhecimento do termo PANC pelos feirantes de Ouro Preto-MG, 2024.

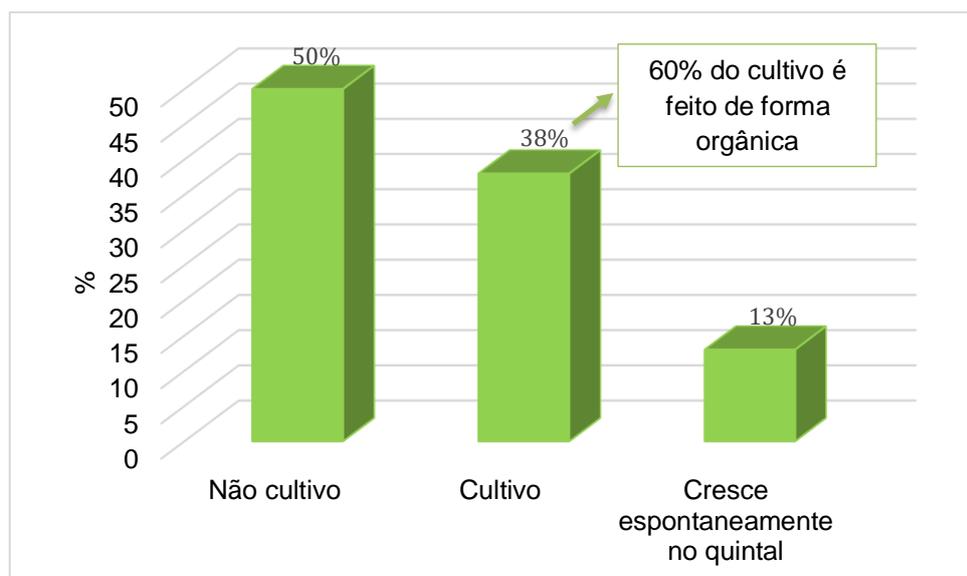


N: 8

Fonte: própria autora

Quando questionados sobre o cultivo de PANC, metade dos entrevistados afirmou não se envolver com essa prática, enquanto 13% relataram que as plantas aparecem de maneira espontânea nos quintais e canteiros de suas residências, sem qualquer intervenção específica ou planejada de cultivo (FIG. 7). Em relação ao tipo de cultivo, entre os que cultivam, a maioria (60%) disse adotar métodos orgânicos em suas produções.

Figura 7 – Cultivo de PANC por feirantes em Ouro Preto – MG, 2024.

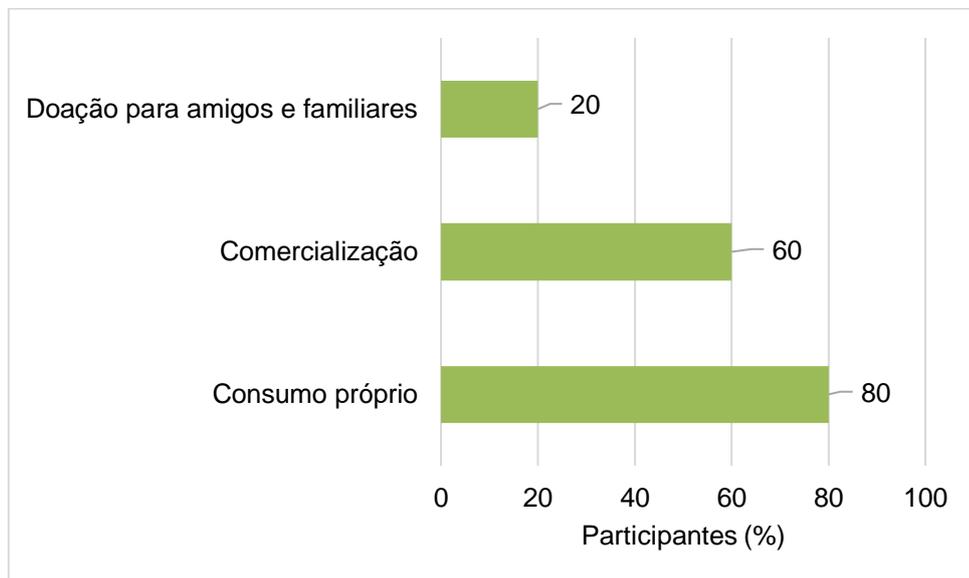


N: 8

Fonte: própria autora

Os participantes do estudo cultivam PANC por diferentes razões, e alguns deles mencionaram mais de uma motivação para o cultivo. A principal razão relatada foi o consumo próprio, com 80% dos participantes afirmando que as cultivam para uso pessoal. Além disso, cerca de 60% dos entrevistados disseram que também cultivam PANC com a intenção de vendê-las. Por último, o compartilhamento da produção com amigos e familiares foi citado como o motivo menos comum para o cultivo, sendo a prioridade mais baixa entre os participantes (FIG. 8).

Figura 8 – Finalidade de cultivo de PANC por feirantes de Ouro Preto, 2024.



N: 4

Fonte: própria autora

6. DISCUSSÃO

Foi possível observar que a quantidade de feirantes atuantes na sede do município de Ouro Preto é pequena, e que todos eles residem em distritos pertencentes ao município. Apesar de uma porcentagem relevante declarar que comercializam PANC, o volume de comercialização ainda é baixo e pouco diversificado. No entanto, eles têm um conhecimento razoável sobre as PANC, e declaram que a baixa comercialização se dá principalmente pela dificuldade de obtenção.

Foi observado que mais da metade dos feirantes estão familiarizados com o termo PANC, no entanto, a compreensão de alguns sobre sua definição é superficial e não compreende completamente o significado real da sigla. Os que disseram não conhecer o acrônimo PANC, entretanto, foram capazes de reconhecer algumas delas quando apresentadas as imagens. Esse resultado também foi observado no estudo de Polesi *et al.* (2017), realizado no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul, no qual 50 dos 90 entrevistados, inicialmente, afirmaram não ter conhecimento sobre o tema, mas, em seguida, demonstraram familiaridade com algumas espécies de PANC. Isso sugere que, embora o termo PANC esteja se tornando conhecido, tanto no meio acadêmico quanto na mídia, sua popularidade não deve ser considerada parâmetro definitivo para avaliar o entendimento dos feirantes sobre PANC, pois uma planta que é considerada não convencional pode ser culturalmente popular em outra região do país, conforme disponibilidade no território (Kinupp; Lorenzi, 2014).

Observou-se que os participantes mais novos conhecem um número menor de PANC em comparação com aqueles com 50 anos ou mais, similarmente aos achados de Barreira *et al.* (2015) que identificaram os indivíduos mais velhos como os maiores conhecedores de PANC. Segundo Nunes *et al.* (2021) a população mais velha detém de informações trazidas por vivências e heranças familiares com as espécies locais e sobre sua utilização na alimentação. Porém, são necessários estudos mais robustos com uma maior diversificação de faixa etária para afirmar essa suposição. Em relação ao nível de escolaridade, foi possível perceber que não reflete diretamente o nível de conhecimento de PANC, pois indivíduos com maior escolaridade não necessariamente possuem maior conhecimento sobre elas.

Os dados encontrados revelam que grande parte dos feirantes tem como principal finalidade de cultivo de PANC o próprio consumo. Essa tendência também

pode ser observada no estudo de Boreli *et al.* (2020), que mostra que grande parte das plantas não convencionais são cultivadas principalmente por pequenos produtores e, como eles já são colocados em segundo plano pela agricultura moderna e, também, não comercializam parte das PANC que cultivam, isso explicaria a baixa presença dessas plantas no comércio.

As PANC mais conhecidas entre os feirantes foram amora, broto de samambaia, mostarda, taioba e ora-pro-nóbis. Essas duas últimas também foram de maior destaque no trabalho de Barbosa *et al.* (2021), o qual ressalta que suas popularidades se devem às tradições familiares e ao maior acesso, pois são mais facilmente cultiváveis em domicílio. Além disso, estão presentes em pratos característicos da cultura mineira como acompanhamento de carnes e outras preparações, que são bem representadas pelo Festival do Ora-Pro-Nóbis na cidade de Sabará, localizada próxima a região de Belho Horizonte e Ouro Preto (Barbosa *et al.*, 2012).

Normalmente, as feiras são meio de sobrevivência de muitas populações rurais, porém, não é um trabalho extremamente lucrativo, como representado pelos resultados. Embora importantes para a manutenção das famílias no meio rural, nem sempre esses ganhos são expressivos (Forman, 2009). Contudo, no presente estudo, houve um participante que relatou obter um rendimento maior quando comparado a média dos demais, porém, não se sabe se a renda era advinda exclusivamente do comércio em feiras livres. Deve-se analisar ainda a dificuldade de se mensurar a renda dos feirantes devido à oscilação de produção por conta da sazonalidade e pelo fato de que parte da produção é destinada ao consumo próprio, como evidenciado nos resultados deste estudo e por Pereira *et al.* (2017) em uma pesquisa sobre feiras livres de Conceição do Mato Dentro- MG.

Certas limitações fizeram parte do estudo como, por exemplo, as entrevistas poderiam ter sido gravadas, no entanto, os feirantes declararam não se sentirem confortáveis e não concordaram com o formato proposto. Desta forma, o entrevistador teve que redigir as respostas dos feirantes de forma rápida e dinâmica, pois acontecia durante o funcionamento da feira em local de grande movimentação e difícil compreensão auditiva. Portanto, isso limitou a construção de um corpus textual mais robusto.

É importante ressaltar que, apesar das limitações, nossas buscas indicam que ainda não há na literatura científica pesquisas que avaliem a inserção de PANC no

ambiente das feiras livres e, portanto, o presente estudo começa a preencher essas lacunas. Além disso, por se tratar do contexto de uma cidade histórica, é ainda mais importante, pois chama a atenção para o reaparecimento de culturas alimentares que movimentam o turismo e que envolvem as PANC, tornando possível invocar iniciativas para maior divulgação da comercialização e consumo dessas plantas no município de Ouro Preto.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo foi capaz de evidenciar que todos os feirantes do município de Ouro Preto - MG têm ciência de pelo menos uma das PANC apresentadas no questionário. O termo foi reconhecido pela maioria, porém, não é um indicador direto de conhecimento sobre essas hortaliças. Dentre as PANC apresentadas, as mais conhecidas pelos feirantes da cidade são a ora-pro-nóbis, taioba, amora preta, mostarda e broto de samambaia e as mais comercializadas por eles são a ora-pro-nóbis e taioba. Entretanto, o acesso à PANC na região ainda é um dificultador para comercialização em maior escala.

Tendo em vista a tendência de distribuição restrita das PANC cultivadas, faz-se necessária maior divulgação sobre o tema com o intuito de expor a riqueza nutricional das PANC e incentivar sua comercialização. Tais objetivos podem ser atingidos por meio de visitas a hortas comunitárias que tenham como ponto forte as hortaliças não convencionais que ensinem a população a identificar as diferentes espécies e seus usos na alimentação. Ademais, a principal motivação é a valorização da cultura regional das PANC e da diversidade alimentar e nutricional, além da preservação dos recursos naturais.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M.; CORRÊA, A. Utilização de cactáceas do gênero *Pereskia* na alimentação humana em um município de Minas Gerais. **Ciência Rural**, v. 42, p.42. 751-756, 2012.

ARAÚJO, A. **O consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nas cidades de Ouro Preto e Mariana**. p. 89-91. Monografia (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, Campus Ouro Preto, 2017.

AZEVEDO, M.; NUNES, E. As feiras da agricultura familiar: um estudo na rede Xique-Xique nos territórios Açú-Mossoró e Sertão do Apodi (RN). **Revista Geotemas**, v. 3, n. 2, p. 59–70, 2013.

BAPTISTA, V. A relação entre o consumo e a escassez dos recursos naturais: uma abordagem histórica. **Saúde & Ambiente em Revista**, v. 5, n. 1, p. 08-14, 2010.

BARBOSA, C. **Management and postharvest conservation of *Pereskia aculeata* Mill.** 59 f. Dissertação (Mestrado em Plantas daninhas, Alelopatia, Herbicidas e Resíduos; Fisiologia de culturas; Manejo pós-colheita de) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2012.

BARBOSA, T. et al. Plantas alimentícias não convencionais: existem potenciais consumidores e locais para comprar? **Research, Society and Development**, v. 10, p. e27710414146, 2021.

BARREIRA, T. et al. Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Medicináveis**, v. 17, n. 4, p. 964-974, 2015.

BIONDO, E. et al. Diversidade e potencial de utilização de plantas alimentícias não convencionais ocorrentes no Vale do Taquari, RS. **Revista Científica Eletrônica da UERGS**, v. 4, n. 1, p. 61-90, 2018.

BORELLI, T. et al. An Integrated Conservation Approach to Secure Wild Food Plants for Food Security and Nutrition. **Plants (Basel)**, v. 9, n. 10, 2020.

BORGES, C.; SILVA, C. Plantas alimentícias não convencionais (PANC): a divulgação científica das espécies na cidade de Manaus, AM. **Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar**, v. 4, n. 11, p.466-477, 2018.

BORTOLOTTI, I. et al. Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 11, n. 46, p.1-14, 2015.

BOTREL, N. et al. Valor nutricional de hortaliças folhosas não convencionais cultivadas no Bioma Cerrado. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 23, n. e 2018174, p. 1-8, 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de hortaliças não-convencionais**. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: mapa/ACS, 2010. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/857646/manual-de-hortalicas-nao-convencionais>. Acesso em: 09 set. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. (2a ed.), Ministério da Saúde. 2015. Disponível

em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf. Acesso em: 09 set. 2023

CARVALHO, F.; GROSSI, S. A importância das feiras livres e seus impactos na agricultura familiar. **Revista Interface Tecnológica**, v. 16, n. 2, p. 226–234, 2019.

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e diretrizes de uma política de Segurança Alimentar e Nutricional**: Textos de Referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Positiva, p. 81, 2004.

CORADO, P. *et al.* O consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e da cultura alimentar brasileira. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 29, n. 00, p. 1-12, 2022.

EPAMIG. **Hortaliças não convencionais: Saberes e Sabores**. Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais. EPAMIG Centro-Oeste. Prudente de Moraes - MG, 2012. 28p.

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations. Estudo inédito da FAO aponta que a biodiversidade do planeta está desaparecendo. 2019. Disponível em: www.fao.org/brasil/noticias/detailevents/en/c/1181587. Acesso em: 22 set 2023.

FORMAN, S. **Camponeses**: sua participação no Brasil [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2009. Bibliografia. 309 p. Disponível em: SciELO Books.

FORTES, H. **Gastronomia ouro-pretana: gestão pública e a valorização dos hábitos alimentares como atrativo cultural**. 62 f. Monografia – Curso de Bacharelado em Turismo da Escola de Direito, Turismo e Museologia. Universidade Federal de Ouro Preto, MG, 2019. Disponível em: <https://monografias.ufop.br/handle/35400000/5764>. Acesso em: 23 abr. 2024.

FREITAS, M. *et al* (orgs). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura** [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. 422 p. Disponível em: SciELO Books.

GARCIA, J. *et al.* Phytochemical profile and biological activities of 'Orapro-nobis' leaves (*Pereskia aculeata* Miller): an underexploited superfood from the Brazilian Atlantic Forest. **Food Chemistry**, v. 294, p. 302-308, 2019.

RANIERI, G. **Guia Prático de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)**. 1. São Paulo: Instituto Kairós, 44 p., 2017

GOULART, G. *et al.* Consumer perception towards familiar and innovative foods: the case of a Brazilian product. **British Food Journal**, v. ahead-of-print, 2020.

HUNTER, D. *et al.* The potential of neglected and underutilized species for improving diets and nutrition. **Planta**, v. 250, n. 3, p. 709-729, 2019.

IDEC - Instituto de Defesa do Consumidor. **PANCs: o que são e onde encontrar?** 2022. Disponível em: <https://idec.org.br/consultas/dicas-e-direitos/pancs-o-que-sao-e-onde-encontrar>

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2022: Cidades**. Ouro Preto: IBGE, 2022. Disponível em

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/ouro-preto/historico>. Acesso em: 09 de setembro de 2023.

JACOB, M. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 15, n. 0, p. 44037, 2020.

JESUS, G. O lugar da feira livre na grande cidade capitalista: Rio de Janeiro, **Revista Brasileira de Geografia**, v. 54, n. 1, p. 95-120, 1992.

KELEN, M. *et al.* **Plantas Alimentícias não convencionais (PANC):** hortaliças espontâneas e nativas. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2015.

KINUPP, V.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil:** Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 2 ed. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014, 768 p.

LEAL, M. *et al.* Knowledge, use, and disuse of unconventional food plants. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 14, n.1, p. 1-9, 2018.

LIBERATO, P. *et al.* PANCs – Plantas alimentícias não convencionais e seus benefícios nutricionais. **Environ Smoke**, v. 2, n. 2, p. 102-111, 2019.

MARQUES, G. *et al.* Plantas não convencionais para fins alimentares comercializadas em feiras de São Luís, Maranhão. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 16, n. 3, p. 266-271, 2021.

MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Ateliê Geográfico**, v. 2, n. 2, p. 72 – 87. 2008.

MAZON, S. *et al.* Exploring consumers' knowledge and perceptions of unconventional food plants: case study of addition of *Pereskia aculeata* Miller to ice cream. **Food Science and Technology**, v. 40, n. 1, p. 215-221, 2020.

MICHELLON, E. *et al.* **Feira do Produtor Rural Pela Visão dos Consumidores.** V EPC Encontro Internacional de Produção Científica Cesumar, 2009.

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Plano Safra da Agricultura Familiar 2023/2024.** Brasília, DF. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mda/pt-br/ProgramaseEditais/plano-safra-da-agricultura-familiar/confira-a-cartilha-do-plano-safra-da-agricultura-familiar-2023-2024>. Acesso em: 06 set 2023.

NUNES, L. *et al.* Avaliação do conhecimento sobre plantas alimentícias não convencionais (PANC) por meio de questionário da plataforma *Google Forms* aplicado à população. **Revista Ibero- Americana de Humanidades, Ciências e Educação, [S. l.]**, v. 7, n. 7, p. 250–261, 2021.

OLIVEIRA, S. Plantas Alimentícias não convencionais (PANCs) voltam a ganhar espaço na mesa dos brasileiros. **Revista Letras da Terra**, v. 12, n. 36, p. 6-8, 2013. Disponível em: <http://www.agptea.org.br/revista/Letrasdaterra36.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2023.

PADULOSI, S. **Bring NUS back to the table!** 2017. Disponível em: <https://www.biodiversityinternational.org/e-library/publications/detail/bring-nus-back-to-the-table/>. Acesso em: 07 nov. 2023.

PASCHOAL, V.; SOUZA, N. S. Plantas Alimentícias não convencionais (PANC). In: CHAVES, D. F. S. **Nutrição Clínica Funcional**: compostos bioativos dos alimentos. VP Editora. Cap. 13., n. 2, p. 302-323, 2015.

PASCHOAL, V. et al. **Plantas Alimentícias Não Convencionais & Saúde**. Embrapa Hortaliças. Salvador – BA. Editora Ltda, 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortaliças/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1132694/plantas-alimenticias-nao-convencionais--saude>. Acesso em: 25 ago. 2023.

PAULA, M. *et al.* Mercados Institucionais na agricultura familiar: Dificuldades e desafios. **Revista de Política Agrícola**, v. 23, n. 1, p. 33 – 43, 2014.

POLESI, R *et al.* Agrobiodiversidade e segurança alimentar no Vale do Taquari, RS: plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. **Revista Técnico-Científica**. v. 19, n. 2, p. 118-135, 2017.

PENZO, T.; BASTOS, A. Perfil do uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais em Comunidades com visão sustentável em Maceió/AL. **Diversitas Journal**, v. 6, n. 1, p. 311-332, 2021.

PEREIRA, V. *et al.* A feira livre como importante mercado para a agricultura familiar em Conceição do Mato-Dentro – MG. **Revista Ciências Humanas**. v. 10, n. 2, p. 67-78 , 2017.

Prefeitura Municipal de Ouro Preto. **História**. Disponível em: <https://ouropreto.mg.gov.br/historia/>. Acesso em: 09 set 2023.

QUINI, A. *et al.* Revisão de literatura: importância nutricional de algumas espécies de *Amaranthus sp.* **Revista Eletrônica de Biologia**, v. 6, n. 1, p. 69-81, 2013.

RAY, A. et al. How Many Wild Edible Plants Do We Eat – Their Diversity, Use, and Implications for Sustainable Food System: An Exploratory Analysis in India. **Frontiers in Sustainable Food Systems**, v. 4, n. 56, p. 1-21, 2020.

REYES-GARCÍA, V. *et al.* Knowledge and consumption of wild plants: a comparative study in two Tsimane's villages in the Bolivian Amazon. **Ethnobotany Research and Applications**, v. 3, n. 0, p. 201- 207, 2005.

ROCHA, F. Aspectos Econômicos e Sociais da Região dos Inconfidentes. **Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Inovação e Tecnologia**. Prefeitura Municipal de Ouro Preto – MG. 2022. 14 p. Disponível em: https://www.ouropreto.mg.gov.br/static/arquivos/menus_areas/estudos_economicos.pdf?dc=5084. Acesso em: 06 set. 2023.

SALVIATI, M. **Manual do Aplicativo IRAMUTEQ**. Versão 0.7 Alpha 2 e R Versão 3.2.3. (2017). Disponível em: <http://www.iramuteq.org/documentation/fichiers/manual-do-aplicativo-iramuteq-par-maria-elisabeth-salviati>. Acesso em: 14 jan 2024.

SARTORI, V. *et al.* **Plantas Alimentícias Não Convencionais-PANC**: Resgatando a Soberania Alimentar e Nutricional. 1 ed. Caxias do Sul, RS. Educs, 2020, 122 p.

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO - Governo do estado do Ceará. **O que é agricultura familiar?** Disponível em: <https://www.sda.ce.gov.br/2017/01/16/o-que-e-agricultura-familiar/>. Acesso em: 06 set. 2023.

SILVA, B.; ANDRADE, L. Plantas indesejadas ou alimentos nutritivos? Análise de aceitação e viabilidade do consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANC's). **Diversitas Journal**, v. 7, n. 1, p. 82-89, 2022.

SOUZA, A. *et al.* Análise nutricional e teste de aceitação sensorial da beldroega (*Portulaca oleracea*). **Brazilian Journal of Development**, v. 5, n. 10, p. 17670-17680, 2018.

SOUZA, E. *et al.* **PANC da Baixada Santista**: visão botânica e alimentar. In: CONGRESSO NACIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, Universidade Católica de Santos – Unisantos, Santos (SP), 2018.

SOUZA, M, BUSSOLOTI, J. Análises de entrevistas em pesquisas qualitativas com o software IRaMuTeQ. **Revista Ciências Humanas**, [S. l], v. 14, n. 1, p. 1-21, 2021.

SCHAFFER, S. *et al.* Antioxidant properties of mediterranean food plant extracts: geographical differences. **Journal of Physiology and Pharmacology**. v. 56, n. 1, p. 115-124, 2005.

TERRA, S.; FERREIRA, B. Conhecimento de plantas alimentícias não convencionais em assentamentos rurais. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 15, n. 2, p. 221-228, 2020.

TULER, A.; PEIXOTO, A.; SILVA, N. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais. **Rodriguésia**, v. 70, n.0, p. 1-12. 2019.

TRICHES, R.; SCHNEIDER, S. Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. **Saúde e Sociedade**, v. 19, n. 4, p. 933-945, 2010.

APÊNDICE A – MATERIAL DE DIVULGAÇÃO DA PESQUISA



Plantas Alimentícias Não Convencionais

PANC

em **feiras livres** de Ouro Preto - MG

Projeto vinculado à UFOP que visa avaliar o consumo e a comercialização de PANC nas feiras livres que acontecem em Ouro Preto - MG.

Em breve entraremos em contato. Sua participação é muito importante!

Mais informações: Marcela (32)991295558



APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO PARA ENTREVISTA COM FEIRANTES**1ª SEÇÃO: DADOS DO ENTREVISTADO**

1. Nome:

Sexo: Feminino Masculino Prefiro não dizer

2. Telefone: _____

3. Faixa etária:

De 18 a 19 anos De 20 a 24 anos De 25 a 29 anos De 30 a 39 anos
De 40 a 49 anos 50 anos ou mais

4. Sua cor ou raça é:

Branco(a) Negro(a) Indígena Pardo(a), Mulato(a) Amarelo(a) de
origem asiática Sem declaração

5. Nível de escolaridade:

Sem escolaridade Ensino Fundamental incompleto Ensino Fundamental
completo

Ensino Médio incompleto Ensino Médio completo Superior incompleto
Superior
completo Pós-Graduado

6. Faixa de rendimento mensal

1,00 a 500,00 501,00 a 1.000,00 1.001,00 a 2.000,00
 2.001,00 a 3.000,00 3.001,00 a 5.000,00 5.001,00 a 10.000,00
 10.001,00 a 20.000,00 20.001,00 a 100.000 100.001 ou mais
 Prefiro não responder

7. Local de residência

Área rural Área urbana

Se rural, pertence a algum distrito? Qual?

8. Localização da feira

Antônio Dias Barra Bauxita Centro

9. Vínculo com a feira

Feirante Proprietário Auxiliar Produtor

Outro (especificar): _____

2ª SEÇÃO: CONHECIMENTO DOS FEIRANTES EM RELAÇÃO AOS TIPOS DE PANC PRESENTES NA REGIÃO

1. Você conhece o termo “plantas alimentícias não convencionais” (PANC)

SIM NÃO

2. Na sua opinião, o que são as PANC?

3. Caso não esteja familiarizado com o termo PANC, vou defini-lo brevemente:

"Plantas Alimentícias Não Convencionais são aquelas que crescem espontaneamente ou que são cultivadas, nativas ou exóticas que não são comuns de aparecerem nos cardápios do dia a dia dos brasileiros, apesar de serem muito versáteis na culinária e oferecerem benefícios nutricionais a quem as consome".

4. Dentre as imagens mostradas, quais PANC você conhece?

Urtiga, urtiga-branca, cipó-urtiga



Banana (coração, umbigo, bogó)



() Taioba, taioba verde, taiá, inhame de folha, macabo, mangará



() Taboa, paina-de-flexa, espadana, landim, capim-de-esteira



() Tanchagem, tansagem, línguas-de-vaca, cinco-nervos



() Almeirão-do-campo, radite peludo



() Almeirão do mato



() Almeirão roxo



() Amora preta



() Araçá do campo, goiaba do morro



() Araruta



() Assa-peixe



() Azedinha



() Beijo-turco, maria-sem-vergonha, beijinho



() Bertalha



() Broto de Bambu



() Broto de samambaia



() Cansanção



() Capeba



() Cariçova, caruru-amargo, caruru arnica, cariçova, erva gorda



() Capuchinha, chaginha



() Cará-do-ar



() Caruru, caruru-rasteiro, bredo



() Batata doce, batata-da-terra, batata-da-ilha, jatica, jetica (folhas)



() Jambu, agrião-do-pará, agrião-do-norte, agrião-do-brasil



() Peixinho-da-horta, orelha-de-lebre, orelha-de-cordeiro, lambari-da-horta



() Lingua-de-vaca, labaça



() Ora-pro-nóbis, lobrobô, lobrobró, carne-de-pobre, mata-velha, guaiapá



() Mangarito



() Maracujá do mato, suspiro, maracujá-de-cheiro



Mentruz



Mostarda, mostarda-verde, mostarda-repolho, mostarda-chinesa



Serralha, chicória-brava, Serralha-branca, serralha-lisa, serralheira, ciúmo



Outros, quais? _____

3º SEÇÃO: CULTIVO E COMERCIALIZAÇÃO DE PANC NA REGIÃO

1. Você cultiva alguma PANC?

SIM NÃO Não cultivo, mas tem espontaneamente no meu quintal

1.1. Se respondeu “sim” ou “tem espontaneamente no meu quintal”, cite quais?

2. Sua produção de PANC é feita de forma orgânica?

SIM NÃO Não sei

3. Com qual finalidade você cultiva PANC?

Consumo próprio Comercialização Distribuição local (família, bairro, etc)

Outros. Qual? _____

4. Qual é o volume de PANC produzido (falar de cada)

5. Você comercializa alguma PANC?

SIM NÃO

5.1. Se respondeu NÃO à questão anterior, cite os motivos pelos quais você não comercializa PANC.

5.2. Se respondeu SIM à questão anterior, cite qual (is) PANC você comercializa.

6. Com que frequência você comercializa PANC?

Nunca Raramente Às vezes Frequentemente Sempre

7. Como você obtém as PANC que comercializa?

Distribuidores locais Produção própria Calçadas, terrenos, ou nas ruas

7.1. Caso ele tenha respondido “produção própria” na questão anterior, perguntar como é realizada.

8. Como você classificaria a procura dos clientes por PANC no local em que você as comercializa? Responda utilizando uma escala em que 1 significa "baixa procura" e 5 "alta procura"

Baixa procura

1
2
3
4
5

Alta procura

9. Aqui em Ouro Preto, você acredita que algum dos motivos abaixo influenciam a decisão de compra das PANC?

Conhecimento sobre PANC Preço Acesso Aceitação Hábito dos clientes Outro Acho que não tem nenhum motivo

APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE (FEIRANTES)

Você está sendo convidado(a) para participar da pesquisa “PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: UM ESTUDO SOBRE AS PANC NAS FEIRAS LIVRES DE OURO PRETO - MG”, que tem como pesquisadores responsáveis a aluna de graduação em Nutrição da UFOP, Marcela Andrade de Paiva, a professora Dra. Camila Carvalho Menezes (orientadora) e a aluna de Doutorado do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição da UFOP, Letícia Terrone Pierre, (co-orientadora). Esta etapa da pesquisa pretende avaliar a comercialização e o conhecimento sobre PANC pelos feirantes em feiras livres do município de Ouro Preto - MG.

Caso você queira participar da pesquisa, será solicitado o consentimento verbal antes de iniciar e ela só ocorrerá mediante assinatura deste TCLE, que também levará a assinatura do pesquisador responsável. Essa entrevista será realizada por meio do Google Forms e terá a duração aproximada de 12 minutos. Durante a realização da entrevista, um possível risco é semelhante àquele sentido num exame físico ou psicológico de rotina. Pode acontecer um desconforto ao responder às perguntas que você tiver dificuldade, que será minimizado por esclarecimento das dúvidas que surgirem ou você pode não responder à pergunta. Caso haja danos decorrentes dos riscos previstos, o pesquisador e a Universidade Federal de Ouro Preto assumirão a responsabilidade pelos mesmos e garantirão a indenização diante de eventuais danos decorrentes da pesquisa.

O(a) Sr(a) tem a liberdade de não participar do projeto ou retirar seu consentimento a qualquer momento, mesmo após o início do mesmo, sem qualquer prejuízo. Está assegurada a garantia do sigilo das suas informações. O(a) Sr(a) não terá nenhuma despesa e não há compensação financeira relacionada a sua participação no projeto. Sua participação é importante e voluntária e vai gerar informações que serão úteis para verificar a comercialização e o conhecimento sobre PANC em feiras livres do município de Ouro Preto - MG. Você terá como benefício a divulgação das PANC comercializadas nas feiras, bem como dicas para a utilização alimentícia destas plantas, servindo de estímulo a essa importante cultura alimentar.

Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com os pesquisadores responsáveis, Marcela Andrade de Paiva, no telefone (32) 99129-

5558, Letícia Terrone Pierre, no telefone: (31) 98327-8715 ou Camila Carvalho Menezes no telefone: (31) 99400-2234, inclusive a cobrar. Sobre questões éticas do estudo, você poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP, localizado Centro de Convergência, Campus Universitário, UFOP, Morro do Cruzeiro, Ouro Preto/Minas Gerais, CEP: 35.400-000, e-mail cep.propp@ufop.edu.br (horário de atendimento de segunda à sexta de 9h às 12h). O Comitê de Ética em Pesquisa é um colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos (Normas e Diretrizes Regulamentadoras da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos - Res. CNS n.º 196/96, II.4).

Este TCLE será assinado pelo pesquisador e entregue no ato da entrevista. É importante que o(a) Sr(a) armazene em seus arquivos uma cópia do documento. Muito obrigada pela atenção e participação voluntária no nosso projeto.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito dessa pesquisa. Ficou claro que a minha participação é isenta de despesas e que tenho garantia de esclarecer minhas dúvidas a qualquer momento. Concordo em participar voluntariamente deste estudo e poderei retirar o meu consentimento a qualquer momento, antes ou durante o mesmo, sem penalidade ou prejuízo ou perda de qualquer benefício que eu possa ter adquirido.

(Assinatura da pesquisadora principal)

Ouro Preto, ____ de _____ de 2023.