



A PERCEÇÃO SENSORIAL COMO FERRAMENTA PARA ABORDAGEM DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: ENFOQUE DA SUSTENTABILIDADE E SAÚDE ALIMENTAR

Ana Beatriz De Azevedo Piva De Castro 1, Mariana Isabeli Valentim 1, Lia Maris Orth Ritter Antikeira 1
Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR) 1

Introdução

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) representam uma alternativa sustentável e educativa para o ensino de biodiversidade e saúde nas escolas. Ao explorá-las por meio da percepção sensorial, é possível promover o resgate cultural e ampliar o conhecimento sobre alimentação saudável.

Objetivos

Promover, por meio da percepção sensorial, possibilidades de ensino focadas na compreensão e valorização da biodiversidade por meio do uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs).

Metodologia

A abordagem adotada foi qualitativa, interventiva e exploratória, composta por: Revisão de literatura sobre o tema; Aplicação prática da proposta por meio de atividades sensoriais com uso das PANCs; Coleta de dados baseada nas respostas e percepções dos alunos durante as atividades; Aplicação de questionários aos participantes.

desmistificar a ideia de que elas são plantas sem funcionalidade, seja para benefício humano ou planetário.

Considerações

A intervenção alcançou o objetivo de compartilhar conhecimentos voltados para os temas propostos, além do resgate das culturas tradicionais. A proposta de ensino elaborada considerou as PANCs como tema norteador de discussões acerca da sustentabilidade e saúde. Espera-se que, por meio dessa experiência sensorial, os alunos ampliem sua valorização das PANCs, o que pode gerar impactos positivos tanto no aprendizado, quanto na maneira como eles percebem a sustentabilidade e a saúde alimentar.



1: Prof apresentando os materiais;
2: Alunos utilizando os sentidos; 3: PANCs
Fonte: Autoria própria (2025)

Resultados e discussões

Percebeu-se que a utilização das PANCs fez os alunos terem uma melhor percepção sobre como as plantas nativas alimentícias podem ajudar na saúde humana e do planeta. Esse entendimento ocorreu a partir das atividades sensoriais aplicadas, onde os alunos tiveram contato direto com as PANCs e puderam



1: Alunos experimentando comidas com PANCs; 2: Pink limonade de Primavera; 3: Bolo de Ora-pro-nóbis pro nobis
Fonte: Autoria própria (2025)

Referências

KINUPP, Valdely Ferreira; DE BARROS, Ingrid Bergman Inchausti. Riqueza de plantas alimentícias não-convencionais na região metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. Revista Brasileira de Biociências, v. 5, n. S1, p. 63-65, 2007.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: PUCPRESS 2011.

Organização



Apoio

