



Do conhecimento tradicional à ciência: Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e seu potencial na Amazônia Rural

From traditional knowledge to science: Unconventional food plants (UFPs) and their potential in Rural Amazonia

 Roseli Deise Lopes Corbalan de Queiroz¹,  Jennifer Rodrigues Gollo¹,  Ivone Vieira da Silva¹

RESUMO

Este estudo investiga o papel e o potencial das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) na comunidade rural Nossa Senhora do Guadalupe, em Alta Floresta. Ao integrar saberes tradicionais e abordagens científicas, a pesquisa documenta práticas ancestrais e avalia os usos alimentares, medicinais e cosméticos dessas espécies vegetais. Adotou-se uma metodologia qualitativa, com entrevistas semiestruturadas, observações diretas de práticas envolvendo 30 participantes. Foi montado inventário botânico, o qual foi realizado com as espécies mencionadas pelos agricultores. Foram citadas 170 espécies pertencentes a 64 famílias botânicas. Os resultados indicam que 93,3% dessas plantas são utilizadas para alimentação, 86,7% possuem uso medicinal e 36,7% são aplicadas em cosméticos. A transmissão de conhecimento ocorre principalmente por redes familiares e comunitárias, enquanto a formação técnica amplia o acesso e a sustentabilidade das práticas. Apesar do potencial, barreiras culturais, econômicas e ambientais restringem a adoção e comercialização em larga escala. Os achados reforçam a necessidade de políticas públicas e iniciativas estratégicas para promover as PANCs como caminho para a segurança alimentar, saúde e conservação da biodiversidade. A integração dessas plantas aos sistemas agroalimentares representa resposta eficaz aos desafios contemporâneos da sustentabilidade, fortalecendo a autonomia local, a diversidade alimentar e a preservação do patrimônio socioambiental.

Palavras-chave: Agroecologia; Etnobiologia; Sustentabilidade; Segurança alimentar.

ABSTRACT

This study investigates the role and potential of Unconventional Food Plants (UFPs) in the rural community of Nossa Senhora do Guadalupe, in Alta Floresta. By integrating traditional knowledge and scientific approaches, the research documents ancestral practices and evaluates the food, medicinal, and cosmetic uses of these plant species. A qualitative methodology was adopted, with semi-structured interviews and direct observations of practices involving 30 participants. A botanical inventory was then compiled, which was carried out with the species mentioned by the farmers. 170 species belonging to 64 botanical families were cited. The results indicate that 93.3% of these plants are used for food, 86.7% have medicinal uses, and 36.7% are applied in cosmetics. Knowledge transmission occurs mainly through family and community networks, while technical training expands access and sustainability of practices. Despite the potential, cultural, economic, and environmental barriers restrict large-scale adoption and commercialization. The findings reinforce the need for public policies and strategic initiatives to promote unconventional food plants (PANCs) as a path to food security, health, and biodiversity conservation. Integrating these plants into agri-food systems represents an effective response to contemporary sustainability challenges, strengthening local autonomy, food diversity, and the preservation of socio-environmental heritage.

Keywords: Agroecology; Ethnobiology; Sustainability; Food security.

¹ Universidade do Estado de Mato Grosso;

Autor correspondente Jennifer Rodrigues Gollo: Jennifer.gollo@unemat.br

Recebido em: 15/01/2026. Aceito em: 25/05/2026.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Attribution (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado. 

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é reconhecido mundialmente por sua megadiversidade, abrigando aproximadamente 20% de todas as espécies vegetais conhecidas, o que confere ao país um significativo potencial alimentar, medicinal e econômico, grande parte do qual permanece inexplorado (Joly *et al.*, 2018). Esse patrimônio biológico posiciona o país estrategicamente para desenvolver práticas sustentáveis que integrem conservação ambiental, segurança alimentar e valorização de saberes tradicionais. Entre os recursos vegetais subutilizados, destacam-se as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), cuja importância vai além da nutrição, englobando o fortalecimento da agroecologia e da cultura alimentar brasileira (Kinupp; Lorenzi, 2014).

As PANCs são espécies vegetais comestíveis presentes em ambientes naturais, quintais e roçados, mas que não integram o repertório alimentar dominante urbano ou rural. Tradicionalmente negligenciadas pela modernização agrícola, são valorizadas por seu alto valor nutricional, adaptabilidade ecológica e usos múltiplos, incluindo aplicações medicinais, cosméticas e ornamentais. O termo “Plantas Alimentícias Não Convencionais” foi nacionalizado em 2008 com apoio da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) e a parceria com Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), sendo consolidado por Kinupp e Lorenzi (2014), que catalogaram mais de 300 espécies no Brasil, reforçando seu papel na soberania alimentar, na conservação da biodiversidade agrícola e na valorização do conhecimento popular.

Frente a desafios globais como insegurança alimentar, perda de biodiversidade e mudanças climáticas, as PANCs emergem como alternativas estratégicas para sistemas alimentares diversificados, resilientes e sustentáveis (Gonçalves, 2021). Estudos apontam que sua integração pode reduzir vulnerabilidades alimentares, melhorar a qualidade nutricional da dieta e gerar renda local, sobretudo em comunidades tradicionais (Oliveira; Ludwig, 2021; Ferreira, 2020).

A região amazônica destaca-se pela diversidade de plantas alimentícias e medicinais e pela riqueza dos saberes tradicionais associados. Porém, essa riqueza está ameaçada pela expansão do agronegócio, das monoculturas e pela descaracterização de práticas agroecológicas. A comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, em Alta Floresta (MT), exemplifica resistência sociocultural e ecológica ao manter práticas sustentáveis e incorporar PANCs em seus sistemas produtivos, alimentares e medicinais, mesmo sob intensa pressão do agronegócio (Vasquez; Mendonça; Noda, 2014).

Essas práticas não só diversificam a dieta, reduzindo a dependência de alimentos ultraprocessados, como também representam alternativas

economicamente viáveis por meio da produção artesanal de alimentos, medicamentos naturais e cosméticos ecológicos (Teixeira; Santos; Oliveira, 2021; Gonçalves, 2021). O uso de PANCs reforça a autonomia alimentar e a identidade cultural da comunidade, essenciais para a resiliência socioambiental. A integração entre conhecimento tradicional e científico é fundamental para potencializar os benefícios das PANCs. Estudos fitoquímicos, métodos de cultivo agroecológicos e tecnologias de processamento que preservem suas propriedades são essenciais para uso seguro e sustentável, além de fundamentarem políticas públicas para incentivo ao cultivo, consumo e comercialização (Jesus, 2020; Kinupp; Lorenzi, 2021).

No contexto amazônico, a agricultura familiar e a etnobotânica são centrais para modelos agrícolas mais sustentáveis. A agricultura familiar representa 74% das unidades produtivas brasileiras e valoriza práticas como policultura, uso de variedades locais e conservação *in situ*. As PANCs oferecem benefícios para segurança alimentar, soberania e resiliência socioeconômica (Kinupp; Lorenzi, 2014; Ferreira, 2020), mas ainda enfrentam barreiras como falta de assistência técnica, ausência de cadeias produtivas consolidadas e dificuldade de acesso a mercados (Brasil, 2010; Reis, 2019). A educação para sustentabilidade é estratégica nesse processo, inserir temas como biodiversidade, agroecologia e segurança alimentar nos currículos escolares e em programas de capacitação é essencial para valorizar os saberes tradicionais e promover a conservação ambiental (Petri; Fonseca, 2020).

Diante desse cenário, este estudo tem como objetivo documentar os saberes tradicionais relacionados às PANCs cultivadas na comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, em Alta Floresta-MT, investigando seus usos alimentares, medicinais e cosméticos, os desafios enfrentados para preservação e disseminação desses conhecimentos, além de analisar o perfil socioeconômico dos agricultores e as práticas agroecológicas locais, visando contribuir para o fortalecimento da identidade cultural, valorização do conhecimento ancestral e desenvolvimento de práticas sustentáveis.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

2.1 ÁREA DE ESTUDO

O presente estudo foi conduzido na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, localizada na zona rural de Alta Floresta, Mato Grosso, a cerca de 12 a 15 km do núcleo urbano, com acesso principal pela rodovia MT-208, sentido Paranaíta. Com coordenadas geográficas 9,78491083° S e 55,95268672° W, essa região representa um espaço estratégico para o desenvolvimento socioeconômico regional, especialmente em atividades agropecuárias e sustentáveis (IBGE, 2022). A comunidade adota práticas agroecológicas integradas a métodos tradicionais e convencionais de cultivo (Santos; Oliveira; Barbosa, 2021; Santos, 2021), com forte compromisso com a preservação ambiental, articulando o uso sustentável dos recursos naturais ao equilíbrio ecológico (Instituto Centro de Vida, 2016). Essas ações configuram uma abordagem harmônica entre subsistência e conservação ambiental (Santos, 2021).

O fortalecimento dessas iniciativas é favorecido pela atuação de organizações locais, como a ONG “Amigos do Teles Pires” e a Associação Guadalupe Agroecológica (AGUA), que reforçam o protagonismo social da comunidade frente aos desafios impostos pela expansão do agronegócio e da pecuária extensiva na região de fronteira agrícola (Instituto Centro de Vida, 2016). Como resultado dessas práticas e articulações comunitárias, parte das famílias que vivem na comunidade produz alimentos orgânicos, os quais são comercializados por meio da economia solidária em feiras e espaços urbanos (Santos; Oliveira; Barbosa, 2021). A comunidade também se destaca pela prática bioenergética com o uso de plantas medicinais, o que atrai visitantes interessados em terapias naturais (Santos, 2021). Em razão dessas características, a comunidade Nossa Senhora do Guadalupe foi escolhida como área de estudo por apresentar expressiva integração de práticas agroecológicas, resistência sociocultural e valorização do uso sustentável das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs).

2.2 COLETA, ORGANIZAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Foi utilizada uma abordagem descritiva e exploratória, com foco em métodos qualitativos para investigar percepções e práticas relacionadas às PANCs. Realizaram-se entrevistas com 30 moradores da comunidade, identificados de forma anônima como A1 a A30, em conformidade com os protocolos éticos. A seleção dos participantes utilizou o método bola de neve até a saturação teórica. Os critérios de inclusão envolveram residência na comunidade, participação no cultivo ou consumo das PANCs e disponibilidade para entrevistas, buscando diversidade etária e conhecimento sobre práticas tradicionais.

A pesquisa utilizou entrevistas semiestruturadas e observação direta das práticas relacionadas às plantas em usos culinários, medicinais e cosméticos. As entrevistas foram transcritas na íntegra e organizadas em quadros e tabelas, para análise de padrões e divergências. As informações qualitativas foram complementadas por gráficos quantitativos, proporcionando visualização clara dos resultados, paralelamente à organização e análise empírica, realizou-se uma revisão bibliográfica aprofundada, consultando obras científicas referenciais, como Kinupp e Lorenzi (2021), publicações técnicas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da Farmacopeia Brasileira, para contextualizar e fundamentar teoricamente os resultados obtidos.

Por meio das entrevistas com os agricultores locais, foi gerado um inventário botânico das espécies mencionadas, sendo este construído a partir de uma abordagem etnobotânica integrativa, na qual o levantamento das espécies ocorreu inicialmente por meio da memória e experiência dos agricultores locais. Para posterior identificação das espécies, realizamos anotações de campo, que posteriormente foram organizadas e com auxílio de literatura especializada, foi conduzida uma extensa revisão bibliográfica, com consulta a fontes científicas e acadêmicas, como artigos, livros e documentos normativos, para identificação das espécies mencionadas. Ao final, foram registradas 170 espécies distribuídas em 64 famílias botânicas, com base

nas entrevistas realizadas com agricultores locais. Vale ressaltar que a identificação das espécies foi baseada apenas em nomes vernaculares, anotações de campo e literatura especializada, não incluindo coleta de exsicatas ou depósito em herbário.

Os aspectos éticos foram rigorosamente observados, com esclarecimentos prévios aos participantes sobre os objetivos da pesquisa, participação voluntária e garantia de anonimato por meio da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Este estudo obteve aprovação ética do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade do Estado de Mato Grosso (UNEMAT), conforme parecer nº 6.691.602, garantindo que todas as etapas metodológicas cumpriram os requisitos éticos vigentes.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O perfil dos agricultores da comunidade Nossa Senhora do Guadalupe mostrou diversidade em gênero, idade, tamanho das propriedades e tempo de experiência. Dos 30 entrevistados, 16 eram mulheres e 14 homens, refletindo equilíbrio de gênero. A maioria tinha entre 40 e 60 anos, indicando experiência agrícola significativa e potencial para troca de conhecimentos sobre PANCs. As propriedades variaram de 600 m² a 25 hectares, sendo a maioria pequena (1,9 a 2 ha), típica da agricultura familiar. Algumas áreas maiores se destacam pela maior capacidade produtiva.

O tempo de envolvimento agrícola variou de 4 a 74 anos, refletindo ampla heterogeneidade. Agricultores mais experientes relataram práticas agrícolas desde a infância, enquanto outros iniciaram recentemente. Observou-se uma correlação geral entre maior idade e tempo prolongado na agricultura, embora exceções de agricultores mais jovens sugerissem influências de migração ou mudança profissional, com possíveis implicações para a adoção das PANCs. Essas características destacam a complexidade do contexto sociocultural e econômico da comunidade estudada, fornecendo uma base sólida para compreender como o conhecimento tradicional das PANCs é transmitido e integrado a práticas agrícolas contemporâneas.

Ao serem questionados sobre as práticas agrícolas adotadas, manejo específico e controle de pragas, foi destacado métodos sustentáveis. Agroflorestas e consórcios foram as práticas mais citadas (60%), indicando um compromisso com a diversificação produtiva e redução da dependência de insumos externos, alinhando-se aos princípios agroecológicos defendidos por Altieri (2012). A compostagem e adubação orgânica foram destacadas por 26,6% dos agricultores, com técnicas naturais como bokashi, esterco animal e minhocários, refletindo a valorização da fertilidade e saúde do solo (Fuhr, 2016). A preservação de matas nativas e regeneração de áreas degradadas também foi mencionada por 13,33%, evidenciando consciência ambiental e compromisso com a biodiversidade. No controle de pragas, 33,33% utilizam soluções caseiras como alho, fumo e água, 26,67% adotam práticas integradas que valorizam a biodiversidade e agroecologia. Além disso, 20% relatam usar barreiras mecânicas e diminuir defensivos químicos, com destaque para sistemas agroflorestais e variedades rústicas (Vieira; Heredia Zárate; Leonel. 2018). Essas práticas indicam uma transição

para sistemas agroecológicos, com impactos produtivos, ambientais e sociais observados na comunidade estudada, conforme apontado por Candiottto (2020).

Dos entrevistados, 96,7% cultivam PANCs, desses, 60% possuem conhecimento aprofundado sobre essas plantas, enquanto 30% têm um entendimento superficial e 10% desconhecem completamente (Kinupp; Lorenzi, 2014). O nível de conhecimento dos entrevistados sobre as PANCs, bem como a distribuição do compartilhamento de práticas em diferentes esferas da Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, estão representados nas Figura 1A e 1B, respectivamente.

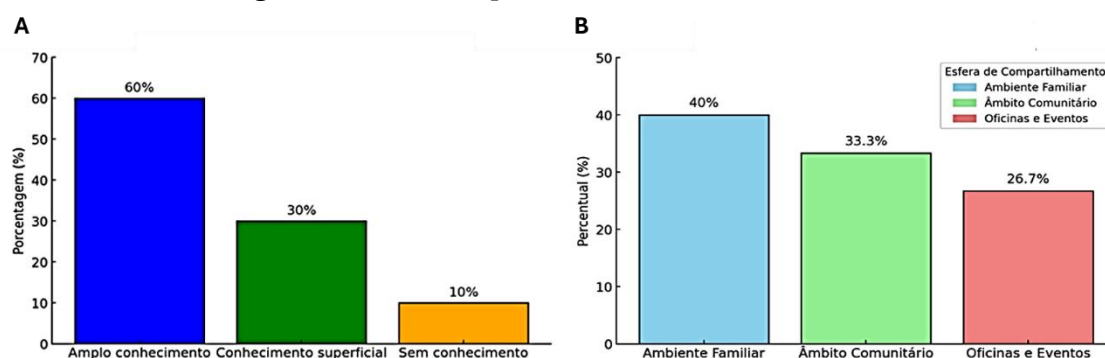


Figura 1 – Representação gráfica do nível de conhecimento e do compartilhamento de práticas sobre PANCs entre os entrevistados da Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe. **A)** Nível de conhecimento dos entrevistados sobre as PANCs. **B)** Distribuição do compartilhamento de práticas sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) em diferentes esferas da comunidade.

Fonte: os autores, 2026.

Essa variação no nível de conhecimento evidencia oportunidades para ações educativas voltadas ao melhor aproveitamento do potencial dessas plantas. Quanto à origem e transmissão do conhecimento sobre as PANCs, foram identificadas três principais vias: transmissão familiar (33,3%), compartilhamento comunitário (20%) e capacitações formais (46,7%). A transmissão familiar ocorre principalmente entre gerações, reforçando o valor cultural e tradicional das PANCs (Gusmão, 2020). O compartilhamento comunitário acontece por meio da troca de mudas, receitas e técnicas de cultivo, essa dinâmica colaborativa contribui para a resiliência comunitária e para a preservação dos saberes locais (Freitas, Souza; Almeida, 2019). Já as capacitações formais, como cursos e oficinas, se destacam entre as três vias como a principal fonte de aprendizado sobre o uso sustentável das PANCs, integrando saberes tradicionais e acadêmicos, o que aumenta a segurança no manejo dessas plantas e incentivam práticas inovadoras e colaborativas (Kinupp; Lorenzi, 2014; Teixeira; Santos; Oliveira, 2021).

Os entrevistados apontaram diversos obstáculos relacionados ao cultivo, consumo e uso das PANCs. Dentre os principais desafios relatados estão: falta de tempo e praticidade (20%), resistência cultural e preconceito (16,7%), falta de valorização pelas novas gerações (16,7%), problemas ambientais e socioeconômicos (16,7%), dificuldades mercadológicas e materiais (16,7%) e ausência de conhecimento ou incentivo (13,3%). Alguns desses desafios relacionados às PANCs, como a resistência cultural e a visão depreciativa dessas espécies como “plantas do passado”, dificultam sua aceitação mais ampla, principalmente entre os jovens, o que

compromete a continuidade do conhecimento tradicional (Kinupp; Lorenzi, 2014). Além disso, a falta de tempo, a busca por praticidade nos hábitos alimentares, a desvalorização dessas plantas e sua marginalização no mercado limitam seu consumo, dificultam a comercialização e desestimulam a produção em larga escala. Ainda assim, o fortalecimento de iniciativas locais, a valorização da agroecologia e a criação de redes alternativas podem contribuir para reverter esse cenário.

Apesar dos desafios, as PANCs apresentam benefícios relacionados à saúde, sustentabilidade ambiental, segurança alimentar e aspectos econômicos e sociais, pois seu uso contribui para dietas mais nutritivas, conservação da biodiversidade e redução do uso de insumos químicos. Além disso, essas espécies favorecem a geração de renda, fortalecem as redes de cooperação entre agricultores e incentivam a inclusão social e a valorização dos saberes tradicionais (Gusmão, 2020; Kinupp; Lorenzi, 2014; Teixeira; Santos; Oliveira, 2021). Nesse sentido, reconhecer os benefícios das PANCs e investir em formação e apoio técnico são medidas essenciais para sua valorização. No Quadro 1, podem ser observados os desafios e benefícios relacionados às PANCs.

Quadro 1: Desafios e Benefícios Relacionados às PANCs.

Desafios	Percentual de Respostas (%)
Resistência cultural e preconceito	16,7%
Falta de valorização pelas novas gerações	16,7%
Falta de tempo e praticidade	20%
Falta de conhecimento ou incentivo	13,3%
Problemas ambientais e socioeconômicos	16,7%
Dificuldades mercadológicas e materiais	16,7%
Benefícios	Percentual de Respostas (%)
Saúde (propriedades medicinais, alimentação saudável)	34,6%
Sustentabilidade ambiental e segurança alimentar	38,5%
Impactos econômicos e sociais	26,9%

Fonte: os autores, 2026.

O acesso as PANCs, conforme mencionado por 73,3% dos entrevistados, ocorre principalmente por meio de trocas comunitárias e cultivo local, o que reforça o papel das práticas solidárias e da agricultura familiar na promoção do acesso regular e adequado a alimentos. Essa facilidade de acesso, no entanto, contrasta com os relatos de 16,7% dos participantes que indicaram dificuldade em encontrar algumas espécies específicas, uma realidade que demanda ações voltadas à conservação e multiplicação de germoplasma, bem como incentivo à criação de viveiros comunitários (Toledo; Burlingame, 2006).

Além disso, 10% relataram entraves causados por fatores externos, como a contaminação por agrotóxicos, especialmente em áreas vizinhas dominadas por monoculturas convencionais, o que compromete a disponibilidade e a segurança do cultivo das PANCs. Este dado ressalta a urgência de políticas que protejam áreas de cultivo agroecológico e promovam zonas livres de agrotóxicos. Participantes apontam

aumento no interesse por produtos à base de PANCs, impulsionado por eventos e ações comunitárias, mas destacam demanda ainda limitada e obstáculos econômicos, como preços altos. Para consolidar as PANCs como alternativas viáveis, é necessário unir educação, ações governamentais e incentivos econômicos, além de ampliar o acesso à informação e fortalecer a comercialização.

Considerando essas informações, o Quadro 2 apresenta as percepções dos entrevistados sobre o interesse e o acesso às PANCs.

Quadro 2: Percepções sobre o interesse e o acesso às Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) na comunidade

Aspecto Avaliado	Percentual de Respostas (%)
Interesse por Produtos à Base de PANCs	
- Aumento do interesse (eventos, feiras, etc.)	56,7%
- Demanda limitada (preferência por industrializados, falta de informação)	30%
- Barreiras econômicas (preço elevado)	13,3%
Acesso às PANCs	
- Facilidade por trocas comunitárias e cultivo local	73,3%
- Dificuldade de obter espécies específicas	16,7%
- Fatores externos (contaminação por agrotóxicos)	10%

Fonte: os autores, 2026.

As PANCs apresentam uma ampla gama de usos entre os entrevistados: 93,3% as utilizam na alimentação, 86,7% para fins medicinais e 36,7% em preparações cosméticas. Seu consumo alimentar está associado à substituição de ingredientes convencionais por espécies como taioba (*Xanthosoma taioba* E.G. Gonç.) e beldroega (*Portulaca oleracea* L.), amplamente integradas a pratos cotidianos e tradicionais. Essa prática reflete não apenas a acessibilidade das espécies, mas também a valorização de uma alimentação baseada na biodiversidade local.

Do ponto de vista medicinal, as PANCs são empregadas majoritariamente na forma de chás, xaropes e compressas, destacando-se espécies como babosa (*Aloe vera* L), capim-limão (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf, alecrim (*Baccharis dracunculifolia* DC.), serralha (*Sonchus oleraceus* L.) e tansage (*Plantago major* L.). Essa utilização é coerente com os saberes populares sobre as propriedades bioativas dessas plantas, embora muitos entrevistados apontem a necessidade de maior reconhecimento científico, especialmente em contextos urbanos onde predominam os tratamentos alopáticos (Reis, 2019).

Na esfera cosmética, a produção de itens como sabonetes, pomadas e hidratantes com base em plantas como babosa (*Aloe vera* L), cravo (*Tagetes filifolia* L.) e manjerona (*Origanum vulgare* L) demonstra um potencial econômico ainda subexplorado. Essa prática, relatada por 36,7% dos entrevistados, reforça a multifuncionalidade das PANCs, embora enfrente barreiras como ausência de

capacitação técnica e dificuldades de inserção no mercado formal (Santos; Oliveira; Barbosa, 2021).

As plantas mais citadas, como taioba (*Xanthosoma taioba* E.G. Gonç.), ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.), babosa (*Aloe vera* L), serralha (*Sonchus oleraceus* L.) e coração de bananeira (*Musa x paradisíaca* L), indicam uma forte ligação entre as espécies e o cotidiano da comunidade, seja por seus valores nutricionais, medicinais ou simbólicos. A frequência de uso varia de consumo diário a eventual, com diferentes formas de preparo refogados, saladas, chás, geleias e bolos e o aproveitamento de múltiplas partes das plantas (folhas, flores, frutos, raízes e sementes), evidenciando a diversidade de usos e a importância dessas espécies para os hábitos alimentares e culturais da comunidade.

A tabela suplementar S1 lista 170 espécies de PANCs da comunidade Nossa Senhora do Guadalupe, distribuídas em 64 famílias botânicas. Foram coletados dados sobre nomes, usos (alimentar, medicinal, cosmético), partes utilizadas e formas de preparo, destacando o conhecimento tradicional e a biodiversidade local. Referências como Oliveira, Borges e Souza (2023) e Gonçalves (2021) reforçam o potencial dessas plantas para sistemas alimentares sustentáveis e aplicações fitoterápicas e cosméticas.

O uso alimentar é predominante entre as espécies catalogadas, com grande versatilidade culinária. Muitas plantas são utilizadas *in natura*, em saladas e sucos, ou após cocção, como em refogados, sopas e pães. Espécies como ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.), caruru (*Amaranthus deflexus* L.) e taioba (*Xanthosoma taioba* E.G. Gonç.) ganham destaque tanto em preparos tradicionais quanto em receitas inovadoras. Essa ampla aplicação alimentícia indica não apenas a valorização da flora local, mas também a possibilidade de inserção dessas espécies em novos nichos de mercado gastronômico e nutricional (Ferreira, 2020).

Em termos medicinais, um número expressivo de espécies é usado na forma de chás, xaropes, infusões ou extratos, como o guaco (*Mikania glomerata* Spreng.), a babosa (*Aloe vera* (L.) Burm. f.) e o boldo-brasileiro (*Plectranthus barbatus* Andr.), cujas propriedades terapêuticas são reconhecidas e, em alguns casos, validadas cientificamente. A presença dessas plantas nas farmacopeias populares e em guias oficiais como o Formulário de Fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira (FFFB) reforça sua relevância, mas também aponta para a necessidade de aprofundamento em pesquisas sobre bioatividade, toxicidade e posologia segura.

O uso cosmético também se mostra significativo, embora menos frequente. Espécies como calêndula (*Calendula officinalis* L.), copaíba (*Copaifera langsdorffii* Desf.) e jasmim-manga (*Plumeria rubra* L.) são mencionadas por sua aplicação em produtos naturais, como pomadas, óleos essenciais, sabonetes e hidratantes. Tais registros apontam para uma possibilidade de agregação de valor aos produtos locais, diversificando a economia rural e fortalecendo cadeias produtivas sustentáveis voltadas para estética e bem-estar. Para entender melhor esse cenário, o Quadro 3 apresenta a distribuição das espécies por famílias botânicas, de acordo com o número de espécies citadas.

Quadro 3: Número de espécies citadas por famílias botânicas com base nas entrevistas realizadas com os agricultores locais.

Famílias Botânicas/ Nº de Espécies por Família	Total de Espécies em %
Asteraceae (21); Lamiaceae (13); Fabaceae (12).	27,06%
Cucurbitaceae (7); Arecaceae (6); Malvaceae (6); Euphorbiaceae (5); Myrtaceae (5); Basellaceae (4); Cyperaceae (4); Moraceae (4); Poaceae (4); Urticaceae (4); Zingiberaceae (4).	26,47%
Amaranthaceae (3); Anacardiaceae (3); Bignoniaceae (3); Cactaceae (3); Rubiaceae (3); Apocynaceae (2); Bromeliaceae (2); Caricaceae (2); Convolvulaceae (2); Costaceae (2); Malpighiaceae (2); Oxalidaceae (2); Passifloraceae (2); Piperaceae (2); Rosaceae (2); Rutaceae (2); Solanaceae (2); Acanthaceae (1); Amaryllidaceae (1); Apiaceae (1); Araceae (1); Araliaceae (1); Aristolochiaceae (1); Asphodelaceae (1); Balsaminaceae (1); Begoniaceae (1); Bixaceae (1); Brassicaceae (1); Caprifoliaceae (1); Caryocaraceae (1); Caryophyllaceae (1); Clusiaceae (1); Combretaceae (1); Commelinaceae (1); Equisetaceae (1); Erythroxylaceae (1); Lauraceae (1); Lythraceae (1); Marantaceae (1); Moringaceae (1); Musaceae (1); Nyctaginaceae (1); Phyllanthaceae (1); Plantaginaceae (1); Portulacaceae (1); Smilacaceae (1); Talinaceae (1); Tropaeolaceae (1); Turneraceae (1).	46,47%

Fonte: os autores, 2026.

Podemos observar no quadro uma concentração relevante de plantas pertencentes às famílias Asteraceae, Lamiaceae e Fabaceae, que juntas representam uma parcela expressiva das espécies citadas. Essa predominância sugere não apenas a adaptabilidade ecológica dessas famílias às condições locais, mas também sua importância cultural e econômica no contexto rural amazônico. Ao mesmo tempo, a presença de famílias com menor número de espécies, mas com alto valor funcional, reforça a necessidade de conservação da diversidade como estratégia para segurança alimentar e resiliência ecológica.

A diversidade de famílias, mesmo aquelas com poucas espécies, demonstra a importância ecológica e cultural da manutenção de todos os grupos taxonômicos presentes no território. Plantas menos frequentes, embora numericamente inferiores, podem apresentar usos estratégicos e alto valor agregado, seja na alimentação, na medicina popular ou em aplicações cosméticas. Além disso, o padrão de distribuição identificado sugere um mosaico ecológico adaptado às condições ambientais locais e moldado por práticas culturais e históricas específicas.

O relato do entrevistado A3, ao mencionar a introdução de espécies oriundas de outras regiões, como Acre e Peru, reforça a ideia de que o conhecimento e a diversidade botânica também circulam por meio de redes informais de troca de mudas e sementes. Essa prática amplia o repertório funcional disponível para a comunidade, favorecendo o enriquecimento genético dos quintais produtivos e contribuindo com a resiliência agroecológica local.

A análise reforça a necessidade de valorizar não apenas as espécies de maior ocorrência, mas também aquelas menos frequentes, pois todas juntas compõem um sistema alimentar e ecológico robusto e multifuncional. Estratégias de conservação *in*

situ, formação de bancos de sementes e incentivo à catalogação participativa são fundamentais para garantir a continuidade desse patrimônio genético e cultural. Nesse sentido, a Figura 2 apresenta os gráficos referentes às partes das plantas utilizadas (A), às formas de uso das PANCs (B), à variação de uso das plantas (C) e às formas de uso de acordo com as partes das plantas (D).

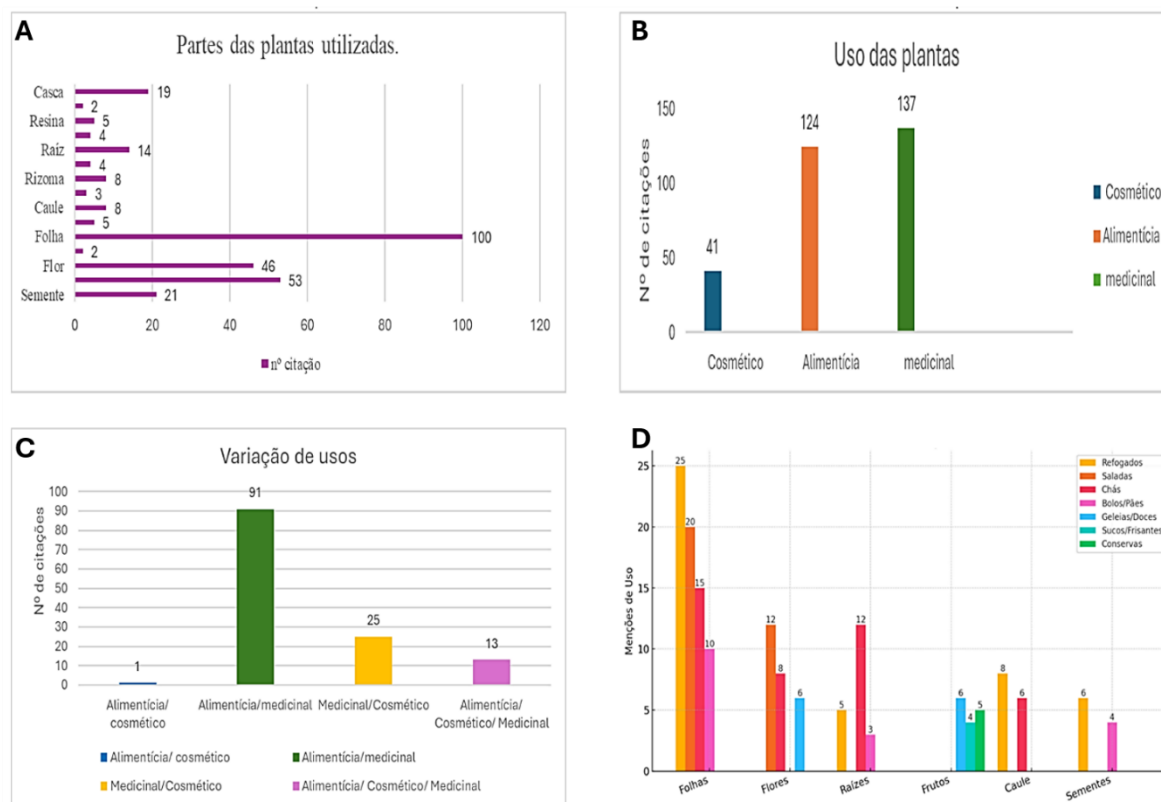


Figura 2 – Representação gráfica das partes das plantas utilizadas, das formas de uso das PANCs, da variação de uso das plantas e das formas de uso de acordo com as partes das plantas. **A)** Frequência de uso das diferentes partes das PANCs. **B)** Formas de uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). **C)** Variação de uso das PANCs. **D)** Formas de uso das PANCs de acordo com as partes das plantas utilizadas.

Fonte: Os autores (2026).

Na figura 3A, estão representadas as partes das plantas utilizadas pelos entrevistados da comunidade Nossa Senhora do Guadalupe para diferentes finalidades. As folhas são a parte mais utilizada (100 citações), seguidas pelas flores (53) e sementes (21). As folhas e as flores se destacam como as partes mais utilizadas, principalmente em preparos culinários como saladas, refogados e chás, por outro lado, partes como sementes, caules, raízes e rizomas apresentam menor frequência de uso, o que pode refletir desconhecimento sobre suas possibilidades de aplicação ou falta de acesso a técnicas culinárias e medicinais adequadas (Durigon; Madeira; Kinupp, 2023).

Essa assimetria de uso indica uma lacuna de conhecimento que pode ser preenchida por meio de ações educativas e programas de extensão rural. Estudos recentes (Oliveira; Borges; Souza, 2023) reforçam que partes subutilizadas das

plantas, como sementes e caules, possuem alto valor nutricional e bioativo, sendo fontes de compostos como antioxidantes e polifenóis, com potencial para aplicações alimentares, medicinais e cosméticas.

O uso das plantas representado na figura 3B demonstra as principais finalidades das plantas na comunidade. O uso medicinal predomina (137 citações), seguido pelo uso alimentício (124) e cosmético (41). Esses dados refletem a preferência pelo consumo direto na alimentação, com integração a práticas tradicionais cotidianas. Já o uso medicinal aparece como uma extensão do saber popular, principalmente em formas como chás e infusões. O uso cosmético, embora menos citado, demonstra um campo promissor a ser explorado com ações educativas e pesquisa aplicada.

A análise também revela que o potencial cosmético das PANCs é amplamente desconhecido pela comunidade, apesar do uso pontual de espécies como babosa (*Aloe vera* (L.) Burm. f.), Cravinho da Serra (*Tagetes filifolia* L.) e calêndula (*Calendula officinalis* L.). Essa lacuna representa uma oportunidade estratégica de valorização e geração de renda. Como demonstrado por Vieira, Heredia Zárate e Leonel (2018), uma única planta pode ter múltiplas aplicações e, ser bem aproveitada, integrar sistemas produtivos diversificados e sustentáveis.

A variação de usos representado na figura 3C evidencia a versatilidade dessas plantas, que podem ter usos combinados. A maior frequência foi de plantas utilizadas tanto na alimentação, quanto na medicina (91 citações), seguido pelas que têm uso medicinal e cosmético (25) e aquelas que abrangem as três categorias: alimentar, medicinal e cosmética (13).

Na figura 3D estão representadas as formas de uso das PANCs de acordo com as partes das plantas, apresentando o cruzamento entre as partes consumidas e as formas de preparo. As folhas se destacam como a parte mais versátil, com 25 menções em refogados e 20 em saladas. Também aparecem em chás (15) e bolos/pães (10). As flores são lembradas principalmente em saladas (12) e chás (8), mas também em doces e geleias (6), demonstrando aplicação culinária e decorativa. Raízes são mais associadas a chás (12), embora também surjam em refogados (5) e preparações como bolos (3). Os frutos aparecem em receitas doces, como geleias (6), conservas (5) e bebidas como frisanter e sucos (4). Caules são mencionados em refogados (8) e chás (6), enquanto sementes aparecem em refogados (6) e bolos (4).

A versatilidade gastronômica das PANCs amplia as possibilidades de consumo, permitindo sua adaptação a diferentes preferências alimentares e contextos culturais. Conforme apontado por Ribeiro e Menasche (2019), transformar PANCs em produtos comercializáveis agrega valor à produção local e contribui para popularizar sua utilização. O uso combinado (alimentar, medicinal e cosmético) foi observado em várias espécies, tal panorama reforça a importância de expandir o conhecimento técnico e tradicional, especialmente em relação às partes menos utilizadas e suas possíveis aplicações.

O conhecimento tradicional sobre o uso das PANCs está presente na comunidade, mas sua ampliação depende de iniciativas que promovam o uso integral das plantas. Isso inclui a conscientização sobre riscos e benefícios, formas corretas de preparo e aplicações inovadoras, além da realização de oficinas culinárias e

capacitações em práticas fitoterápicas e cosméticas, estratégias recomendadas por Moura, Dias e Rocha (2020) para fortalecer esse processo. Portanto, valorizar a utilização completa das PANCs contribui diretamente para a redução do desperdício, melhora a qualidade nutricional da dieta e amplia as possibilidades de uso dessas plantas.

Os modos de consumo das PANCs, organizados por famílias botânicas, revelam uma ampla variedade de preparações culinárias, medicinais e cosméticas, com destaque para Asteraceae, Fabaceae, Lamiaceae e Myrtaceae, que concentram grande diversidade de aplicações. Essas famílias se destacam tanto pelo número de espécies, quanto pela versatilidade de utilização, abrangendo desde receitas tradicionais até produtos cosméticos e fitoterápicos. Muitas das espécies pertencentes as famílias Asteraceae e Fabaceae, apresentam compostos bioativos com propriedades terapêuticas, antioxidantes e hidratantes, ampliando suas possibilidades além do consumo alimentar, conforme apontado por Vieira e Andrade (2020) e Gomes, Silva e Santos (2022).

Adicionalmente, observa-se que famílias tradicionalmente menos exploradas na agricultura convencional, como Apiaceae, Zingiberaceae e Rutaceae, incluem espécies com uso culinário e potencial para extração de óleos essenciais e formulações cosméticas. A Lamiaceae, por exemplo, agrega plantas aromáticas como hortelã (*Mentha piperita* L.), poejo (*Mentha pulegium* L.) e manjerição (*Ocimum basilicum* L.), já reconhecidas por seu valor gastronômico e medicinal, e cuja valorização pode ser ampliada com investimentos em pesquisa e capacitação técnica (Silva *et al.*, 2021).

O panorama nacional reforça esse potencial. Experiências em comunidades do Vale do Ribeira (SP), da Amazônia e de assentamentos agroecológicos em Goiás demonstram que o uso das PANCs está vinculado à geração de renda, valorização dos saberes tradicionais e fortalecimento de cadeias produtivas locais (Vieira; Heredia Zárate; Leonel, 2018; Oliveira; Borges; Souza, 2023). Tais práticas resgatam o papel sociocultural das plantas e reforçam o protagonismo feminino na transmissão de saberes em muitas dessas comunidades.

Apesar do grande potencial das PANCs, sua inserção mais ampla nos mercados alimentares e cosméticos ainda encontra obstáculos relacionados ao desconhecimento técnico, à falta de estrutura para processamento e às barreiras culturais. Nesse contexto, a superação dessas limitações depende da articulação entre programas de extensão rural, incentivo à pesquisa etnobotânica e apoio à agroindustrialização em pequena escala. Além disso, iniciativas como feiras agroecológicas, oficinas de preparo e ações de educação alimentar podem contribuir significativamente para ampliar e fortalecer o aproveitamento dessas espécies.

Dessa forma, a análise do uso das PANCs por famílias botânicas evidencia diversas possibilidades para o fortalecimento de práticas agroecológicas, enriquecimento da alimentação e valorização da biodiversidade nativa. A integração desses conhecimentos em estratégias de desenvolvimento rural possibilita não apenas o resgate de espécies pouco utilizadas, mas também o fortalecimento de modelos agrícolas de base ecológica, culturalmente integrada e economicamente viável.

4 CONCLUSÃO

O estudo destacou a importância das PANCs para o conhecimento tradicional, segurança alimentar, sustentabilidade e identidade cultural. Foram registradas 170 espécies de 64 famílias, por meio de entrevistas com agricultores locais, complementadas por anotações de campo e posterior identificação com auxílio de literatura especializada, indicando grande biodiversidade regional e seu papel nas práticas sustentáveis. As principais formas de uso documentadas envolvem a preparação de alimentos como refogados, saladas, sopas, sucos e produtos fermentados, além de remédios caseiros e chás com finalidades medicinais. Também foram registradas práticas cosméticas com uso de plantas em sabonetes, xampus e pomadas. As famílias mais citadas foram Fabaceae, Asteraceae, Lamiaceae e Malvaceae destacam-se por sua versatilidade e presença em usos múltiplos.

A pesquisa demonstrou que o conhecimento sobre as PANCs é majoritariamente transmitido de forma oral e comunitária, por meio de tradições familiares e práticas coletivas. Esse saber tradicional é fundamental para manter vivas práticas agrícolas e de saúde alinhadas à biodiversidade e à cultura local, especialmente frente à modernização agrícola e ao apagamento de saberes ancestrais.

Os agricultores enfrentam desafios como preconceito, falta de informação técnica, dificuldades no mercado e pressões ambientais. Para superá-los, são necessárias políticas que valorizem as PANCs, capacitem produtores e ampliem canais de venda sustentáveis, além de incentivo a feiras, projetos de extensão e educação alimentar.

As práticas agroecológicas observadas na Comunidade Nossa Senhora do Guadalupe ilustram a integração entre conhecimento tradicional e saber científico. Essa integração favorece a conservação da biodiversidade, a autonomia produtiva e a segurança alimentar, com potencial para diversificar a dieta, reduzir a dependência de produtos industrializados e fortalecer a economia local.

As PANCs são alternativas estratégicas para o desenvolvimento sustentável. Sua adoção nos sistemas alimentares pode enfrentar desafios de saúde, ambientais e sociais. Como alimentos, remédios e ingredientes cosméticos, mostram seu valor natural e cultural.

O estudo destaca a importância de integrar saberes tradicionais e ciência moderna para promover políticas públicas voltadas ao uso sustentável das PANCs. Aponta a necessidade de educação, apoio institucional e projetos participativos para ampliar o acesso, fortalecer a soberania alimentar e incentivar a sustentabilidade nas comunidades rurais.

5 REFERÊNCIAS

ALTIERI, M. **Agroecology: the science of sustainable agriculture**. 3. ed. Boca Raton: CRC Press, 2012.

ANVISA. **Formulário de fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira**. Brasília: ANVISA, 2016.

Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/formulario-fitoterapico>. Acesso em: 22 abr. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Manual de apoio à agricultura familiar**. Brasília: MDA, 2010.

CANDIOTTO, L. Z. P. Agroecologia e soberania alimentar: princípios, desafios e perspectivas. **Desenvolvimento Rural Sustentável**, v. 11, n. 1, p. 45-56, 2020. DOI: <https://doi.org/10.48075/amb.v2i2.26583>.

DURIGON, J.; MADEIRA, N. R.; KINUPP, V. F. Plantas alimentícias não convencionais (PANC): da construção de um conceito à promoção de sistemas de produção mais diversificados e resilientes. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 18, n. 1, p. 268-291, 2023. DOI: <https://doi.org/10.33240/rba.v18i1.23722>.

FERREIRA, M. R. **Agroecologia e PANCs: resgatando saberes para um futuro sustentável**. Curitiba: Ed. Agroecológica, 2020.

FREITAS, H. L.; SOUZA, J. G.; ALMEIDA, F. P. Aprendizado comunitário e práticas tradicionais na agricultura familiar. **Revista de Extensão Rural**, v. 35, n. 2, p. 120-138, 2019. DOI: <https://doi.org/10.5902/23181796>.

FUHR, L. **Compostagem e adubação orgânica: práticas sustentáveis para a agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora Agroecológica, 2016.

GOMES, P.; SILVA, R.; SANTOS, L. Políticas públicas e a valorização das plantas nativas no Brasil: perspectivas para o mercado de cosméticos naturais. Brasília: Embrapa, 2022.

GONÇALVES, R. Agroecologia e segurança alimentar: o papel das PANCs na promoção da saúde. **Revista de Agroecologia**, v. 12, n. 1, p. 25-42, 2021. DOI: <https://doi.org/10.59187/revistaagroecologia.v16i1>.

GUSMÃO, E. Tradições alimentares e práticas sustentáveis: uma abordagem etnobotânica. **Revista Cultura e Sociedade**, v. 15, n. 2, p. 85-100, 2020. Disponível em: < <https://revistas.ufg.br/fcs/index> >.

IBGE. **Demographic census and territorial information**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/>. Acesso em: 22 abr. 2025.

INSTITUTO CENTRO DE VIDA. **Annual report**. Cuiabá: ICV, 2016. Disponível em: <https://www.icv.org.br/>. Acesso em: 22 abr. 2025.

JESUS, J. F. Saberes tradicionais e práticas sustentáveis: uma abordagem etnobotânica. **Revista Brasileira de Etnobotânica**, v. 10, n. 2, p. 45-60, 2020. Disponível em: <<https://www.etnobiologia.org/ethnoscientia>>.

JOLY, C. A.; SCARANO, F. R.; BUSTAMANTE, M. M. C.; GADDA, T. M. C.; METZGER, J. P. W.; SEIXAS, C. S.; OMETTO, J. P. H. B.; PIRES, A. P. F.; BOESING, A. L.; SOUSA, F. D. R.; QUINTÃO, J. M. B.; GONÇALVES, L. R.; PADGURSCHI, M. C. G.; AQUINO, M. F. S.; CASTRO, P. F. D.; SANTOS, I. L. **Sumário para tomadores de decisão: 1º diagnóstico brasileiro de biodiversidade e serviços ecossistêmicos**. Campinas: BPBES, 2018.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. **Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014**.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. **2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2021**.

MOURA, S. M.; DIAS, P. S.; ROCHA, T. P. Knowledge gaps in the consumption of unconventional edible plants: a case study in rural communities. **Journal of Ethnobotany**, v. 14, n. 1, p. 12-24, 2020. Disponível em: <<https://www.etnobiologia.org/ethnoscientia>>.

OLIVEIRA, J. F.; BORGES, C. L.; SOUZA, A. Plantas alimentícias não convencionais: usos medicinais e cosméticos. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 11, n. 3, p. 56-70, 2023. DOI: <https://doi.org/10.59187/revistaagroecologia.v16i1>.

OLIVEIRA, P.; LUDWIG, L. **Políticas públicas para a agricultura familiar**. Brasília: IPEA, 2021.

PETRI, R.; FONSECA, M. **Agroecologia nas escolas: um olhar para o futuro**. São Paulo: Editora Cultura Verde, 2020.

REIS, T. **Cadeias produtivas sustentáveis: desafios e oportunidades**. São Paulo: SENAC, 2019.

RIBEIRO, C.; MENASCHE, R. O. Saberes tradicionais e modernização agrícola. **Revista de Sociologia Rural**, v. 14, n. 2, p. 25-40, 2019. Disponível em: https://revistas.ufg.br/fcs?utm_source=chatgpt.com.

SANTOS, A.; OLIVEIRA, M.; BARBOSA, L. E. Traditional knowledge and food security: the role of PANCs in the Amazon region. **Amazon Studies**, v. 10, n. 2, p. 55-78, 2021. Disponível em: <https://periodicos.ufam.edu.br/index.php/somanlu>.

SANTOS, R. M. C. **Relations between agroecology and learning communities: a case study at the Guadalupe Agroecological Association in Alta Floresta, MT**. 2021. Monografia.

SILVA, L. R. R. da; FERREIRA, O. O.; CRUZ, J. N.; FRANCO, C. de J. P.; ANJOS, T. O. dos; CASCAES, M. M.; COSTA, W. A. da; ANDRADE, E. H. de A.; OLIVEIRA, M. S. de. Lamiaceae Essential Oils, Phytochemical Profile, Antioxidant, and Biological Activities. **Evidence-Based Complementary And Alternative Medicine**, [S.L.], v. 2021, p. 1-18, 14 dez. 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.1155/2021/6748052>.

TEIXEIRA, M. A.; SANTOS, S. C. S.; OLIVEIRA, C. M. Uso e conhecimento de PANCs em comunidades rurais: um diálogo entre saber tradicional e ciência. **Cadernos de Agroecologia**, v. 16, n. 4, 2021. Disponível em: <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/>.

TOLEDO, A.; BURLINGAME, B. Biodiversity and nutrition: a common path toward global food security and sustainable development. **Journal of Food Composition and Analysis**, v. 19, p. 477-483, 2006. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2006.05.001>.

VASQUEZ, A.; MENDONÇA, L. P.; NODA, H. Conservação da biodiversidade em áreas de fronteira agrícola: desafios e perspectivas. **Revista Amazônia Sustentável**, v. 5, n. 2, p. 55-75, 2014. Disponível em: <https://revistas.unama.br>.

VIEIRA, L.; ANDRADE, F. Bioactive compounds in Asteraceae: medicinal and cosmetic potential. **Journal of Ethnopharmacology**, v. 45, n. 3, p. 120-135, 2020. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/journal/journal-of-ethnopharmacology>.

VIEIRA, M. do C.; HEREDIA ZÁRATE, N. A.; LEONEL, L. A. K. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs). In: RETORE, M.; PEZARICO, C. R. (org.). **Tecnologias para a agricultura familiar**. 4. ed. rev. e atual. Dourados: Embrapa Agropecuária Oeste, 2018. p. 77-82. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agropecuaria-oeste>.