

EDUCAÇÃO AMBIENTAL: UMA ANÁLISE DA PERCEPÇÃO DOS TÉCNICOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

Cristiane Neyre Almeida de Jesus¹
Ingrid Carvalho Santos Oliveira²
Jailton de Jesus Costa³

INTRODUÇÃO

Atualmente cerca de 90% do alimento mundial é fornecido por aproximadamente 20 espécies de plantas, dentre as quais estão o trigo, milho, cana-de-açúcar, aveia, feijão, soja, amendoim, coco, tâmara, maçã, tomate, batata-inglesa, entre outras. Por outro lado, há uma diversidade de espécies comestíveis desconhecidas por grande parte da população.

Conforme Alcorn (1995), a etnobotânica pode ser definida como o estudo da relação existente entre o homem e as plantas e o modo como estas são usadas como recursos. Atualmente a etnobotânica tenta se comprometer com o mundo em desenvolvimento, adotando uma posição estratégica com seu foco integrativo.

O Brasil detém a maior biodiversidade do mundo em espécies vegetais, entretanto, de modo geral, a população não possui hábitos alimentares saudáveis e parte disto é devido à falta de conhecimento referente à ampla gama de opções de uma alimentação acessível e benéfica à saúde. É neste contexto que se enfatiza a importância da disseminação sobre o consumo de plantas comestíveis não convencionais (PANC), que são definidas por Kinupp e Lorenzi (2014) como:

PANC nada mais é do que um acrônimo para tentar contemplar as “Plantas Alimentícias Não Convencionais”, ou seja, plantas que possuem uma ou mais das categorias de uso alimentício citado mesmo que não sejam comuns, não sejam corriqueiras, não sejam do dia a dia da grande maioria da população de uma região, de um país ou mesmo do planeta, já que temos atualmente uma alimentação básica muito homogênea, monótona e globalizada (KINUPP; LORENZI, 2014, p.14).

Sendo assim, as partes ou derivados das PANC, não conhecidas pela maioria da população, ou as PANC podem ser utilizadas, diretamente ou indiretamente, como produtos alimentícios para a humanidade, com um grande potencial de uso alimentar a ser pesquisado, como, por exemplo, o miolo do caule do mamoeiro.

¹Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente da Universidade Federal de Sergipe - UFS, neyrecristiane@gmail.com;

²Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Alagoas - UFAL, ingridcarvalhosantosoliveira@gmail.com;

³Pós-Doutor em Geografia, Docente Associado na Universidade Federal de Sergipe - UFS, jaicosta.se@gmail.com;

De acordo com Kinupp e Lorenzi (2014), “essas plantas possuem um enorme potencial para complementar a alimentação das pessoas, diversificar cardápios e nutrientes consumidos a até mesmo fontes de renda, como a venda das partes das plantas ou de produtos [...]”. Algumas espécies, além de alimentícias poderão ser utilizadas e comercializadas como plantas medicinais pelo potencial enquanto medicação.

Em algumas regiões do estado de Sergipe, existem diversas espécies de PANC pouco exploradas e conhecidas. Segundo entendimento de Domingos (2018):

Um dos nossos ideais é mostrar que os cactos não só são comestíveis como possuem uma infinidade de texturas, sabores e valores que agregados a nossa alimentação podem mudar a realidade de milhares de nordestinos, atingindo assim uma de nossas principais metas que é diminuir o índice de fome no nordeste brasileiro, mostramos os cactos como o “alimento do século” (DOMINGOS, 2017, p. 24).

O objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção ambiental dos funcionários Técnicos Administrativos em Educação da Universidade Federal de Sergipe, lotados no Campus São Cristóvão, acerca das plantas alimentícias não convencionais - PANC.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada para o desenvolvimento deste estudo partiu de estudo descritivo, exploratório e quantitativo, com vistas a analisar a percepção dos entrevistados nas questões etnobotânicas.

Inicialmente foram necessárias visitas técnicas para o reconhecimento da área estudada, observação direta e registro fotográfico do ambiente no qual, verificou-se a existência de Plantas Alimentícias Não Convencionais na Universidade do Campus São Cristóvão. *A priori*, as visitas em alguns setores da Universidade Federal de Sergipe tiveram o intuito de levantar informações mais detalhadas dos inqueridos, concernente aos aspectos ambientais do local. Foi confeccionado um questionário para analisar os aspectos de informações, aspectos sociais e nível de interesse relacionado à interação homem-natureza.

A coleta de dados ocorreu através da aplicação de questionários com perguntas fechadas a fim de saber o nível de conhecimento, interesse e hábitos alimentares dos sujeitos da pesquisa. O público-alvo foram os funcionários Técnicos Administrativos em Educação da Universidade Federal de Sergipe, campus São Cristóvão. Os questionários foram aplicados nos diversos setores de trabalho no período de 04 de junho de 2018 a 29 de junho do mesmo ano e posterior retorno para devolução dos mesmos.

Coletadas as informações, elas foram tabuladas no Microsoft Excel e foram executados cálculos de porcentagem e de estatística básica para as análises prévias (com auxílio do próprio programa). As análises estatísticas mais aprofundadas foram elaboradas com auxílio do software *Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS), como teste qui-quadrado para identificar a associação entre as variáveis de interesse. Foi adotado um nível de significância de 5%.

A pesquisa contou com um termo de consentimento esclarecido (TCLE) que foi entregue para os entrevistados, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, via Plataforma Brasil (Decisão CAAE: 12263319.0.0000.55, aprovada em 15/03/2018). Dessa forma, foi obtido o consentimento do uso das falas.

REFERENCIAL TEÓRICO

A partir de meados do século XX, a etnobotânica passou a ser compreendida como o estudo das inter-relações entre povos primitivos e plantas. Porém, o entendimento atual expandiu a definição do termo, estendendo o seu campo tanto para o estudo das populações tradicionais quanto das sociedades industriais, em uma inter-relação populações humanas/ambiente botânico. Com essa ampliação, e a colaboração da antropologia cultural, bem como de outras ciências relacionadas (fitoquímica, ecologia, economia e linguística), ocorreu uma ainda maior diversificação de objetivos e métodos obtidos a partir destes estudos (ALBUQUERQUE, 2002).

Existe ainda, o preconceito por essas plantas desenvolverem-se de maneira espontânea na natureza. Em relação a esse tema, corrobora-se com Kinupp e Lorenzi (2014), quando afirmam que:

A produção mundial atual de gêneros alimentícios é maior que a necessária para alimentar a população do planeta. Contudo, há especulações econômicas, má distribuição de alimentos, usos indevidos e grandes desperdícios, desde o campo até as nossas mesas. É de dar pena, nos estarrecer e nos deixar preocupados com nossa (in) sustentabilidade – isto sem focar a pobreza dos ‘ingredientes’, calorias vazias, monotonia das refeições e ausência do colorido e do verde das PANC (KINUPP; LORENZI, 2014, p.18).

Existe uma variedade de PANC ruderais e espontâneas não exploradas. Por isso, faz-se necessário valorizar as culturas nas comunidades e resgatar formas de cultivos e de preparos culinários, visto que as PANC não fazem parte da cadeia produtiva que estão disponíveis no mercado de alimentos.

Para Fuhr (2016, p.24) “a procura de produtos de origem orgânica atualmente é mais expressiva, com isso, as pessoas tendem a ter uma dieta mais rica em nutrientes, e a tendência que seja mais balanceada [...]”. Dessa forma, fica evidente que as PANC podem servir de alimentação alternativa para diminuir a desnutrição. Além disso, de acordo com diversos estudos, entende-se que as PANC têm influencia na culinária Sergipana.

Existe uma variedade de PANC ruderais e espontâneas não exploradas. Por isso, faz-se necessário valorizar as culturas nas comunidades e resgatar formas de cultivos e de preparos culinários, visto que as PANC não fazem parte da cadeia produtiva que estão disponíveis no mercado de alimentos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram aplicados setenta e três questionários com perguntas abertas e de múltipla escolha. Destes, 60,27% foram respondidos por mulheres com média de idade de 30,30 anos; e 39,73% por homens, com média de idade de 32,86 anos. Referente ao nível de conhecimento referente às PANC, aproximadamente 81% responderam desconhecer do que se tratava o tema. Por outro lado, quase 90% destes manifestaram interesse em conhecer as plantas alimentícias não convencionais.

Concernente às pessoas que responderam conhecer as PANC, 71,43% afirmaram nunca terem experimentado. Dentre os 28,57% que já experimentaram, foram citadas as seguintes opções: manjerição, hortelã, ora-pro-nóbis, espinafre e doce a partir de casca de melancia. Se levamos em consideração a definição de uma planta alimentícia não convencional, observamos que apenas a ora-pro-nóbis e casca de melancia se enquadram às PANC, o que demonstra que nem todos os respondentes que afirmaram conhecê-las, de fato as conhecem. Em sua tese, Kinupp (2007) menciona que “o homem obtém seu alimento dos recursos naturais e para isto os vegetais contribuem majoritariamente. Assim, desde sempre precisou e precisa saber diferenciar as espécies vegetais”.

Ao todo, dentre os que se manifestaram conhecer uma PANC, 84,62% não saberiam como identificá-la. Os demais 15,38% a identificariam “com plaquinhas”, ou como “uma planta exótica” ou “planta que come”, o que ratifica a hipótese de que as pessoas possuem um conceito impreciso referente às PANC.

A princípio, haveria uma distinção nas análises em relação às pessoas que conhecem e desconhecem acerca das plantas comestíveis não convencionais. Entretanto, a partir desta análise prévia optou-se por uma análise aprofundada sem esta distinção. Assim, foram

gerados testes estatísticos para identificar se há associação entre as diversas variáveis em relação ao interesse em conhecer e consumir uma PANC.

Foi possível observar o interesse das pessoas em conhecer uma PANC. Apenas 13 (17,8%) pessoas não demonstraram interesse em conhecer uma planta comestível não convencional. Referente a cada sexo, há um predomínio de mulheres tanto entre os interessados quanto entre os desinteressados. Isto é enfatizado via teste qui-quadrado, tal que não é possível afirmar que há associação entre o interesse em conhecer uma PANC e o sexo da pessoa (p-valor igual a 0,92).

As pessoas que não consideram a PANC uma alternativa nutricional e sustentável são maioria entre os desinteressados em conhecer as PANC. Todavia, entre os interessados, a grande maioria apresentou opinião favorável às PANC como opção nutricional sustentável. Isto condiz com o teste qui-quadrado aplicado, comprovando associação entre o interesse nas PANCs e pessoas que a consideram uma alternativa nutricional saudável (p-valor 0,00).

Observamos que 55 (ou 75,3%) pessoas não mencionaram receio em experimentar uma PANC, contra apenas 18 (ou 24,7%) pessoas que relataram este medo. Contudo, ao aplicarmos os testes de associação entre cada fator (sexo, hábitos alimentares saudáveis, PANC como alternativa nutricional e saudável) em relação ao medo (ou não) em experimentá-la, em nenhum dos casos obtivemos um resultado significativo (p-valor de 0,52 para sexo; 0,83 para hábitos alimentares saudáveis e 0,33 para PANC como alternativa sustentável).

Com relação ao medo em experimentar uma PANC, também foi gerado um modelo de regressão logístico – para estimar a probabilidade de o indivíduo ter receio em experimentá-la. Contudo, nenhuma das variáveis apresentou resultado significativo.

Por fim, foi questionado aos inquiridos correspondente ao nível de conhecimento sobre as PANC na Universidade Federal de Sergipe e observamos que 99% desconhecem e apenas 1% dizem conhecer. Em um trabalho de observação, realizado no Campus de São Cristóvão, foi possível constatar que as PANC de maior incidência na UFS são: o Cajuí, a Palma e a *Pithecellobiumducle*, a chamada mata fome. Sendo assim, justifica-se que haja uma ação para divulgar a diversidade das PANC na Universidade Federal de Sergipe.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do contexto, é possível afirmar, que a elaboração desse estudo, demonstrou claramente ser viável, tendo em vista a importância das questões abordadas em torno do tema

e considerando também, que o esforço concentrado nesse estudo, teve como alvo, os funcionários Técnicos Administrativos em Educação, cujo objetivo, foi despertar o interesse pelo conhecimento sobre a diversidade das PANC na UFS – Campus de São Cristóvão-SE e, sobretudo, a sua importância como alimento para o consumo humano.

Através das aplicações dos questionários com os sujeitos da pesquisa, foi possível verificar que a maioria dos que responderam, desconhecem o assunto sobre as PANC.

Dessa forma, ficou evidente a necessidade de se fazer desse estudo um instrumento que possibilite divulgar e esclarecer a sociedade em âmbito estadual, sobre o que são PANC, a diversidade, a importância de serem cultivadas e exploradas, sua importância econômica e, principalmente, seus benefícios como plantas alternativas e saudáveis para saciar a fome.

Palavras-chave: Etnobotânica; Percepção Ambiental, PANC.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U. P. de. **Introdução à etnobotânica**. Recife: Bagaço, p. 87, 2002.

ALCORN, J. B. The scope and aims of ethnobotany in a developing world. In: SCHULTES, R. E.; REIS, S. V. (Ed.). **Ethnobotany: evolution of a discipline**. Cambridge: Timber Press, 1995.

DOMINGOS, T. **O Chef do Sertão: Reinventando o Sertão**. 1. ed. Nossa Senhora da Glória: Lumia -Escritório de Desing, 102 p. v. 1, 2017.

FUHR, R. **Levantamento de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) No Município de Pato Branco-PR**. Trabalho de Conclusão de Curso (Engenharia Agrônoma)- Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Paraná, 2016. 66pp. Disponível em: <http://repositorio.roca.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/7564/1/PB_COAGR_2016_31.pdf>. Acesso em: 18 jul. 2018.

KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, P. 1. 2007.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos de Flora, 2014.