



## PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM DE COMPONENTE CURRICULAR - SEMESTRAL

### IDENTIFICAÇÃO

CÓDIGO	NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
BIOD72	ACCS – Plantas Alimentícias não Convencionais	Coordenação Acadêmica IBIO

  

CARGA HORÁRIA (estudante)						MODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	T/P	PE	E	TOTAL	Disciplina	Sem pré-requisitos
		68			68		

  

CARGA HORÁRIA (docente)						MÓDULO	SEMESTRE LETIVO DE APLICAÇÃO				
T	P	T/P	PE	E	TOTAL	T	P	T/P	PE	E	2019.2
								30			

### EMENTA

Estudo das Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) nos contextos socioeconômico, cultural, ambiental, agrícola, da agricultura familiar, da saúde e da gastronomia. Realização de atividades extensionistas, como divulgação de PANC em feiras, visitas a produtores (comunidades e produtores rurais, comunidades urbanas ou periurbanas) e visitas e intervenções em escolas. Participação nas atividades de cultivo e propagação de PANC em hortas da UFBA.

### OBJETIVOS

#### OBJETIVO GERAL

Desenvolver experiência em extensão participando da popularização e fomento da cadeia produtiva das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

##### CONCEITUAIS

- Compreender a inserção das PANC em diferentes contextos.
- Entender a prática extensionista e seu caráter multi, inter e transdisciplinar.

##### PROCEDIMENTAIS

- Cultivar e usar PANC no preparo de pratos culinários.
- Organizar a comercialização de PANC em feiras.

##### ATTUDINAIS

- Participar do fomento ao cultivo de PANC junto a produtores rurais, urbanos e periurbanos.
- Participar do fomento ao cultivo de PANC em hortas urbanas e hortas escolares.
- Interessar-se pelas PANC e incentivar o interesse de outros consumidores.
- Estimular o uso de PANC por cozinheiros profissionais ou amadores.
- Valorizar o caráter multi, inter e transdisciplinar da prática extensionista em ações com a sociedade.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

Plantas alimentícias não convencionais no contexto socioeconômico e cultural;  
Plantas alimentícias não convencionais no contexto ambiental;  
Plantas alimentícias não convencionais no contexto agrícola e econômico;  
Plantas alimentícias não convencionais no contexto da saúde;  
Plantas alimentícias não convencionais no contexto da gastronomia.

---

## METODOLOGIA

---

Ocorrerão encontros semanais para discussões teóricas, planejamento de atividades de campo e avaliações das atividades desenvolvidas. O componente tem caráter trans, multi e interdisciplinar, com várias ações a serem desenvolvidas em campo (intervenções em feiras agroecológica, em hortas, em comunidades agrícolas e em escolas). Nem todos os estudantes precisarão participar de todas as atividades, uma vez que muitas delas serão desenvolvidas em horários diferentes da ACCS. Assim, cada um deverá montar seu plano de participação nas atividades, de modo a conciliar, da melhor maneira, com suas outras atividades acadêmicas.

### **Atividades extraclases (Resolução CAE 1/2016)**

C.H. Total do componente: 68 C.H. a ser compensada (8%): 5h40min

Descrição da(s) atividade(s) didática(s): Criação e produção de material para venda no estande do 1º Encontro da Rede PANC Bahia; produção de material de divulgação sobre PANC; produção de degustações para o 1º Encontro da Rede PANC Bahia; pesquisa para a produção de um trabalho de revisão sobre PANC.

Produção do estudantes: material para venda no estande do 1º Encontro da Rede PANC Bahia; material de divulgação sobre PANC; degustações para o 1º Encontro da Rede PANC Bahia; trabalho de revisão sobre PANC.

---

## AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

---

Trabalhos em equipes A: (3,0 pontos)

Equipe 1: Criação de atividades didáticas e execução de oficina com PANC para o 1º Encontro da Rede PANC Bahia. Criação e produção de material para venda no estande.

Equipe 2: Manutenção e criação de hortas na UFBA. Condução de visita guiada durante o Encontro.

Equipe 3. Equipe de apoio à Secretaria durante o evento. Apoio à divulgação do evento. Produção de material de divulgação sobre PANC.

Equipe 4: Equipe de apoio à comissão de lanches durante o evento. Produção de degustações para o estande.

Trabalhos em equipes B: (3,0 pontos) – essas atividades estarão dirigidas a grupos específicos, mas deverá envolver toda a turma, seja no planejamento, seja na execução. O grupo destacado apenas ficará responsável pela coordenação das atividades e elaboração de uma proposta formal e elaboração de relatório final.

Equipe 1: Planejamento de intervenção no estande na Feira Agroecológica e feira do bairro da Saúde.

Equipe 2: Planejamento de intervenção na escola de São Cristóvão e Escola Parque.

Equipe 3. Planejamento de intervenção na comunidade de Camaçari e comunidade de Siribinha

Equipe 4: Planejamento de intervenção nas hortas dos Barris e da UFBA.

Trabalhos em equipes C: (3,0 pontos) – Envolverá produção de trabalho de revisão (1,5) e apresentação de seminário (1,5)

Equipe 1: Plantas alimentícias não convencionais no contexto cultural;

Equipe 2: Plantas alimentícias não convencionais no contexto ambiental;

Equipe 3: Plantas alimentícias não convencionais no contexto agrícola e econômico;

Equipe 4: Plantas alimentícias não convencionais no contexto da saúde;

Equipe 5: Plantas alimentícias não convencionais no contexto da gastronomia.

Autoavaliação: 1,0 ponto

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ASSIS, José Geraldo de Aquino; GALVAO, Rosalia F. M; Castro, Ian R. Plantas Alimentícias Não Convencionais na Bahia: uma rede em consolidação. Revista Agriculturas (Impresso), v. 13, p. 16, 2016.

KINUPP, V.F., BARROS, I.B.I. de. Hortaliças não convencionais. Horticultura Brasileira, v. 24, n. 3, jul.-set. 2006.

---

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.

MADEIRA, N.R.; REIFSCHNEIDER, F.J.B.; GIORDANO, L.B. Contribuição portuguesa à produção e ao consumo de hortaliças no Brasil: uma revisão histórica. Horticultura Brasileira, Brasília, v. 26, n. 4, out.-dez. 2008.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MELO, A.M.T. Hortaliças subutilizadas e sua importância no contexto da agricultura familiar. Palestra ministrada no 47º Congresso Brasileiro de Olericultura, Porto Seguro-BA. 2007.

OLIVEIRA, P.C., SOUZA, K.B., LORENZETTI, E.R., CAMPOS, A.N.R. 2013. 14934 - Resgate de hortaliças tradicionais na Zona da Mata de Minas Gerais. Cadernos de Agroecologia. v.8, n.2.

BADUE, A. F. B.; RANIERIM G. R. Guia prático de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) para escolas / Organização Instituto Kairós, – São Paulo (SP): Instituto Kairós, 2018. – (Projeto Viva Agroecologia),

### OUTRAS INDICAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, SILVA, A. B.; WIEST, J. M.; CARVALHO, H. H. C. Compostos químicos e atividade antioxidante analisados em Hibiscus rosa-sinensis L. (mimo-de-vênus) e Hibiscus syriacus L. (hibisco-da-síria) Brazilian journal food technology Campinas, v. 19, e2015074, 2016

CARVALHO, L. M.; ANDRADE, R. S.; CASTRO, M. C.; DEVIDE, A. C. P. Cana do brejo EMBRAPA —Tabuleiros Costeiros Cultivo e Propriedades de Plantas Alimentícias não convencionais. APTA - Polo Regional/Vale do Paraíba, Pindamonhagaba, SP. Outubro 2016.

CASTRO, M. C.; DEVIDE, A. C. P. Cultivo e Propriedades de Plantas Alimentícias não convencionais. APTA - Polo Regional/Vale do Paraíba, Pindamonhagaba, SP. Outubro 2016. <https://minhasfrutas.blogspot.com/2016/09/cultivo-da-mongubapachira-aquatica-aubl.html>. Acesso em: 16/04/19.

Plantas alimentícias não convencionais (pancs) hortaliças espontâneas e nativas. Disponível em: <file:///C:/Users/danix/Desktop/Cartilha-15.11-online.pdf>.

---

#### **Docentes Responsáveis no semestre 2019.2:**

Nome: José Geraldo Aquino Assis

Assinatura:

Nome: Sheila Alvim

Assinatura:

---

**Aprovado em reunião de Departamento (ou equivalente) em** \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Assinatura do Chefe de Departamento  
(ou equivalente)

---