

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
CAMPUS SÃO BORJA**

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

PEDRO HENRIQUE DOS SANTOS SALLA

**PANCS: UMA ANÁLISE DOS PROJETOS PEDAGÓGICOS DOS CURSOS
SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO RIO GRANDE DO SUL**

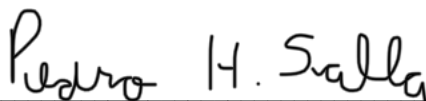
**Artigo apresentado como requisito
parcial para aprovação na disciplina de
TCC I, do Curso Superior de Tecnologia
em Gastronomia, do Instituto Federal
Farroupilha – Campus São Borja.**

Orientador (a): Profa. Luiza Motta Klökner

**SÃO BORJA
2023**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA

O (a) orientador (a), Professor (a) Me. Luiza Motta Klöckner e o aluno (a) Pedro Henrique dos Santos Salla, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I.



Pedro Henrique dos Santos Salla

Professor (a): Me. Luiza Motta Klöckner

SÃO BORJA
2023

PANCS: UMA ANÁLISE DOS PROJETOS PEDAGÓGICOS DOS CURSOS SUPERIORES DE GASTRONOMIA NO RIO GRANDE DO SUL

RESUMO: As PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) são plantas espontâneas não cultivadas com potencial alimentício. A falta de pesquisa e investimento sobre manejo, consumo, benefício e comércio faz com que, esta alternativa alimentícia de baixo custo e grande presença acabe se perdendo entre cereais e vegetais convencionais, portanto esta pesquisa teve como objetivo identificar os cursos superiores de gastronomia do Rio Grande do Sul e compreender de que maneira abordam o tema PANCs em seus Projetos Pedagógicos de Curso. Foi realizada uma revisão bibliográfica e análise dos projetos pedagógicos de quatro cursos superiores, tendo como dados três instituições com apenas uma disciplina e uma instituição com duas disciplinas que abordam o tema, tendo assim um resultado insatisfatório no que diz respeito a estudos e incentivo sobre este potencial alimentício.

Palavras-chave: Plantas alimentícias; gastronomia; sustentabilidade; alimentação; ensino superior.

INTRODUÇÃO

Algumas plantas podem ser encontradas com certa facilidade sem que tenham sido cultivadas pelo homem, estas ainda são chamadas, na maioria das vezes, de “invasoras” ou “planta daninha”. Na verdade a denominação correta seria “hortaliças não convencionais” ou “plantas alimentícias não convencionais”. À medida que se estuda e se conhece sobre este potencial, novas opções surgem para a ser utilizado na alimentação humana.

A alimentação é algo intrínseco ao ser humano, sendo necessária para a sua sobrevivência. Porém, não só para comer e beber e suprir as suas necessidades fisiológicas, a alimentação também é um ato de expressão de uma identidade local ou regional, além disso, é uma prática cultural, que permite a manifestação de hábitos de cada povo.

A ligação entre plantas alimentícias não convencionais (PANCs), cultura, alimentação e cursos superiores de gastronomia representa um campo em constante evolução nas pesquisas científicas nos dias atuais. Conforme a sociedade reconhece a importância que uma alimentação diversificada promove na segurança alimentar e na sustentabilidade, as PANCs emergem como elementos promissores.

Os cursos de gastronomia são responsáveis por estudos sobre cultura, alimentação e sustentabilidade, a inclusão de PANCs além de ampliar o repertório culinário dos futuros egressos, quando tem o consumo incentivado promove a preservação da biodiversidade.

Dessa forma, objetiva-se com esta pesquisa, analisar como o tema PANC é abordado nos Projetos Pedagógicos de Curso dos Cursos Superiores de Gastronomia no estado do Rio Grande do Sul. A fim de alcançar o objetivo geral, os objetivos específicos são: Listar os cursos superiores em gastronomia do Rio Grande do Sul, relacionar suas semelhanças, analisar as ementas das disciplinas da matriz curricular dos cursos superiores de gastronomia e explicar como o tema PANC é abordado nas ementas dos cursos superiores de gastronomia do Rio Grande do Sul.

O trabalho se apresenta em referencial teórico, metodologia, resultados e discussão, conclusão e referências.

REFERENCIAL TEÓRICO

Sobre as Plantas Alimentícias não Convencionais

A expressão dos costumes de uma sociedade se reflete por meio dos hábitos alimentares, que desenvolve um papel importante influenciando a qualidade de vida das pessoas.

Frequentemente nas instituições de pesquisa, na mídia, e também em conversas cotidianas, se destaca a megabiodiversidade brasileira, porém, se observa um vazio entre a teoria e a real prática para valorização e utilização desta vasta riqueza biológica. Se considerar a diversidade com potencial alimentício, o conhecimento e a pesquisa são escassos ou inexistentes, tendo pouca contribuição para compor a matriz agrícola nacional ou regional, perguntas pertinentes surgem com frequência, como: Quais espécies nativas são cultivadas em larga escala? Quais foram alvo de pesquisa de melhoramento e seleção genética a longo prazo? Existem programas governamentais eficientes que incentivam ou, pelo menos, não impõem barreiras para o cultivo e manejo de espécies alimentares nativas? Além disso, quantas disciplinas acadêmicas em instituições nacionais de ensino superior ou técnico se empenham para o estudo e

divulgação de espécies alimentícias silvestres? Estas são apenas algumas perguntas a serem feitas sobre o uso fundamental desta biodiversidade: a alimentação (KINUPP; 2009).

O homem conhece milhares de espécies vegetais, particularmente, a flora tem um vasto potencial alimentício. Contudo, ainda existem outras tantas espécies, que são conhecidas, porém não consumidas. Dessa forma, estudos apontam para as possibilidades de inserção destas espécies na alimentação. As plantas Alimentícias não Convencionais (PANCS) são plantas espontâneas com potencial alimentício.

A maioria destas plantas por não serem cultivadas são erroneamente chamadas de “inços”, “matos” ou “daninhas” pois, normalmente, se desenvolvem entre plantas de cultivo comum, ou seja, plantas de cultivo economicamente ativo. Mesmo que hoje em dia estejam em desuso pela maioria da população, boa parte destas plantas ainda tem grande poder ecológico, nutricional e econômico com seu real valor inexplorado (KINUPP, 2009).

O professor e biólogo Valdely Kinnup criou em 2008 o termo PANC que diz respeito a todas as plantas total ou parcialmente comestíveis que não fazem parte do cardápio cotidiano, podendo ser cultivadas ou espontâneas, nativas ou trazidas de outros lugares (KELEN *et. al.*, 2015).

Incluem-se também, plantas cujo o consumo se restringe a uma única parte, como o fruto maduro, por exemplo, enquanto o restante é descartado. Tem ainda, a característica de serem desorganizadas comercialmente em larga escala, portanto, ao longo do tempo e em decorrência da mudança de hábitos alimentares estas culturas perderam espaço no mercado para outras plantas (KINUPP, 2007). Segundo FONSECA *et. al.*, (2018), não se pode usar este termo imprecisamente, pois uma espécie não convencional em uma determinada região, em outras regiões pode ser muito consumida, cultivada e fazer parte do cardápio e renda familiar.

No Brasil, supõe-se que existam de 4 a 5 mil espécies de plantas alimentícias, o que representa 10% da flora nativa do país, no entanto, apenas 3 mil espécies são conhecidas de fato (KELEN *et. al.*, 2015). Alguns potenciais alimentícios começaram a ter seu cultivo e estudo incentivado e com isso sendo comercializados em feiras locais e certas redes de supermercados, ofertados geralmente em pouca quantidade e preço alto, o que desestimula o consumo e interesse (KINUPP, 2009). Sobre o manejo de PANCS, Kelen *et al.* (2015, p. 9) entende que: “Não precisam necessariamente ser

cultivadas, e sim mantidas e manejadas de acordo com as condições de solo e interesse em sua manutenção e propagação”. Por terem uma maior alteração dos genes e se adaptarem com facilidade aos ambientes que se encontram, desenvolvem uma maior resistência e concentração de sais minerais importantes na dieta humana (Fonseca *et al.*, 2018).

PANCS e insegurança alimentar

O termo insegurança alimentar é muitas vezes usado imprecisamente para definir a fome, muito confundidos hoje em dia os dois não são a mesma coisa. A fome, de acordo com a ONU (Organizações das Nações Unidas) é a falta de acesso abundante aos alimentos, já a insegurança alimentar é a diminuição da qualidade, quantidade e frequência com que se consome alimentos, o fato de ano após ano ter uma safra recorde não garante comida no prato da população, para chegarmos no ponto de segurança alimentar é necessário o acesso a alimentação ou aos meios de produção dos alimentos, que tenham valor nutricional e que sejam distribuídos de maneira correta (MARCHIONE, 2023)

A culinária, desde os primórdios, vem passando por sistemáticas transformações. Nos intercâmbios culturais que fazem parte da construção dos hábitos alimentares de cada povo emerge a gastronomia. Neste contexto, o comer está para além da necessidade de nutrição.

Conforme aumenta o conhecimento e interesse da população por alimentos mais saudáveis e naturais, o conceito de alimentação muda. O retorno a uma vida mais nutritiva e a busca por alimentos sustentáveis e funcionais vem crescendo nos últimos anos. (Costa, 2012; Liberato; Lima; Silva; 2019). As plantas não convencionais na alimentação são aquelas que tem potencial para fazer parte da nossa dieta diária, porém, devido a falta de familiaridade por boa parte da população faz com que estas plantas sejam rotuladas como invasoras, sendo normalmente ignoradas. pelo seu alto valor nutricional elas se destacam como fonte importante de sais minerais e outros nutrientes (Liberato; Lima; Silva; 2019). O consumo de PANCS não só diz respeito a uma alimentação mais rica e variada nutricionalmente, além de possuírem macro e micronutrientes, fibras, proteínas e vitaminas essenciais para dieta humana, por ter um manejo simples e maior resistência para se desenvolver, elas introduzem maior variedade de cores, sabores, texturas e fazem um papel de resgate sobre alimentação e cultura que um dia foi presente na humanidade

porém com o passar do tempo caiu no esquecimento (Viana 2019).

Visto que, guerras, catástrofes naturais, superprodução de alimentos e sua má distribuição e desperdício sejam os principais motivos para insegurança na alimentação mundial, as PANCS tem um importante papel quando se trata de sustentabilidade e economia, já que a maioria da produção de cereais nos países desenvolvidos vai para criação de animais, os tornando países fartos nutricionalmente enquanto outros ficam em total perigo. O que se sabe nos dias de hoje é que a soja, o trigo, o arroz e o milho são considerados poderios alimentícios e compõem 66% das calorias consumidas diariamente. Por serem produzidos em grande escala, visando apenas a produtividade, passam por processos de melhoramento fazendo com que percam suas características e benefícios naturais. As Plantas Alimentícias Não Convencionais em razão disso, ainda são tratadas como plantas invasoras, não sendo consumidas e assim sendo deixado de lado seu potencial nutricional (Pollan 2008; Fonseca *et. al.*, 2018).

Também contribuindo para o cenário de incerteza alimentar, os excessos de produção são tratados como alarmantes, muitas vezes mal distribuídos, ou quando ocorre a distribuição, é feita de forma incorreta resultando no descarte dessas sobras (Tavares; Albuquerque; Cavalcanti, 2022). Relata Kinupp (2007), que junto da má distribuição e aproveitamento dos principais alimentos consumidos como, cereais, hortaliças, leguminosas, raízes e frutas, a população global como um todo não sabe aproveitar ou utilizar as plantas nativas, que tem grande potencial para variação de cardápios, gerar renda para agricultura familiar e completar a alimentação no geral.

De acordo com pesquisas das Organizações das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), cerca de 20% da população adulta sofre de sobrepeso enquanto metade sofre de obesidade, já na população infantil quase 7% sofre com a desnutrição e das crianças até 5 anos 7% têm sobrepeso. Estudos da FAO, salientaram que em 2020 com a pandemia da COVID-19 no Brasil, houve aumento do desemprego para quase 20% e queda na renda familiar, com isso a insegurança alimentar no país aumentou, as PANCS por terem um baixo custo de produção e alto valor nutritivo se mostram grandes potenciais alimentícios que podem vir a ser aproveitado (Tavares; Albuquerque; Cavalcanti, 2022).

As PANCS são encontradas com facilidade e se tornam potenciais acessíveis para complementação da dieta humana e apoio nutricional, no entanto, pela falta de conhecimento, incentivo e ainda serem tratadas como plantas daninhas, boa parte da população ainda desconhece essas plantas e seus valores nutricionais, quando na verdade deveriam fazer parte da alimentação podendo combater a insegurança alimentar (Tavares;

Albuquerque; Cavalcanti, 2022).

PANCS e a Gastronomia

Desde o início das civilizações, a culinária tem passado por diversas transformações, a origem da palavra “gastronomia”, que deriva dos vocábulos “gaster” (estômago) e “nomia” (lei), mostra que, desde sempre a gastronomia significa a “lei do estômago” (SOARES *et al.*, 2014). As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), têm ganhado cada vez mais importância para experimentação gastronômica.

A crescente prova da valorização e reintegração das PANCs como componentes da gastronomia contemporânea é notável. Os estudos, que na maioria das vezes são voltados para a preparação de pratos tradicionais, dão ênfase ao uso de técnicas e criatividade para realçar os atributos sensoriais e estéticos dessas plantas. Nos dias de hoje, as aplicações das PANCs estão sob maior destaque, impulsionadas por programas de televisão e plataformas digitais que divulgam receitas, técnicas de cultivo e maximizam o uso de diferentes espécies, apresentando para sociedade uma alternativa para alimentação (Fontoura, 2018; Fantinel, 2022).

As Plantas Alimentícias não Convencionais no contexto gastronômico, residem nas suas capacidades de valorizar e promover o consumo, ao introduzirem os valores de identidade de uma comunidade, além disso, ao fortalecerem a economia dos pequenos produtores, esse uso colabora para o desenvolvimento sustentável de uma região. Portanto, a compreensão sobre o consumo de PANCs se torna tão importante, uma vez que o que não pode ser comum para nós se mostra prática normal e tradicional em outras comunidades, regiões, economias e culturas (Almendra *et al.*, 2016; Fantinel, 2022).

Ao integrar PANC no currículo, os cursos de gastronomia não apenas capacitam profissionais mais versáteis, mas também incentivam uma abordagem mais responsável e consciente em relação à escolha e preparo dos alimentos.

Origem dos cursos superiores de gastronomia

A atenção ao ensino profissional em gastronomia, surge junto com a evolução da própria gastronomia. Somente após o surgimento dos primeiros restaurantes e da valorização do profissional por parte das classes urbanas, é que surge a necessidade por programas de formação de mão de obra especializada (Anjos; Cabral; Hostins,

2017).

Para entender como surgiram os cursos superiores de gastronomia no Brasil, é preciso também examinar a origem da profissão de cozinheiro, levando em consideração como a profissionalização surgiu para atender às necessidades da sociedade. Além disso, é importante analisar os elementos que transformaram a gastronomia em um campo de crescimento nos dias de hoje. Nesse contexto, o ponto de virada foi a década de 1950, quando o Brasil passou por transformações estruturais decorrentes das mudanças no cenário global pós-II Guerra Mundial. Durante o governo de Juscelino Kubitschek (JK), que criou uma nova política de desenvolvimento, enfocando a técnica, ciência e economia, o país experimentou uma grande abertura aos investimentos e interesses internacionais (Minuzi ; Pommer 2021).

Em 1966, surgiu o programa de formação que mudaria o campo da cozinha profissional no Brasil. Ao final da mesma década, a oferta desses cursos aumentou para atender às demandas crescentes no setor hoteleiro. O SENAC, foi o precursor na implementação dos primeiros cursos voltados para a hotelaria no país. Esses programas atendiam aos interesses das classes empresariais nos ramos de hotelaria e gastronomia, mas não necessariamente às necessidades dos estudantes em busca de formação profissional nessas áreas. Vale lembrar que a introdução de cursos profissionalizantes para garçons, visava suprir a crescente demanda do setor de turismo e hotelaria, especialmente nas grandes cidades do Sudeste, impulsionadas pelo desenvolvimento incentivado pelo Plano de Metas do presidente JK (Minuzi ; Pommer 2021).

De acordo com as orientações do MEC, o curso Superior de Tecnologia em Gastronomia está categorizado no segmento de Hospitalidade e Lazer. Este engloba as tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação, abrangendo os meios tecnológicos para planejamento, organização, operação e avaliação de serviços e produtos na área de hospitalidade e lazer. Os cursos Superiores de Tecnologia, são considerados Cursos de Graduação e seguem as particularidades delineadas no Parecer CNE/CES no 436/01. Este parecer, destaca a necessidade do diploma de graduação incluir as competências profissionais definidas no perfil do respectivo curso, junto com a carga horária. Adicionalmente, os planos de estágio e trabalho de conclusão de curso devem ser detalhados nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (Minuzi; Pommer 2021).

No Brasil, de acordo com o site do Ministério da Educação e Cultura (MEC) existem 134 faculdades ou universidades públicas ou privadas com autorização que oferecem cursos superiores de Gastronomia (entre bacharelado e tecnológico). No Rio Grande do Sul, são um total de 10 instituições com essa oferta.

Nesta pesquisa, a fim de alcançar os objetivos propostos, foram analisados os Projetos Pedagógicos dos cursos superiores de Gastronomia do estado do Rio Grande Sul. As discussões acerca das análises serão apresentadas no próximo capítulo.

METODOLOGIA

A metodologia, conforme Güllich, Lovato e Evangelista (2007, p. 26), “é o estudo dos métodos a serem empregados para consecução da pesquisa. Para Gil (2010), o objetivo da pesquisa é proporcionar respostas aos problemas que são propostos. E se faz necessária quando não há informações suficientes para responder estes problemas ou quando tais informações não estão organizadas a ponto de serem relacionadas ao problema”. O problema em questão, trata de compreender de que maneira o tema PANCS é abordado no PPC e nas ementas das disciplinas de cursos superiores de Gastronomia no estado do Rio Grande do Sul.

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) é um documento onde se concentra todas informações sobre o entendimento, gestão acadêmica, pedagógica e administrativa, princípios a serem seguidos durante o processo de aprendizagem dos cursos de graduação. Dentro do PPC podemos encontrar diversos elementos como, perfil do egresso, objetivo geral do curso e suas peculiaridades, carga horária de atividades didáticas e de integração do curso, matriz curricular, entendimento de atividades de extensão e a composição das atividades complementares.

A pesquisa é caracterizada por ser do tipo exploratória descritiva, uma vez que permite a familiaridade com o assunto a ser pesquisado, facilitando a organização das informações e tendo propriedade dos conceitos explorados (GIL, 2010).

O presente projeto foi dividido em duas etapas, sendo a primeira etapa baseada em uma pesquisa bibliográfica. Na primeira etapa foi realizada uma pesquisa nos bancos de dados, como Google Acadêmico, *Scientific Electronic Library Online (SciELO)*, Portal de Periódicos, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal ‘de Nível Superior (Capes) com as palavras-chave: “PANCS”, “PANCS na alimentação”,

“plantas alimentícias”, “curso superior de gastronomia”, “gastronomia” as quais resultaram em quase 6 mil resultados, após uma análise dos títulos e relevância, 32 artigos se assemelham com o tema e foram selecionados para leitura, sendo que se mostraram pertinentes para elaboração do presente trabalho.

Na segunda etapa, através de buscas em sites de instituições de ensino superior e do Ministério da Educação e Cultura (MEC) foram identificados os cursos superiores em gastronomia que oferecem graduação presencialmente no Brasil tendo em foco o estado do Rio Grande do Sul onde foram encontradas no total nove instituições de ensino que oferecem esta opção. Após a identificação dos mesmos foi feita a busca e análise dos Projetos Pedagógicos dos Cursos disponíveis nos sites das instituições a fim de analisar e descrever a maneira com que as instituições de ensino abordam e tratam as PANCS. Apenas quatro instituições disponibilizavam o PPC no site, nas demais instituições não foram disponibilizados e ao entrar em contato para solicitar o PPC se mostraram contrários ao acesso gerando, inclusive, debate dentro da instituição sobre a disponibilidade dos mesmos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A gastronomia, no âmbito acadêmico, se liga a diversas ciências, desempenhando um papel crucial na compreensão do ser humano, da vida em sociedade e dos códigos comportamentais em contextos históricos específicos. O estudo científico da alimentação engloba perspectivas técnicas, históricas e regionais, desde a produção da matéria prima. Surgindo de forma espontânea nas civilizações, a gastronomia evoluiu, demandando aprofundamento nos conhecimentos técnicos e na compreensão dos processos. a qualidade dessa atividade ressalta a necessidade de formação profissional, abrangendo não apenas técnicas culinárias, mas também compreensão das modificações químicas e propriedades dos alimentos, assim como dos processos aos quais são submetidos, também destacando a importância na atenção e qualidade higiênico-sanitária.

Para atingir os objetivos deste trabalho de pesquisa, após a listagem dos cursos de Gastronomia oferecidos presencialmente, foi realizado um levantamento nos sites das instituições de ensino superior no Rio Grande do Sul, nos quais foram localizados dez cursos de graduação em gastronomia, dentre públicas e privadas (elencadas de A

a J) conforme Tabela 1. Nos dias atuais, as instituições de ensino superior no Brasil tem uma certa autonomia em elaborar suas propostas ou configurar a estrutura de seus cursos. Contudo, é importante que sigam a Lei de Diretrizes Base (LDBEN\96), bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas para os cursos de graduação, junto com as diretrizes do Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação (MEC). essas normativas delimitam as políticas que norteiam o ensino superior (ANJOS, CABRAL, HOSTINS., 2017).

TABELA 1

| Instituição | Pública / Privada | PPC |
|-------------|-------------------|------------|
| A | Pública | sim |
| B | Pública | sim |
| C | Pública | sim |
| D | Privada | sim |
| E | Privada | <u>não</u> |
| F | Privada | <u>não</u> |
| G | Privada | não |

FONTE: O autor (2023)

Após a busca pelo Projeto Pedagógico de Curso, encontrou-se disponibilizado 4 PPC's, 3 de instituições públicas (A, B e C) e 1 de instituição privada (D), conforme mostra a tabela acima.

É importante destacar que em todas as instituições públicas foi possível encontrar o PPC vigente, já nas instituições privadas encontrou se uma dificuldade no acesso deste documento por meio do site de busca, apenas uma instituição constava o PPC.

Para realizar uma análise mais profunda a partir dos arquivos de PPC, apenas as instituições que disponibilizaram serão analisadas. Buscou-se analisar a presença do tema abordado dentro dos arquivos analisados. Porém, fez-se necessário analisar

as principais semelhanças destes materiais.

Dessa forma, no geral as instituições apresentam um planejamento que pode ser considerado semelhante, a partir da aplicação de disciplinas tradicionais como as de técnicas básicas (de relação histórico, cultural e patrimonial), as de abordagem de nichos (confeitaria, enologia, panificação, dentre outras) e também disciplinas relacionadas à nacionalidade (cozinha internacional, regional, contemporânea e etc).

Há semelhanças também nos períodos/semestres em que elas são ofertadas, como por exemplo, as disciplinas de relação histórica, cultural e patrimonial, apesar de apresentarem nomeações diferentes, estão presentes nos primeiros semestres/base de ensino em todas as instituições analisadas. Tal semelhança ocorre nas disciplinas relacionadas às técnicas básicas e introdutórias à gastronomia.

I SEMESTRE

| Área de atuação da disciplina | A | B | C | D |
|---|--|--|---|--|
| Técnicas Básicas e Introdutórias | Técnicas Básicas em Cozinha | Técnicas de Base, Cocção e Conservação | Técnicas culinárias I Métodos e técnicas de conservação | Habilidades e Técnicas Culinárias |
| Relação Histórica, Cultural e Patrimonial | História da Alimentação e Patrimônio Cultural. | Alimentação História e Cultura | História da Alimentação Sociologia | Antropologia História e Cultura da Gastronomia |
| Higiene e Cuidados | Higiene e Segurança do Trabalho | Microbiologia e Higiene de Alimentos | *Presente somente no II semestre | Higiene e Legislação dos Alimentos |

FONTE: O autor (2023)

Já no segundo semestre, disciplinas de confeitaria e panificação são apresentadas em todas as instituições, disciplinas voltadas à higiene e cuidados são encontradas disponíveis no primeiro ano de graduação, entre o primeiro e segundo

semestre nas quatro instituições.

II SEMESTRE

| Área de Atuação da Disciplina | A | B | C | D |
|-------------------------------|--------------------------------|--|--|--------------------------------|
| Confeitaria Panificação | Panificação e Confeitaria I | Panificação e Confeitaria básica | Panificação | Fundamentos da Confeitaria |
| Higiene e Cuidados | *Todas presentes no I semestre | Boas Práticas na Produção de Alimentos | Higiene, Segurança e Sistemas Gerenciais de Controle da Qualidade de Alimentos | *Todas presentes no I semestre |

FONTE: SALLA (2023)

A partir do terceiro semestre, destaca-se a oferta de disciplinas de gestão e administração, identificando que a partir desse período os alunos podem ser considerados mais capacitados para atuar no mercado de trabalho. Neste período, também são iniciadas as disciplinas de cozinhas específicas como “Cozinha Oriental ou Cozinha Internacional”, encontradas em maior número durante o quarto semestre.

Por último, foi realizada uma análise das disciplinas com relação à sustentabilidade e por ter uma maior ligação com o tema abordado neste projeto, nas instituições A, C e D foram encontradas apenas uma disciplina que aborde temas relacionados ao estudo das PANCs nos arquivos do PPC (A: Nutrição e Saúde, C:

Cozinha Inclusiva e D: Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade.), já na instituição B foram encontradas duas disciplinas (Bases de Segurança Alimentar e Nutricional e Ética, Sustentabilidade e Meio ambiente).

Corroborando com o que o autor Barreira *et al* (2015) afirma quando diz que “no contexto brasileiro, inúmeras Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) encontram aplicação no consumo humano, seja de maneira fresca ou processada. Porém, a escassez de estudos acerca da utilização dessas espécies é visível. A limitação de conhecimento resulta da insuficiente divulgação de informações relacionadas ao valor nutricional, técnicas de cultivo, manejo e modos de consumo dessas plantas. A necessidade de explorar esse potencial ainda pouco conhecido instiga a promoção de pesquisas adicionais”.

Contudo, após reconhecimento, listagem e análise dos documentos disponíveis dos cursos de graduação em gastronomia do Rio Grande do Sul, viu-se que o tema PANCs não é abordado de maneira direta nos PPCs dos cursos de graduação analisados, porém esta afirmação se torna subjetiva, tendo em vista a liberdade dos docentes em elaborar atividades avaliativas dentro dos planos de ensino de cada disciplina.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) são espécies vegetais que, apesar de possuírem potencial alimentício, não são tradicionalmente utilizadas na alimentação cotidiana. Essas plantas muitas vezes oferecem uma maior diversidade de nutrientes e sabores, muitas vezes com propriedades nutricionais e medicinais únicas. A utilização das PANCs tem ganhado destaque devido ao interesse crescente em promover a biodiversidade alimentar, resgatar novas técnicas culturais e explorar novas fontes de nutrientes. Além de contribuírem para segurança alimentar as PANCs podem agregar variedade ao cardápio, promover a sustentabilidade agrícola e oferecer alternativas interessantes na gastronomia, contribuindo para uma dieta mais rica e diversificada. seu consumo e cultivo conscientes têm o potencial de fortalecer a conexão entre alimentação, cultura, biodiversidade e saúde.

Os cursos de graduação em Gastronomia no país ainda são relativamente recentes, principalmente em se tratando dos cursos tecnológicos. Surgiram no final da

década de 90, porém, tiveram uma ampliação a partir de 2005, com a regulamentação dos cursos nessa modalidade de ensino superior.

Dessa forma, a presente pesquisa buscou analisar a abordagem do tema PANCS dentro dos PPC's dos cursos superiores de Gastronomia no estado do Rio Grande do Sul, através da análise de diferentes pontos dentro do PPC disponibilizado, como por exemplo a ementa das disciplinas, perfil do egresso e matriz curricular.

Conclui-se que o tema abordado não está presente de maneira clara e específica dentro destes documentos, deixando a análise do pesquisador subjetiva através de temas contíguos como: sustentabilidade, nutrição, segurança alimentar etc.

Outrossim, também não foi possível encontrar, dentro do documento PPC, referências ao tema em outros pontos que não a matriz curricular, como extensão e pesquisa.

Como as cadeiras não falam só sobre PANCS, e sim sobre assuntos relacionados, por vezes o assunto pode passar despercebido ou abordado de maneira superficial sendo englobado com outros assuntos.

Contudo, entende-se a possibilidade de ampliação da pesquisa para maximizar a compreensão acerca do tema e se o mesmo é explorado no decorrer dos cursos de maneira prática através de questionários, formulários e entrevistas com docentes, alunos e egressos das instituições listadas. Além disto, sugere-se a adequação dos documentos a fim de contemplar tais perspectivas tendo em vista a pertinência do tema.

REFERÊNCIAS

ALMENDRA, Marcela Sobreira Sepúlveda, et al. **Reflexões além da gastronomia: OGMs, biodiversidade, patrimônio imaterial.** Foz do Iguaçu, Anais Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, 2016.

Disponível em: <https://www.anaisforumturismoiguassu.com.br/2018/09/anais-2016.html>

Acesso em: 19/10/2023

ANJOS, F; A.; CABRAL, S. R.; HOSTINS, R. C. L. **O CENÁRIO DA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL: Uma reflexão da oferta.** São Paulo, Revista Hospitalidade volume 14, n.01, 2017.

Disponível em: <https://www.revhosp.org/hospitalidade/article/view/714/750>

Acesso em: 19/10/2023

COSTA, E.A. **Nutrição e Fitoterapia: tratamento alternativo através das plantas.** Petrópolis,RJ, Editora Vozes, 2012.

Disponível em: <https://pt.everand.com/book/405828210/Nutricao-e-fitoterapia-Tratamento-alternativo-atraves-das-plantas>

Acesso em: 22/08/2023

FANTINEL, Roberta. **O USO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS) NOS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS DA OFERTA TURÍSTICA DA QUARTA COLÔNIA, RS.** Trabalho de conclusão de curso, universidade federal de Santa Maria, Santa Maria, 2022.

Disponível em: <http://repositorio.ufsm.br/handle/1/28332>

Acesso em: 15/10/2023

FONSECA, Cristine. et al. **A importância das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) para a sustentabilidade dos sistemas de produção de base ecológica.** Cadernos de Agroecologia, Anais do VI CLAA, X CBA e V SEMDF – Vol. 13, N° 1, Jul. 2018.

Disponível em: [http://cadernos.aba-](http://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/download/167/1601)

[agroecologia.org.br/cadernos/article/download/167/1601](http://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/download/167/1601)

Acesso em: 20/08/2023

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** São Paulo: Atlas 6. ed, 2010.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCS): Uma Riqueza negligenciada.** Anais da 61 reunião anual da sbpc, Instituto Federal de Educação Ciência, 2009

Disponível em: www.sbpcnet.org.br/livro/61ra/mesas_redondas/MR_ValdelyKinupp.pdf

Acesso em: 19/08/2023

KINUPP, V.F. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS.** Tese -(Doutorado em Fitotecnia). 2007

Disponível em: <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/12870>

Acesso em: 19/08/2023

KELEN, Marilia. et al. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCS): Hortaliças espontâneas e nativas.** Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCS) 1° ed. Porto Alegre UFRGS 2015

Disponível em: <https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/wp-content/uploads/2015/11/Cartilha-15.11-online.pdf>

Acesso em: 24/08/2023

LIBERATO, Pricila da Silva; LIMA, Danielly Vasconcelos Travassos de; SILVA Geuba Maria Bernardo da. **PANCS - Plantas Alimentícias Não Convencionais e Seus Benefícios Nutricionais.** Universidade Federal da Paraíba 2019

Disponível em: <http://www.environmentalsmoke.com.br/>

Acesso em: 22/08/2023

MARCHIONE, Dirce. **Qual a diferença entre fome e insegurança alimentar?** São Paulo, Jornal da USP no AR, 2023

Disponível: <https://jornal.usp.br/radio-usp/qual-a-diferenca-entre-fome-e-inseguranca-alimentar/>

Acesso em: 09/12/2023

MINUZI, G. A.;POMMER, R. M. G. **História dos cursos de Gastronomia no contexto da Educação Profissional e Tecnológica.** Brasília, Cenário Revista Interdisciplinar em Turismo e Território, 2021.

Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/revistacenario/article/view/39413>

Acesso em: 19/10/2023

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições.**

Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

Disponível em: [https://books.google.com.br/books?hl=pt-](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=tN6FAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=O+dilema+do+onívoro:+uma+história+natural+de+quatro+refeições.&ots=MdgdtdPDLRg&sig=fRxhogonc6Oks6sAYLuab7PGfhs#v=onepage&q=O+dilema+do+onívoro%3A+uma+história+natural+de+quatro+refeições.&f=false)

[BR&lr=&id=tN6FAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=O+dilema+do+onívoro:+uma+história+natural+de+quatro+refeições.&ots=MdgdtdPDLRg&sig=fRxhogonc6Oks6sAYLuab7PGfhs#v=onepage&q=O+dilema+do+onívoro%3A+uma+história+natural+de+quatro+refeições.&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=tN6FAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=O+dilema+do+onívoro:+uma+história+natural+de+quatro+refeições.&ots=MdgdtdPDLRg&sig=fRxhogonc6Oks6sAYLuab7PGfhs#v=onepage&q=O+dilema+do+onívoro%3A+uma+história+natural+de+quatro+refeições.&f=false)

Acesso em: 20/08/2023

TAVARES, Artur; ALBUQUERQUE, Mariana; CAVALCANTI Rafaella. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS): Na dieta Humana.** Recife, Revista Saúde, 2022.

Disponível em: <http://revistas.ung.br/index.php/saude/article/view/4580>

Acesso em: 15/10/2023

VIANA, Malu. **PANC não é mato, é prato: Um guia de resistência e culinária.** Recife, publicação independente, 2019.

Disponível em:

Acesso em: 25/08/2023

Assinatura do (a) aluno (a)

Assinatura do professor (a) orientador (a)

São Borja, RS 11/12/2023

Local e data