



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO (ENUT)**  
**DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS (DEAL)**



**BRUNA EMANUELLE DA SILVA**

**CENÁRIO ATUAL E TENDÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO DE PANC NA VISÃO DE  
CHEFES DE COZINHA E COZINHEIROS ATUANTES NA CAPITAL E EM  
CIDADES HISTÓRICAS DE MINAS GERAIS: UM ESTUDO QUALITATIVO POR  
MEIO DE GRUPOS FOCAIS**

Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil

2025

BRUNA EMANUELLE DA SILVA

**CENÁRIO ATUAL E TENDÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO DE PANC NA VISÃO DE  
CHEFES DE COZINHA E COZINHEIROS ATUANTES NA CAPITAL E EM  
CIDADES HISTÓRICAS DE MINAS GERAIS: UM ESTUDO QUALITATIVO POR  
MEIO DE GRUPOS FOCAIS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Camila Carvalho Menezes

Co-orientadora: Doutoranda Leticia Terrone Pierre

Ouro Preto, Minas Gerais, Brasil

2025

## SISBIN - SISTEMA DE BIBLIOTECAS E INFORMAÇÃO

S586c Silva, Bruna Emanuelle da.  
Cenário atual e tendências de utilização de PANC na visão de chefes de cozinha e cozinheiros atuantes na capital e em cidades históricas de Minas Gerais [manuscrito]: um estudo qualitativo por meio de grupos focais. / Bruna Emanuelle da Silva. - 2025.  
59 f.

Orientadora: Profa. Dra. Camila Carvalho Menezes Salierno.  
Coorientadora: Dra. Letícia Terrone Pierre.  
Monografia (Bacharelado). Universidade Federal de Ouro Preto. Escola de Nutrição. Graduação em Nutrição .

1. Hortaliças. 2. Alimentação Coletiva. 3. Restaurantes. 4. Alimentos naturais. 5. Culinária (Alimentos naturais) - Brasil. I. Salierno, Camila Carvalho Menezes. II. Pierre, Letícia Terrone. III. Universidade Federal de Ouro Preto. IV. Título.

CDU 635.1/.8

Bibliotecário(a) Responsável: Luciana Matias Felício Soares - SIAPE: 1.648.092



## FOLHA DE APROVAÇÃO

**Bruna Emanuelle da Silva**

**Cenário atual e tendências de utilização de PANC na visão de chefes de cozinha e cozinheiros atuantes na capital e em cidades históricas de Minas Gerais: um estudo qualitativo por meio de grupos focais**

Monografia apresentada ao Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto como requisito parcial para obtenção do título de XXXXXXXXXXXXXXXX

Aprovada em 28 de março de 2025

### Membros da banca

[Doutora] - Camila Carvalho Menezes - Orientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
[Doutoranda] - Letícia Terrone Pierre - Coorientadora (Universidade Federal de Ouro Preto)  
[Doutora] - Natália Caldeira de Carvalho - (Universidade Federal de Ouro Preto)  
[Doutoranda] - Francine Rubim de Resende - (Universidade Federal de Ouro Preto)

Camila Carvalho Menezes, orientadora do trabalho, aprovou a versão final e autorizou seu depósito na Biblioteca Digital de Trabalhos de Conclusão de Curso da UFOP em 23/06/2025.



Documento assinado eletronicamente por **Camila Carvalho Menezes Salierno, PROFESSOR DE MAGISTERIO SUPERIOR**, em 23/06/2025, às 10:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufop.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufop.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0932341** e o código CRC **5ED6695A**.

# CENÁRIO ATUAL E TENDÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO DE PANC NA VISÃO DE CHEFES DE COZINHA E COZINHEIROS ATUANTES NA CAPITAL E EM CIDADES HISTÓRICAS DE MINAS GERAIS: UM ESTUDO QUALITATIVO POR MEIO DE GRUPOS FOCAIS

## RESUMO

As plantas alimentícias não convencionais (PANC) contemplam uma variedade vasta de plantas, muitas das quais estão fora dos sistemas tradicionais de produção e distribuição de alimentos. Essas plantas são fundamentais para a diversidade alimentar da população brasileira, além de estar associada a benefícios nutricionais, econômicos, sociais e ecológicos. Analisar a percepção, o uso e o conhecimento das PANC por chefes de cozinha e cozinheiros permite não apenas compreender o impacto dessas plantas na prática culinária, mas também identificar oportunidades para maior inserção delas nesse cenário. O presente estudo teve como objetivo avaliar a utilização e tendências de consumo de PANC por cozinheiros e chefes de cozinha de restaurantes comerciais localizados na capital Belo Horizonte (BH) e em cidades históricas de Minas Gerais, por meio de análise qualitativa. Foram realizadas três sessões de grupos focais com os profissionais (n=22), sendo norteadas por um roteiro semiestruturado que foi dividido em duas temáticas: “utilização” e “tendências”. Com as respostas dos participantes, foi criado um *corpus* textual que foi analisado de maneira qualitativa utilizando o *software* IRAMuTeQ. De acordo com os dados obtidos foi possível concluir que o ora-pro-nóbis é a PANC mais utilizada e reconhecida pelos chefes de cozinha e cozinheiros da capital e de cidades históricas de Minas Gerais. Ficou evidente que, na visão dos participantes, os consumidores desses restaurantes possuem uma aceitação positiva em relação às PANC de forma geral. A principal barreira para utilização é o fornecimento irregular, e para contornar esse problema foi mencionado ações educativas e divulgação. Este estudo pode servir como base para futuras iniciativas que visam promover a utilização de PANC na gastronomia.

**Palavras-chave:** PANC; hortaliças não-convencionais; alimentação coletiva; restaurantes.

**CURRENT SCENARIO AND TRENDS IN THE USE OF UNCONVENTIONAL  
FOOD PLANTS (PANC) FROM THE PERSPECTIVE OF CHEFS AND COOKS  
WORKING IN THE CAPITAL AND HISTORIC CITIES OF MINAS GERAIS: A  
QUALITATIVE STUDY THROUGH FOCUS GROUPS**

**ABSTRACT**

Unconventional food plants (PANC) encompass a wide variety of plants, many of which lie outside traditional food production and distribution systems. These plants are essential for the dietary diversity of the Brazilian population and are associated with nutritional, economic, social, and ecological benefits. Analyzing the perception, use, and knowledge of PANC by chefs and cooks not only provides insights into their impact on culinary practices but also helps identify opportunities for greater integration into the gastronomic landscape. This study aimed to evaluate the use and consumption trends of PANC among cooks and chefs in commercial restaurants located in Belo Horizonte (BH) and historic cities of Minas Gerais through qualitative analysis. Three focus group sessions were conducted with professionals (n=22), guided by a semi-structured script divided into two main themes: "use" and "trends." Participants' responses were compiled into a textual corpus and qualitatively analyzed using the IRAMuTeQ software. The findings indicate that *ora-pro-nóbis* is the most widely used and recognized PANC among chefs and cooks in both the capital and historic cities of Minas Gerais. The participants also highlighted that restaurant consumers generally have a positive acceptance of PANC. However, the main barrier to its use is irregular supply, with suggested solutions including educational initiatives and increased publicity. This study can serve as a foundation for future initiatives aimed at promoting the use of PANC in gastronomy.

**Keywords:** PANC; unconventional vegetables, food service, restaurants.

## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1-</b> Características dos municípios pertencentes à região estudo, a capital, BH, e cidades históricas	de	Minas
Gerais.....		23
<b>Tabela 2 -</b> Caracterização sociodemográfica dos chefes de cozinha e cozinheiros participantes dos grupos focais, 2024.....		31

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1 :</b> Análise de similitude dos discursos referentes aos cenários atuais e percepções de tendências de utilização de PANC na visão de chefes de cozinha e cozinheiros atuantes na capital, BH, e em cidades históricas de Minas Gerais, 2024 .....	33
<b>Figura 2 :</b> Classificação Hierárquica Descendente dos discursos referentes aos cenários atuais e percepções de tendências de utilização de PANC na visão de chefes de cozinha e cozinheiros atuantes na capital, BH, e em cidades históricas de Minas Gerais que participaram dos Grupos Focais, 2024 .....	35
<b>Figura 3:</b> Frequência relativa da menção de palavras significativas pelos participantes dos grupos focais divididos por local (capital, BH, e Cidades Históricas) .....	41

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1:</b> Questões que compunham o roteiro semi-estruturado.....	28
<b>Quadro 2:</b> Segmentos de texto extraídos da Classe 5 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD).....	36
<b>Quadro 3:</b> Segmentos de texto extraídos da Classe 3 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD).....	37
<b>Quadro 4:</b> Segmentos de texto extraídos da Classe 4 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD).....	38
<b>Quadro 5 :</b> Segmentos de texto extraídos da Classe 2 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD).....	39
<b>Quadro 6 :</b> Segmentos de texto extraídos da Classe 1 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD).....	40

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>2. REFERENCIAL TEÓRICO .....</b>	<b>12</b>
2.1 PANC: conceito, características gerais e potenciais no contexto atual .....	12
2.2 Importância das PANC no contexto agroecológico, social, econômico e alimentício .	14
2.3 Características Nutricionais .....	16
2.4 Conhecimento, consumo e aspectos de uso alimentício das PANC.....	18
2.5 Caracterização da região de estudo.....	22
2.6 Conceito de grupos de foco .....	23
<b>3. OBJETIVOS .....</b>	<b>26</b>
3.1 Objetivo Geral .....	26
3.2 Objetivos específicos .....	26
<b>4. METODOLOGIA.....</b>	<b>27</b>
4.1 Área de estudo e recrutamento dos participantes .....	27
4.2 Coleta de dados.....	27
4.3 Análise de dados.....	28
<b>5. RESULTADOS .....</b>	<b>30</b>
<b>6. DISCUSSÃO .....</b>	<b>43</b>
<b>7. CONCLUSÃO.....</b>	<b>47</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>48</b>
<b>APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO PARA ENTREVISTA COM CHEFES DE COZINHA E COZINHEIROS .....</b>	<b>55</b>
<b>APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE (CHEFES DE COZINHA E COZINHEIROS).....</b>	<b>56</b>

## 1. INTRODUÇÃO

Valdely F. Kinupp, em 2007, descreveu as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) como plantas que são conhecidas como matos, ervas daninhas ou plantas invasoras. Além disso, também são consideradas PANC as partes não usualmente consumidas de plantas convencionais, como as folhas, raízes, talos, frutos, flores, sementes, entre outras. Grande parte dessas plantas brotam espontaneamente e já foram amplamente utilizadas no passado, mas teve seu uso reduzido e limitado pela maioria da população. Essas plantas são fundamentais para a diversidade alimentar da população brasileira e possuem benefícios nutricionais, econômicos, sociais e ecológicos (Brasil, 2010a; Cunha *et al.*, 2021; Jacob, 2020; Mariutti *et al.*, 2021; Sartori, 2020).

Os benefícios ecológicos das PANC se destacam, especialmente, frente às mudanças climáticas. As características de facilidade de cultivo, alta rusticidade, resistência, baixa susceptibilidade a pragas, adaptabilidade a diferentes condições de solo e clima, tornam essas plantas valiosas tanto em termos ecológicos quanto econômicos (Biondo *et al.*, 2018; Casemiro, 2020; Embrapa, 2017; Filho, 2016; Kelen, 2015; Kinupp e Lorenzi, 2014).

Devido a essa facilidade em sua produção e pouca necessidade de cuidados, as PANC podem servir como fonte de renda e meio de subsistência para populações vulneráveis, funcionando assim como uma alternativa econômica que fortalece tanto a economia local quanto regional. O cultivo das PANC, atualmente, é feito em grande parte por agricultores familiares, e muitas são vendidas como excedente de produção (Barreira *et al.*, 2015; Fasolo, 2024; Kelen *et al.*, 2015). Um maior incentivo à produção poderia aumentar a utilização dessas PANC, visto que estudos identificaram que a principal causa da baixa utilização é a dificuldade de disponibilidade em canais de comercialização convencionais (Barbosa *et al.*, 2021; Freitas *et al.*, 2022).

Apesar do potencial econômico e social que essas plantas apresentam, o conhecimento sobre elas e suas formas de uso foram diminuindo ao longo dos anos, restando apenas uma pequena parcela da população que ainda as utiliza. Essa falta de conhecimento pode ser explicada pela limitada variedade de alimentos consumidos pela população brasileira, muitos dos quais não são nem originários do Brasil, e pela prioridade do agronegócio a produzir espécies de maior demanda comercial, limitando assim a variedade de espécies nativas que chegam à mesa da população brasileira (Fasolo, 2024). Esse cenário contribui para uma monotonia alimentar, caracterizada pela baixa diversidade de nutrientes e sabores na dieta da população. (Casemiro, 2020; Köhler e Brack, 2016; Polesi, 2016).

Na contramão do que ocorre em outros estados do Brasil, a população em zonas rurais de Minas Gerais mantém o uso de várias PANC, perpetuando essas tradições por gerações, como é o caso do ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), planta comumente consumida na culinária mineira, que é protagonista em Sabará, onde anualmente é realizado o Festival do ora-pro-nóbis (Barreira *et al.*, 2015; Rogov, 2017). Belo Horizonte (BH), a capital mineira, e as cidades históricas do estado possuem e preservam uma rica tradição culinária da região, que valoriza ingredientes locais e práticas alimentares enraizadas na cultura popular. Dessa forma, BH e as cidades históricas de Minas representam um ambiente ideal para analisar o conhecimento, as barreiras e as possíveis tendências sobre a utilização de PANC na alimentação brasileira.

Essa preservação do uso das PANC na cultura alimentar mineira também pode ser observada no setor gastronômico, especialmente em restaurantes que resgatam e promovem a culinária regional. A escolha do setor gastronômico como foco deste estudo é justificada pela sua relevância cultural, econômica e social, especialmente em regiões com forte vocação turística, como Minas Gerais. De acordo com autores como Franco (2004) e Collaço (2004) o hábito de cozinhar pelos brasileiros em casa está diminuindo cada vez mais, principalmente para aquelas pessoas que vivem sozinhas. Como as pessoas procuram realizar suas refeições cada vez mais fora de casa, os chefes de cozinha e cozinheiros desempenham papéis fundamentais nesse contexto, pois eles podem estimulá-las a conhecerem novos pratos e ingredientes, como também podem atuar no resgate de tradições alimentares. Analisar a percepção, o uso e o conhecimento das PANC por esses profissionais permitem não apenas compreender o impacto dessas plantas na prática culinária, mas também identificar oportunidades para maior inserção delas nesse cenário, promovendo assim a diversidade alimentar, maior sustentabilidade nos hábitos alimentares e valorização das culturas alimentares.

Apesar do crescente interesse da mídia e de iniciativas pontuais que promovem as PANC, ainda há uma escassez de estudos acadêmicos que abordem sua aplicação prática na gastronomia. Essa lacuna na literatura justifica a realização deste estudo, que, por meio de uma abordagem qualitativa, busca avaliar a utilização e o conhecimento de PANC entre chefes de cozinha e cozinheiros que atuam em cidades do circuito turístico de Minas Gerais. Além disso, o presente estudo visou também entender a opinião desses profissionais em relação a possibilidade dessas PANC se tornarem uma tendência futura na gastronomia. Dessa forma, pretende-se explorar em conjunto com esses profissionais, as práticas atuais e os potenciais caminhos para a inserção das PANC no cenário gastronômico, tal como identificar possíveis barreiras existentes para essa inserção.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 PANC: conceito, características gerais e potenciais no contexto atual

PANC é um termo proposto pelo biólogo Valdely F. Kinupp, em 2007. Antes dele, outras denominações eram e ainda são utilizadas paralelamente, como “Hortaliças Negligenciadas” ou “Hortaliças Subutilizadas” havendo ainda uma vertente denominada como “Hortaliças Tradicionais” (Brasil, 2010a). Kinupp (2007) conceitua PANC como plantas que muitas vezes são chamadas de “daninhas”, “inços”, “mato” ou “planta do mato” e que possuem potencial alimentício, mas estão em desuso (ou quase) pela maior parte da população. Ou seja, também abrange aquelas plantas que foram importantes no passado, mas não são tão utilizadas como antigamente, espécies que têm uso atual limitado a certas regiões ou populações tradicionais (Madeira *et al.*, 2013). Além disso, essas espécies contemplam uma variedade vasta de plantas, muitas das quais estão fora dos sistemas tradicionais de produção e distribuição de alimentos, o que resulta em um menor interesse comercial por parte de empresas que lidam com sementes, fertilizantes e agroquímicos (Brasil, 2010b; Durigon *et al.*, 2023)

Com o uso de novas tecnologias que visam aumentar a produtividade como sementes melhoradas, fertilizantes químicos e agrotóxicos, muitos agricultores abandonaram práticas antigas nas formas de cultivo. Isso não mudou apenas as técnicas de plantio, mas também fez com que o conhecimento sobre sementes nativas e práticas naturais fosse esquecido. Essa modernização teve como consequência o abandono e perda de conhecimento de práticas agrícolas tradicionais, que eram passadas de geração em geração. Esse processo é chamado de perda da memória biocultural. (Toledo e Barrera-Bassols, 2015)

As PANC são espécies de plantas nativas, exóticas, espontâneas silvestres ou cultivadas, que possuem uma ou mais das categorias de uso alimentício, mesmo que não sejam comuns no dia a dia da grande maioria da população de uma região (Brasil, 2010a; Kinupp e Lorenzi, 2014). Sartori (2020) também acrescenta que podem ser consideradas as partes não usualmente consumidas de plantas convencionais, como as folhas de chuchu, abóbora, batata-doce, entre outras. Outra característica é que as PANC, na sua maioria, não são comercializadas, e apresentam distribuição limitada e sazonal em feiras e mercados municipais (Embrapa, 2017; Mariutti *et al.*, 2021)

Kinupp e Lorenzi (2014) afirmaram que as PANC possuem características muito promissoras para serem utilizadas de uma forma mais expansiva, uma delas é que, geralmente, elas crescem de forma espontânea e têm requisitos de cultivo simples, além de serem pouco

exigentes em termos de cuidados. Elas também apresentam alta variabilidade genética e capacidade de adaptação a diferentes ambientes, o que as tornam adequadas para cultivo em diversas regiões. Além disso, seu cultivo costuma ter um baixo impacto ambiental. Estas características fazem com que estas hortaliças possam ser consideradas uma fonte alimentar alternativa, resultando em uma dieta diversificada e saudável para a população (Sartori, 2020).

A maior parte dos cultivos de PANC ocorre nos quintais das famílias, com foco no consumo doméstico, sem interesse comercial (Brasil, 2010). Elas também são cultivadas por agricultores familiares no Brasil, muitos dos quais pertencem a comunidades tradicionais, e seu conhecimento sobre o cultivo e consumo foi transmitido de geração em geração (Madeira *et al.*, 2013).

Segundo Kinupp e Lorenzi (2014) a perda do conhecimento alimentício sobre as PANC é um fator significativo para o que hoje se chama “monotonia alimentar”, condição que está presente em muitas casas da população brasileira. Um vasto número de plantas possui potencial alimentício, entretanto, a grande maioria delas não é produzida e tampouco consumida, muitas vezes pela falta de conhecimento do uso alimentício que são perdidos com o passar dos anos. A falta de conhecimento ou costume em relação a essas plantas é uma das principais razões para sua exclusão e seu esquecimento da alimentação convencional dos brasileiros (Kinupp e Barros, 2008; Silva *et al.*, 2017; Souza *et al.*, 2009)

Entretanto, o termo PANC pode levantar questionamentos quanto à palavra “convencional”, por sua subjetividade. Isso ocorre devido às percepções individuais e/ou variações regionais e culturais. Ou seja, o que não é convencional para alguém pode ser para outra pessoa. Essa subjetividade, geralmente, causa um certo problema no uso cotidiano do termo, surgindo assim grandes questionamentos ao denominar se uma planta entra ou não na categoria de PANC (Durigon *et al.*, 2023; Rogov, 2017; Silva *et al.*, 2022). Rogov (2017) exemplifica isso ao citar como exemplo a ora-pro-nóbis, que cresce naturalmente em pastagens desde o Sul até o Nordeste. Essa planta que, em muitas regiões, não é vista com grande potencial alimentício e pode ser considerada uma planta não convencional por não fazer parte dos hábitos alimentares de determinada região, no entanto, é consumida por muitos mineiros rotineiramente. No entanto, na literatura em geral, a ora-pro-nóbis é considerada uma PANC, inclusive em Minas Gerais. Portanto, mesmo que estas hortaliças sejam tradicionais em determinadas regiões, podem ser classificadas como PANC (Embrapa, 2017). Todavia, Durigon, Madeira e Kinupp (2023) explicam que a situação descrita acima ocorre porque o conceito de PANC aborda uma escala mais ampla de debate, no qual muitas dessas espécies

não apresentam uma cadeia produtiva estabelecida, uma produção expressiva e/ou um extrativismo organizado em geral.

Conforme dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), calcula-se que em todo o planeta o número de plantas consumidas pelo ser humano caiu de 10 mil para 170 nos últimos cem anos (FAO, 2012). Além disso, existem evidências sugerindo que cerca de 30 mil espécies de plantas têm potencial alimentício em todo o mundo, mas ao longo da história, apenas cerca de 7 mil dessas espécies já foram utilizadas para o consumo humano. Hoje, cerca de 90% da alimentação humana provém de apenas 20 espécies de plantas, a maioria das quais são originárias de outros países (Barbieri *et al.* 2014; Kelen *et al.*, 2015; Kinupp e Lorenzi, 2014).

Segundo Köhler e Brack (2016), a monotonia alimentar não é apenas resultado da escassez de opções disponíveis. Ela é principalmente atribuída à falta de conhecimento sobre a diversidade de espécies, suas características e potenciais usos, tanto do ponto de vista técnico, que abrange métodos de colheita, plantio, manejo e processamento, quanto do ponto de vista mais simples, que envolve simplesmente determinar se uma planta é comestível ou não.

Essa falta de diversificação alimentar traz consequências também para a saúde humana e interfere em outros hábitos alimentares. Dentro deste aspecto, há a influência para a substituição de alimentos tradicionais por alimentos ultraprocessados e industrializados, ricos em gorduras e açúcares, que podem aumentar o risco de quadros de obesidade e deficiências nutricionais, representando desafios substanciais para a saúde pública (Srouf *et al.*, 2019).

## **2.2 Importância das PANC no contexto agroecológico, social, econômico e alimentício**

As PANC são caracterizadas por sua facilidade de cultivo, alta rusticidade e vigor, bem como pela sua capacidade de dispersão e propagação (Filho, 2016; Kelen, 2015; Kinupp e Lorenzi, 2014). Grande parte dessas plantas são espontâneas, ou seja, facilmente brotam e são encontradas em diversos ambientes como quintais, dispersas no meio do mato ou canteiros, hortas e até mesmo ruas e terrenos baldios. Essa característica de não precisar de muitos ou nenhum cuidado para seu plantio somado a sua rusticidade, resistência, com baixa susceptibilidade a pragas, e adaptáveis a uma variedade de condições de solo e clima, tornam-as ideais para cultivos orgânicos e agroecológicos, sendo importantes em termos ecológicos e econômicos. Assim, ao se tornarem mais conhecidas e apreciadas, essas plantas têm o potencial de aumentar a diversidade e a qualidade da alimentação dos brasileiros, ao mesmo tempo em que promovem práticas agrícolas mais sustentáveis (Biondo *et al.*, 2018; Casemiro, 2020;

Embrapa, 2017; Filho, 2016). Maria Filho (2016) também acrescenta que muitas dessas plantas desempenham um papel crucial na preservação dos recursos hídricos, atuando como agentes de conservação ao evitar a erosão e funcionar como filtros ecológicos.

Ademais, as PANC também exercem um papel fundamental, uma vez que elas estão diretamente ligadas à conservação da biodiversidade, das espécies nativas e do manejo adequado do solo, devido a essa menor necessidade de cuidados em relação ao seu cultivo. Com o cenário cada vez mais crescente em relação às mudanças climáticas, algumas espécies de PANC possuem como característica a resistência à eventos extremos (Seifert e Durigon, 2021), e até mesmo a condições onde há restrições hídricas (Mariutti *et al.*, 2021).

Além dessa importância das PANC sob o viés ecológico, pode-se notar uma relevância também sob uma perspectiva social e econômica. A inclusão das PANC na dieta contribui para a sustentabilidade e manutenção da população rural, ao abrir novas oportunidades de emprego e renda. Portanto, elas emergem como uma forte alternativa para promover a inclusão social e o desenvolvimento econômico sustentável em regiões rurais (Filho, 2015; Nesbitt *et al.*, 2010)

A facilidade no cultivo das PANC não apenas simplifica o processo de produção agrícola, mas também tem implicações relevantes em termos sociais, especialmente no combate à fome e à insegurança alimentar no país. Ao oferecer uma opção acessível e nutritiva, elas surgem como uma solução viável para comunidades que, devido à falta de recursos, não têm acesso a vegetais diariamente. Essa característica é especialmente relevante em áreas rurais e urbanas carentes, onde nota-se que a escassez de recursos financeiros prejudica a variedade e a qualidade da dieta. A introdução dessas plantas nativas como uma alternativa alimentar nessas circunstâncias pode ser uma forma de melhorar a dieta dessa população, visto que, além do seu diversificado potencial alimentício, as PANC também oferecem uma valiosa fonte de nutrientes que são fundamentais para uma dieta equilibrada e saudável (Casemiro, 2020; Kinupp e Barros, 2008; Kinupp e Lorenzi, 2014; Kelen, 2015; Liberato *et al.*, 2019; Nascimento *et al.*, 2018; Polesi, 2016; Proença *et al.*, 2018).

Além disso, o potencial alimentício das PANC se manifesta na diversidade de opções culinárias que podem ser exploradas, contribuindo para a ampliação do repertório gastronômico das comunidades, desafiando assim a monotonia alimentar estabelecida pelos padrões alimentares atuais (Casemiro, 2020; Köhler e Brack, 2016; Polesi, 2016). Portanto, elas agem não apenas como recursos alimentares alternativos, mas também na promoção da segurança alimentar e na diversificação de sabores e experiências da dieta brasileira (Casemiro, 2020). Sendo assim, ao priorizar o consumo de hortaliças e frutas nativas é possível observar contribuições importantes para a diversificação da alimentação e valorização cultural por meio

do incentivo ao conhecimento e consumo dessas plantas. Esse esforço visa fornecer novas fontes de nutrientes, reduzir o impacto da agricultura comercial no ambiente, apoiar comunidades locais, preservar conhecimentos culturais e valorizar a biodiversidade local. Além disso, a inclusão de PANC nas dietas também oferece o benefício adicional da variedade de novos e diversos sabores, enriquecendo as experiências culinárias.

### 2.3 Características Nutricionais

Com o avanço dos estudos, pode-se afirmar que as PANC são reconhecidas por sua riqueza nutricional e facilidade de cultivo (Mariutti *et al.*, 2021; Souza *et al.*, 2020). Muitas dessas espécies apresentam teores expressivamente mais elevados de proteínas, vitaminas, fibras e minerais em comparação com as plantas domesticadas, além de demonstrarem efeitos funcionais reconhecidos (Brasil, 2010a; Kinupp e Barros, 2008; Liberato *et al.*, 2019; Pierre, 2022).

Algumas das PANC já despertaram interesse da comunidade científica em relação a alguns benefícios nutricionais encontrados, como é o caso do cará-do-ar ou cará-moela (*Dioscorea bulbifera*) que recebe esse nome devido sua similaridade com a moela de frango (Novaes, 2015). O cará-moela é uma fonte rica em carboidratos e apresenta quantidades relevantes de tiamina, riboflavina, niacina, ácido ascórbico e vitamina A (Silva *et al.*, 2020). Além disso, contém polissacarídeos que servem como reserva energética e estrutural (Rodrigues *et al.*, 2012). De acordo com Muller (2017) foram identificados teores expressivos de potássio, cálcio, sódio, magnésio e ferro na composição mineral dessa PANC. O mineral com a maior concentração foi o magnésio, apresentando 3,967 mg/100 g, seguido pelo potássio com 2,913 mg/100 g e pelo sódio com 32,00 mg/100 g.

O ora-pro-nóbis, também conhecido como "carne de pobre", é uma hortaliça que se destaca não apenas por sua expressiva fonte de proteína, com cerca de 29%, mas também por seu valor nutricional em fibras e minerais (Aguiar *et al.*, 2020, Almeida *et al.*, 2014; Embrapa, 2017). Além das fibras alimentares, essa planta apresenta altas concentrações de micronutrientes, sendo uma fonte importante de potássio, cobre e uma excelente fonte de vitamina A, cálcio, magnésio, ferro, manganês e selênio, sendo os teores mais expressivos de potássio, cálcio e magnésio (Barreira *et al.* 2021). Oliveira *et al.* (2013) encontraram resultados semelhantes ao investigarem a presença de minerais nas folhas de *Pereskia aculeata*, identificando concentrações relevantes de vários minerais, incluindo potássio (3.740 mg/100 g), cálcio (2.160 mg/100g), magnésio (680 mg/100 g) e cobre (0,9 mg 100/g).

A beldroega (*Portulaca oleracea*) é outra hortaliça que possui grande potencial alimentar e nutricional, se destacando principalmente pela quantidade considerável de ômega 3 e ômega 6, quantidade superior à de todas as hortaliças convencionais. Além disso, essa planta é rica em vitaminas do complexo B, vitamina C, magnésio e zinco, e elevado potencial antioxidante (Oliveira *et al.*, 2009; Sartori, 2020).

A taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) é uma espécie de PANC que tem sido objeto de estudo também devido ao seu notável valor nutricional. Em sua composição são encontrados diversos nutrientes essenciais, tais como cálcio, fósforo, ferro, proteínas e vitaminas A, B1, B2 e C (Jackix, 2015). Destaca-se que todas as partes da planta, tanto o talo quanto as folhas, apresentam esses nutrientes, porém em proporções variadas. Especificamente, as folhas da taioba se sobressaem pela presença considerável de ferro e vitamina A, além de conterem quantidades elevadas de proteínas, carotenoides, principalmente  $\beta$ -caroteno, vitamina C, minerais e fibras insolúveis (Jackix, 2015; Sartori, 2020).

Pinto *et al.* (2001) realizaram uma análise do valor nutricional das folhas de taioba e também encontraram elevados teores de proteína, fibras, vitamina C, cálcio e ferro, em proporções semelhantes às de outras fontes conhecidas por sua riqueza nesses nutrientes. As folhas de taioba possuem um conteúdo proteico, mineral e, especialmente, de fibras insolúveis relevantes (Jackix, 2015). Jackix *et al.* (2013), ao investigarem o efeito da folha de taioba liofilizada em ratos alimentados com dieta *high fat*, constataram que o vegetal apresenta alta fermentabilidade e capacidade de ligação com os sais biliares, resultando em menor concentração de colesterol sérico em comparação com o grupo controle. Além disso, observou-se uma redução no peso corporal, no conteúdo de gordura hepática e um aumento na massa fecal e no conteúdo de gordura nas fezes.

Pode-se observar então, que o potencial nutricional das PANC tem sido corroborado por diversos estudos (Barreira *et al.*, 2021; Embrapa, 2017; Jackix, 2015; Kinupp e Barros, 2008; Liberato *et al.*, 2019; Muller, 2017; Oliveira *et al.*, 2009; Sartori, 2020; Silva *et al.*, 2020). No entanto, conforme apontado por Maria Filho (2016), há uma necessidade maior de pesquisas mais detalhadas e adicionais, como a realização de estudos fitoquímicos, bromatológicos e toxicológicos para uma compreensão abrangente das propriedades dessas plantas. Apesar dessas lacunas existentes, observa-se um notável aumento no interesse acadêmico e científico em relação às PANC, especialmente na análise de seu potencial nutracêutico. Esse aumento pode sugerir uma maior valorização das PANC como fontes alternativas de nutrientes e substâncias com potenciais benefícios para a saúde comparado a anos anteriores.

## 2.4 Conhecimento, consumo e aspectos de uso alimentício das PANC

Estudos realizados em diferentes localidades do país têm buscado entender como é o conhecimento e o consumo das pessoas em relação às PANC para assim entenderem as razões para seu esquecimento e desuso. É relevante salientar que não é encontrado dados que estabeleçam uma lista definitiva das PANC mais consumidas, uma vez que a prevalência de uso dessas plantas varia de acordo com a região geográfica (Sousa, 2022).

Um desses estudos foi conduzido por Terra e Ferreira (2020), que investigaram o conhecimento de agricultores em assentamentos rurais sobre as PANC em três assentamentos da reforma agrária de Santana do Livramento, Rio Grande do Sul. Dos participantes do estudo, 13,3% não tinham conhecimento das PANC, 26,6% conheciam algumas espécies, mas não estavam cientes de seu potencial alimentício, e 60% tinham conhecimento das PANC e de algumas formas de uso na alimentação. Nenhum dos assentados estava familiarizado com o termo "PANC", indicando a necessidade de abordar a questão de forma mais acessível, referenciando como plantas espontâneas, invasoras ou consideradas como "inço" que poderiam ser comestíveis. Polesi *et al.* (2017) e Narcisa *et al.* (2018) também obtiveram resultados semelhantes em seus estudos, realizados no Vale do Taquari (RS) e Campo Grande (MS), respectivamente.

Na pesquisa conduzida por Terra e Ferreira (2020), realizado em Santana do Livramento, região sudoeste do Rio Grande do Sul, foi percebido também que, entre as PANC citadas, o caruru (*Amaranthus deflexus*) e a carqueja (*Baccharis trimera*) foram as espécies vegetais mais conhecidas pelos informantes, embora muitos deles não tenham o hábito de consumi-las. Outras espécies que tiveram mais menções pelos agricultores foram a beldroega (*Portulaca oleracea*), como uma planta que poderia ser consumida *in natura* e em saladas, embora a maioria optasse por utilizá-la para alimentar suínos. Fonseca *et al.* (2017), ao realizarem entrevista semelhante com agricultores de municípios da zona sul do Estado do Rio Grande do Sul, citaram mais vezes a fava (*Phaseolus lunatus*), seguida do caruru.

Já o estudo de Narcisa *et al.* (2018), realizado em Campo Grande (MS), que investigou o conhecimento popular, o consumo e o comércio das PANC no município de Campo Grande-MS, destacaram-se a taioba e o cará-do-ar como as hortaliças não convencionais mais consumidas ou citadas pelos entrevistados. Além disso, o estudo revelou que as PANC são encontradas com dificuldade no comércio local e, quando disponíveis, são principalmente encontradas em feiras livres, provenientes do cultivo de pequenos agricultores.

No estudo de Polesi *et al.* (2017), conduzido no Vale do Taquari (RS), foi possível obter informações das PANC mais conhecidas e citadas nas entrevistas, sendo algumas delas, o dente-de-leão (*Taraxacum officinale*), a serralha (*Sonchus oleraceus*), língua-de-vaca (*Rumex obtusifolius*), capuchinha (*Trapaecolum majus*), e ora-pro-nóbis. Além disso, também foi possível identificar as frutas nativas mais lembradas, entre as quais se destacam a pitanga (*Eugenia uniflora*), olho-de-pomba (*Allophylus edulis*), guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*) e o morango silvestre (*Rubus rosaefolius*).

Sousa (2022) realizou uma pesquisa sobre conhecimento e consumo de PANC na região de Brasília - DF, onde identificou o aipo (*Apium graveolens*) como a PANC mais escolhida, seguida da taioba e da ora-pro-nóbis. Nessa pesquisa, os entrevistados deram exemplos de uso dessas plantas em sua rotina alimentar. Em sua maioria, foi possível perceber que as PANC são utilizadas como coadjuvantes em outras preparações, tais como sucos, saladas, farofas, além de pratos salgados e doces, como refogados, molhos, cozidos, sopas, bolos e tortas.

O estudo de Leal (2015), o qual o objetivo era investigar o conhecimento e o uso atual e passado de PANC por moradores antigos do Ribeirão da Ilha, distrito de Florianópolis-SC, foi possível analisar que a parte mais consumida das plantas, geralmente, é o fruto. Essa tendência também foi observada em outros estudos etnobotânicos de plantas alimentícias, como os de Amaral e Neto (2008) e Martins *et al.* (2005). Em relação à forma de consumo mais utilizada das PANC, o estudo de Leal (2015) apontou que o consumo *in natura* foi o mais recorrente entre os moradores. No entanto, também foram mencionadas outras formas de preparo, como sucos, bebidas, farofas e saladas, entre outras.

Na pesquisa de Nunes (2021), aplicada em São Paulo, sobre o conhecimento do termo PANC, destacaram-se o hibisco (*Hibiscus sp.*), a folha de batata-doce (*Ipomoea batatas*), o picão (*Bidens alba*), a palma (*Opuntia ficus-indica*) e o feijão guandu (*Cajanus cajan*) em relação às PANC mais conhecidas e citadas nas entrevistas. Em relação ao consumo, as PANC mais consumidas pelos entrevistados foram o hibisco, o feijão guandu, a ora-pro-nóbis e o picão. Segundo o autor o conhecimento sobre as PANC e seu consumo não possui necessariamente proporções iguais, destacando-se especialmente a palma, conhecida por 70,3% dos entrevistados, mas consumida por apenas 2% deles. Dentre as PANC listadas na pesquisa, a ora-pro-nóbis mostrou-se proporcionalmente a mais consumida quando comparado o número de consumidores e o de pessoas que conheciam a planta, seguida do hibisco.

Em relação à origem do conhecimento sobre as PANC, no estudo de Polesi *et al.* (2017) realizado no Vale do Taquari (RS), observou-se que a maior parte das pessoas que possuem conhecimento sobre as espécies adquiriram esse conhecimento por meio de suas próprias

famílias. Ou seja, o conhecimento sobre o potencial alimentício das PANC, bem como suas formas de consumo foi herdado de familiares, apesar de não cultivarem o hábito de consumi-las regularmente. Além disso, os idosos foram identificados como os principais portadores desse conhecimento, sendo eles quem mais apreciam o consumo diferenciado dessas plantas e, frequentemente, as apresentam para seus filhos e netos, transmitindo também conhecimentos sobre seu cultivo. No entanto, apesar de terem acesso às frutas nativas ao redor de suas residências, poucos exploram seus frutos, esquecendo-se de consumi-los, especialmente em receitas e pratos mais elaborados (Barreira *et al.*, 2015; Nedopetalski e Krupek, 2020; Polesi *et al.*, 2017).

Segundo Terra e Ferreira (2020) e Polesi *et al.*, (2017), diante das análises realizadas por diversos estudos sobre o conhecimento, consumo e potencial das PANC, pode-se analisar lacunas no conhecimento popular sobre elas, tanto em relação ao termo, quanto do seu potencial alimentício. Nota-se que o conhecimento dos agricultores acerca das PANC é reduzido e baseado em crenças individuais e valores ancestrais, o que refletiu na ausência do consumo das espécies vegetais pelos entrevistados. Percebe-se a necessidade de mais estudos, pesquisas e divulgação do conhecimento sobre agrobiodiversidade local e o potencial desta na produção e na oferta de alimentos saudáveis e nutritivos.

Até recentemente, o uso de alimentos não convencionais era frequentemente associado a regiões ou pessoas de baixo desenvolvimento socioeconômico, sendo vistos como uma alternativa inferior em relação aos produtos mais industrializados e amplamente comercializados (Tavares e Ramos, 2006). Contudo, essa percepção começou a mudar devido à crescente busca por uma alimentação mais saudável, com produtos naturais e livres de agrotóxicos, fazendo com que esses alimentos não convencionais ganhassem um maior reconhecimento (Barbosa *et al.*, 2021). Bezerra e Santos Filho (2021) observam que, apesar de o estudo sobre PANC ainda ser pouco desenvolvido, já existem esforços para popularizar esses conhecimentos. Portanto, esse pode ser um momento oportuno para que as PANC ganhem o reconhecimento e o espaço que merecem na alimentação cotidiana.

Embora ainda não se tenha muitos estudos sobre as PANC na gastronomia, é possível analisar que há um crescente interesse nesse assunto nos dias de hoje. Isso pode ser visto pelo fato das PANC estarem ganhando cada vez mais espaço em programas de televisão, principalmente em *reality* shows voltados para gastronomia (Pereira e Yshida; 2024). O estudo de Pereira e Yshida (2024) analisou essa ascensão das PANC na gastronomia entre o período de 2014 e 2021 por meio da divulgação midiática em *reality* shows. De acordo com esses autores movimentos como Nouvelle Cuisine e o Slow Food abriram espaço para o surgimento

de uma nova geração de chefes de cozinha voltados à valorização de produtos nacionais aliados a causas socioambientais, e, esse é um momento oportuno para as PANC garantirem seu espaço na gastronomia.

Pereira e Yshida (2024) também chegaram à conclusão que os *reality* shows estão trazendo status a determinados ingredientes e preparações mostrados em seus programas. Os autores citam o episódio 22 da 3ª temporada do *reality* show que ocorreu em 2016 chamado *MasterChef* Brasil Amadores. Nesse episódio foi mencionado não apenas o conceito de PANC, mas também serviu como insumo obrigatório para utilização nas provas culinárias realizadas no programa. Entre as PANC utilizadas nesse episódio estavam capeba, vinagreira (hibisco), tiririca, taioba, ora-pro-nóbis, peixinho, capuchinha e lírio do brejo. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa, 2023) também comenta sobre esse aumento do interesse nas PANC por parte dos profissionais do cenário gastronômico ao dizer que “cada vez mais chefes de cozinha, merendeiras e entusiastas da cozinha vegana adicionam em seus pratos espécies como azedinha, beldroega, ora-pro-nóbis, taioba e outras, em busca de mais sabor e nutrição.”

Além disso, também podemos ver que as PANC estão ganhando espaço também nas pesquisas que procuram criar produtos alimentícios tradicionais com o chamativo de alguma espécie de PANC, visando agregar sabores diferenciados à preparação e, ao mesmo tempo, se beneficiar de suas características nutricionais. Um dos alimentos que está tendo muito interesse para essas pesquisas é o ora-pro-nóbis, como é o caso da linguiça com ora-pro-nóbis (Alves *et al.*, 2018), sorvete de ora-pro-nóbis (Mazon *et al.*, 2020) e receitas envolvendo farinhas, pães, bolos e até mesmo macarrão (Rocha *et al.*, 2009). Outras PANC que também recebe esse destaque como ingrediente em alimentos é o araçá-boi na preparação de sorvetes (Sacramento *et al.*, 2008), taioba em bolinhos (Lara *et al.*, 2019), hibisco em recheios de sobremesas (Alencar *et al.*, 2021) e entre outras.

Ou seja, pode-se afirmar que a utilização das PANC tem espaço para entrar como alternativa inovadora dentro do ramo da gastronomia, proporcionando novas experiências de sabores e aromas aos consumidores e ao mesmo tempo, reduzindo os impactos ao meio ambiente, gerando renda e garantindo a ingestão de nutrientes essenciais por meio da alimentação (Barros *et al.*, 2019). A utilização e valorização das PANC dentro do setor gastronômico possui o potencial de agir como uma ferramenta que pode proporcionar novas experiências culinárias, combate à neofobia alimentar, redução do consumo de alimentos ultraprocessados e aumento da qualidade nutricional da alimentação da população brasileira (Branco *et al.*, 2022).

## 2.5 Caracterização da região de estudo

O estado de Minas Gerais, situado na região Sudeste do Brasil, é um dos 27 estados da República Federativa do país. Com uma área territorial abrangente de 586.513,983 km<sup>2</sup>, abriga uma vasta diversidade geográfica e cultural em seus 853 municípios. Sua população, conforme o último Censo do IBGE (2022) é de 20.539.989 pessoas.

Além disso, Minas Gerais é subdividido em 12 mesorregiões e 66 microrregiões, cada uma com suas particularidades geográficas e culturais. Essas mesorregiões compreendem o Noroeste de Minas, Norte de Minas, Jequitinhonha, Vale do Mucuri, Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba, Central Mineira, Metropolitana de BH, Vale do Rio Doce, Oeste de Minas, Sul e Sudoeste de Minas, Campos das Vertentes e Zona da Mata (Brasil, 2022).

Os municípios selecionados para o presente estudo estão distribuídos em diversas regiões turísticas de destaque em Minas Gerais, conforme apontado pelo Mapa do Turismo (Brasil, 2022). A capital, BH, representa uma importante área turística por si só. Além disso, outros municípios estão presentes: Brumadinho, Congonhas, Mariana, Ouro Preto e Sabará, pertencentes à região do Ouro, e São João Del Rei e Tiradentes. Conforme apresentado na Tabela 1, é possível observar o panorama da configuração dos municípios pertencentes à região de estudo, incluindo a população estimada e a área da unidade territorial. Essas localidades são reconhecidas por seus patrimônios históricos, com igrejas, museus e construções coloniais que atraem visitantes de todo o mundo, além de ainda manter uma culinária tradicional que reforça a identidade mineira. A integração entre o turismo e a forte gastronomia nessas cidades cria um cenário ideal para explorar a aplicação e o conhecimento sobre as PANC.

**Tabela 1:** Características dos municípios pertencentes à região estudo, a capital, BH, e cidades históricas de Minas Gerais

<b>Município</b>	<b>População no último censo (2022)</b>	<b>Área da unidade territorial</b>
BH	2.315.560 habitantes	331,354 Km <sup>2</sup>
Sabará	129.380 habitantes	302,453 Km <sup>2</sup>
São João Del Rei	90.225 habitantes	1452,002 Km <sup>2</sup>
Ouro Preto	74.821 habitantes	1245,865 Km <sup>2</sup>
Brumadinho	38.915 habitantes	639,434 Km <sup>2</sup>
Tiradentes	7.744 habitantes.	83,047 Km <sup>2</sup>

Fonte: Adaptado de IBGE (2022)

De acordo com os dados da Tabela 1 é possível analisar que BH se destaca como o maior centro populacional, contendo uma considerável parte da população total, com uma área territorial de 331,354 km<sup>2</sup> e uma população de 2.315.560 habitantes. Em contraste, o município de Tiradentes apresenta a menor área territorial, cobrindo apenas 83,047 km<sup>2</sup>, e possui a menor população registrada na tabela, com apenas 7.744 habitantes. Enquanto BH demonstra características de um centro urbano mais densamente povoado, os outros municípios possuem uma menor urbanização e densidade populacional (IBGE, 2022).

## 2.6 Conceito de grupos de foco

A técnica de grupos focais, criada em 1926, consiste em formar grupos de discussão para abordar sobre algum assunto de interesse, a partir de estímulos apropriados, e dessa forma obter informações de natureza descritiva (Kitzinger, 1999; Oliveira *et al.*, 2020). Essa técnica é recomendada para realização de pesquisas qualitativas, que possuam como objetivo explorar um ponto de vista específico (Ressel *et al.*, 2008). Ademais, como os grupos de foco são utilizados quando o objeto de estudo é o entendimento do pensamento do grupo, ou quando o fenômeno estudado é pouco conhecido, essa técnica também possui um caráter exploratório (Minim, 2018).

Os grupos focais são realizados por meio de uma reunião com uma determinada quantidade de pessoas, por um certo período, na qual um moderador deve estar ativamente atento e encorajando as interações em grupo, com o objetivo de obter informações consideradas importantes para a compreensão do fenômeno objeto da investigação (Barbour, 2009; Bauer e Gaskell, 2002). Sua origem se deu nas Ciências Sociais, contudo, foi possível analisar que a partir do final dos anos 1980, houve um grande aumento no número de pesquisas aplicando a técnica, se expandindo também para outras áreas acadêmicas (Kitzinger, 1999; Ressel *et al.*, 2008). Nos últimos anos, os grupos focais estão sendo muito aplicados na Educação em Saúde para sistematizar a coleta de dados em estudos diagnósticos de problemas relacionados à educação em saúde e em estudos que visam avaliar os programas de saúde (Iervolino e Pelicioni, 2001).

A técnica de grupos focais possui inúmeras qualidades, uma vez que permite que ocorra uma interação grupal, onde ocorrerão trocas de vivências, descobertas e opiniões. Além disso, ao ser realizada com outras pessoas proporciona um ambiente mais descontraído para se obter as respostas em comparação às entrevistas individuais (Debus, 1997; Dall’Agnol e Trench, 1999). Outro ponto positivo é que estimula a formação de ideias novas e originais dos participantes do estudo de acordo com suas perspectivas, hábitos, crenças e valores (Debus, 1997; Minim, 2018).

De acordo com Kitzinger J (1999), essa técnica, além de permitir ao pesquisador analisar as diferentes perspectivas e interpretações das pessoas em relação a um tema, ela permite explorar também a construção de raciocínio dos participantes, descobrindo assim como são articulados, confrontados ou ajustados pela interação grupal. Segundo Oliveira *et al.* (2020), a interação grupal é fundamental, pois por meio dela é possível obter saberes e conhecer sobre fatos e acontecimentos, menos acessíveis sem a interação vivenciada em um grupo específico, constituído com essa intenção.

De acordo com recomendações de estudos sobre grupos focais, o número de participantes recomendado é de seis a 15 pessoas (Debus, 1997; Dall’Agnol e Trench, 1999). Os participantes dos grupos focais devem ser agrupados por semelhanças quanto ao conhecimento do tema estudado e características em comum. Debus (1997) e Dall’Agnol e Trench (1999) explicam que o tamanho dos grupos depende dos objetivos de cada estudo. Se o objetivo do estudo for gerar um maior número de ideias é recomendado um número maior de participantes, todavia, se o objetivo for obter um aprofundamento da temática esperada os grupos menores é uma melhor escolha. Além disso, é importante que ao formar o número de

grupos adequados, durante as sessões a saturação de ideias seja atingida (Meilgaard *et al.*, 2007).

A reunião dura em torno de 1-2 horas e é conduzida por um moderador, o qual apresenta o tema de interesse e estimula a discussão usando técnica de dinâmica de grupos, a fim de obter o máximo de informações específicas dos participantes (Meilgaard *et al.*, 2007; Minim, 2018; Oliveira *et al.*, 2020). Embora os grupos focais sejam realizados predominantemente no formato presencial, o formato *online*, no qual os participantes e o moderador se comunicam pelo computador, também pode ser realizado. Estes grupos focais podem ser síncronos, no qual a interação é simultânea, ou assíncronos, quando a comunicação não ocorre em tempo real. Entre as vantagens do grupo focal *online*, estão o fator econômico e o anonimato, porém, o anonimato é mais comum para o relato de histórias íntimas e delicadas (Bordini e Sperb, 2013).

Portanto, a técnica de grupos focais é uma ferramenta valiosa para a realização de pesquisas qualitativas, principalmente àquelas que demandam uma análise mais aprofundada das percepções e comportamentos de grupos específicos. Isso se deve à interação entre os participantes que permite a troca de experiências e perspectivas, explora diferentes pontos de vistas e favorece a criação de ideias.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 Objetivo Geral**

Avaliar o cenário atual e as tendências de utilização de PANC na visão de cozinheiros e chefes de cozinha de restaurantes comerciais localizados em BH e em cidades históricas de Minas Gerais.

#### **3.2 Objetivos específicos**

- Caracterizar os participantes conforme seus dados sociodemográficos;
- Identificar as formas de utilização e o conhecimento de PANC entre os participantes;
- Identificar possíveis tendências emergentes do uso de PANC pelos participantes.

## 4. METODOLOGIA

Trata-se de um recorte de um projeto maior intitulado “PANC NA GASTRONOMIA MINEIRA: UM ESTUDO EM RESTAURANTES DA CAPITAL E EM CIDADES HISTÓRICAS” e se caracteriza por ser um estudo transversal de caráter qualitativo por meio de grupos focais. Foi conduzido conforme as normas éticas estabelecidas pela Resolução 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde, que regulamenta pesquisas envolvendo seres humanos (Brasil, 2016). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), garantindo o sigilo e anonimato das informações coletadas. O projeto foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da UFOP (CAAE 64298922.0.0000.5150).

### 4.1 Área de estudo e recrutamento dos participantes

O estudo foi conduzido com cozinheiros e chefes de cozinha de restaurantes comerciais localizados na capital, BH, e em cidades históricas de Minas Gerais, sendo: Tiradentes, Ouro Preto, Sabará, São João del Rei e Brumadinho. A obtenção dos contatos dos participantes foi realizada a partir de dados coletados em uma etapa anterior ao estudo em que foram realizadas entrevistas individuais, onde todos os participantes foram convidados a participar dos grupos focais, aqueles que se dispuseram a participar foram convidados em um momento posterior.

Durante o contato, que se deu principalmente pelo *Whatsapp*, verificou-se a disponibilidade de cada participante em relação ao dia e horário para a realização dos encontros e formação dos grupos. Após a confirmação da disponibilidade, o TCLE foi enviado aos participantes para formalização do consentimento e da participação no estudo, juntamente com um questionário com questões para identificação e caracterização dos dados socioeconômicos dos mesmos.

### 4.2 Coleta de dados

A coleta de dados ocorreu em junho de 2024, por meio da técnica de grupos focais, que foram realizados utilizando a plataforma *Google Meet*. Os grupos focais foram conduzidos no formato *online*, visto que os participantes estavam localizados em diferentes municípios e isso dificultaria o encontro presencial. As reuniões dos grupos focais foram gravadas com a autorização dos participantes para auxiliar na etapa de transcrição e criação do *corpus* textual. Também participaram da coleta dois auxiliares que, anteriormente, ficaram responsáveis por organizar a logística dos grupos focais, incluindo o agendamento do horário mais conveniente para os participantes, alocando-os nos grupos distintos, e o envio do TCLE e do questionário

de dados socioeconômicos antes das sessões. Além disso, no dia da realização de cada grupo focal, os dois auxiliares ficaram responsáveis pelo contato com os participantes algumas horas antes da sessão para confirmação da participação no grupo, sendo realizado, principalmente, pelo *WhatsApp*.

Os grupos focais foram conduzidos por meio de uma discussão aberta centrada em um tema relacionado ao uso de PANC na gastronomia mineira. Para isso, as sessões foram norteadas por um roteiro semiestruturado (Quadro 1) e conduzidas pelo pesquisador que atuou como moderador imparcial.

Durante a realização dos grupos focais, os auxiliares também apoiaram a moderadora organizando a ordem das falas, garantindo que todos os participantes tivessem a oportunidade de comentar sobre o tema, além de encaminhar os tópicos do roteiro para facilitar a condução da discussão. Antes de iniciar as perguntas do roteiro semiestruturado, cada grupo focal iniciou-se com uma pergunta quebra-gelo, visando estimular a integração dos participantes, onde foi perguntado qual era a comida afetiva de cada um.

**Quadro 1:** Questões que compunham o roteiro semi-estruturado

1. Conte um pouco sobre a sua experiência com o preparo e utilização de PANC na alimentação.
2. Quais os motivos levaram vocês a utilizar PANC nas preparações de restaurantes?
3. Como vocês percebem a aceitação dos pratos elaborados com PANC e quais os motivos levam os clientes a consumirem pratos com PANC?
4. Como esse consumo pode ser estimulado?
5. Quais as perspectivas para o consumo de PANC?
6. Você diria que o consumo de PANC pode ser uma tendência?

### 4.3 Análise de dados

O *corpus* textual foi obtido por meio das transcrições das gravações que foram realizadas utilizando a ferramenta de legenda da plataforma *YouTube*. Em seguida, foram transferidas para o *Google Docs*, onde os dois auxiliares revisaram o conteúdo, em múltiplas leituras, enquanto assistiam as gravações fazendo correções e ajustes necessários.

Cada grupo focal gerou um *corpus* textual que foi posteriormente unificado em um *corpus* para viabilizar a análise dos dados (Souza e Bussolotti, 2021). As falas dos participantes foram organizadas com uma linha de comando contendo as seguintes informações: códigos dos nomes, das perguntas, dos grupos focais (1,2,3) e das localidades de atuação dos participantes (cidades históricas ou BH). Ademais, foi inserida uma linha temática, que visou separar e

classificar as perguntas em dois temas, sendo: "utilização" (perguntas 1, 2 e 3) e "tendências" (perguntas 4, 5 e 6). Para que o *software* pudesse reconhecer certas palavras compostas como um único elemento, algumas foram unidas usando *underline* (exemplo: ora\_pro\_nóbis). Além disso, identificou-se a necessidade de unir os “não’s” presentes no *corpus* textual com os verbos que o acompanham em seguida, garantindo o sentido correto da frase (exemplo: não\_uso\_PANC poderia ser entendido como uso PANC). Todos os ajustes no *corpus* foram realizados de acordo com as instruções propostas por Salviati (2017).

Os dados foram processados utilizando o *Software Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires* (IRaMuTeQ) versão 0.7 alpha2, ancorado ao programa R, que foi desenvolvido por Pierre Ratinaud. Foram realizadas análises de Classificação Hierárquica Descendente (CHD), análise de similitude e análise da frequência das palavras significativas pelo teste de Qui-quadrado utilizando nível de significância de 5%. A CHD agrupou segmentos textuais em classes, com base na frequência e no Qui-quadrado do vocabulário, enquanto a análise de similitude, baseada na teoria dos grafos, identificou coocorrências entre palavras, auxiliando na determinação da estrutura das representações textuais (Camargo; Justo, 2013).

## 5. RESULTADOS

Os participantes dos grupos focais eram chefes de cozinha e cozinheiros atuantes nos restaurantes da capital. Pode-se notar que houve um equilíbrio entre participantes da capital e de cidades históricas, com 12 participantes de BH e 10 participantes atuantes nas cidades históricas, totalizando uma amostra de 22 indivíduos divididos nos três grupos focais. Destaca-se a participação de chefes e cozinheiros de grande reconhecimento no mercado gastronômico mineiro.

Foram realizados três grupos focais, sendo que o primeiro e o segundo grupo contaram com a participação de sete cozinheiros e/ou chefes de cozinha, e o terceiro com oito. Cada sessão teve duração aproximada de 80 a 100 minutos. Estes foram suficientes para obter a saturação de ideias, com base na observação tanto do moderador quanto dos observadores.

Entre os participantes, houve equilíbrio também em relação ao sexo biológico, sendo ambos representando 50%. A maioria dos participantes tinha 50 anos ou mais (68,18%), com menor representatividade nas faixas etárias mais jovens, sendo que apenas 4,55% estavam na faixa de 25 a 29 anos. Quanto à cor/raça, a maioria dos participantes se declararam brancos (63,64%) (Tabela 2).

No que diz respeito ao nível de escolaridade, a maior parte dos participantes possuía ensino superior completo (31,82%) ou incompleto (18,18%), e 18,18% dos participantes tinham pós-graduação. Em relação ao tempo de experiência na cozinha, a grande maioria (90,91%) tinha mais de 10 anos de atuação e eram proprietários do restaurante onde atuavam como chefe de cozinha e cozinheiros. Por fim, a faixa de rendimento mensal revelou que 36,36% dos participantes declararam ganhos entre 5.001 e 10.000 reais.

Em relação às características dos restaurantes onde esses chefes de cozinha e cozinheiros trabalham, se destacou a tipologia de restaurante de especialidades (comida típica). Quanto a modalidade de venda, predominou os que adotavam o modelo *à la carte* (45,3%), seguido da opção de *à la carte e delivery* (22,7%).

**Tabela 2:** Caracterização sociodemográfica dos chefes de cozinha e cozinheiros participantes dos grupos focais, 2024

<b>Variáveis</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
<b>Cidade</b>		
BH	12	54,5
São João Del Rei	3	13,6
Tiradentes	3	13,6
Brumadinho	2	9,1
Ouro Preto	1	4,6
Sabará	1	4,6
<b>Sexo biológico</b>		
Feminino	11	50
Masculino	11	50
<b>Faixa etária</b>		
De 18 a 19 anos	-	-
De 20 a 24 anos	-	-
De 25 a 29 anos	1	4,6
De 30 a 39 anos	2	9,1
De 40 a 49 anos	4	18,2
50 anos ou mais	15	68,1
<b>Cor/Raça</b>		
Branca	14	63,5
Parda	4	18,2
Amarela	2	9,1
Preta	1	4,6
Sem declaração	1	4,6
<b>Nível de escolaridade</b>		
Sem escolaridade	-	-
Ensino Fundamental incompleto	-	-
Ensino Fundamental completo	2	9,1
Ensino Médio incompleto	2	9,1
Ensino Médio completo	3	13,6
Superior incompleto	4	18,2
Superior completo	7	31,8
Pós-Graduado	4	18,2
<b>Cargo ocupado no restaurante</b>		
Proprietário/ Chef e Cozinheiro	12	54,5
Chefe de Cozinha	8	36,4
Cozinheiro	2	9,1

**Tabela 2:** Caracterização sociodemográfica dos chefes de cozinha e cozinheiros participantes dos grupos focais, 2024 (continua)

<b>Variáveis</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
<b>Tipologia do restaurante</b>		
Especialidades (Comida Típica)	7	31,8
Gastronômico	5	22,7
Tradicional	5	22,7
Gastronômico e Especialidades (Comida Típica)	3	13,6
Internacional	1	4,6
Internacional e Gastronômico	1	4,6
<b>Modalidade de venda</b>		
<i>À la carte</i>	10	45,3
<i>À la carte e delivery</i>	5	22,7
<i>À la carte e self-service</i>	2	9,1
Menu fixo	2	9,1
Menu fixo e <i>à la carte</i>	1	4,6
<i>À la carte, delivery e self-service</i>	1	4,6
Self Service	1	4,6
<b>Tempo de experiência na cozinha</b>		
Menos de 2 anos	-	-
De 3 a 5 anos	-	-
De 5 a 10 anos	2	9,1
Mais de 10 anos	20	90,9
<b>Faixa de rendimento mensal</b>		
1,00 a 500,00	-	-
501,00 a 1.000,00	-	-
1.001,00 a 2.000,00	1	4,6
2.001,00 a 3.000,00	2	9,1
3.001,00 a 5.000,00	2	9,1
5.001,00 a 10.000,00	8	36,4
10.001,00 a 20.000,00	5	22,6
20.001,00 a 100.000	-	-
100.001 ou mais	-	-
Prefiro não responder	4	18,2

N=22

Fonte: Própria autora

A partir da análise do *corpus* textual foi possível gerar uma análise de similitude que permite identificar as interações mais frequentes entre os termos relacionados ao tema do grupo focal (Figura 1). O termo central “PANC” concentra diversas associações que destacam tanto tendências quanto desafios no uso e popularização dessas plantas. Dentre as associações mais relevantes, observa-se a conexão entre “PANC” e “ora\_pro\_nobis”, a PANC mais citada pelos

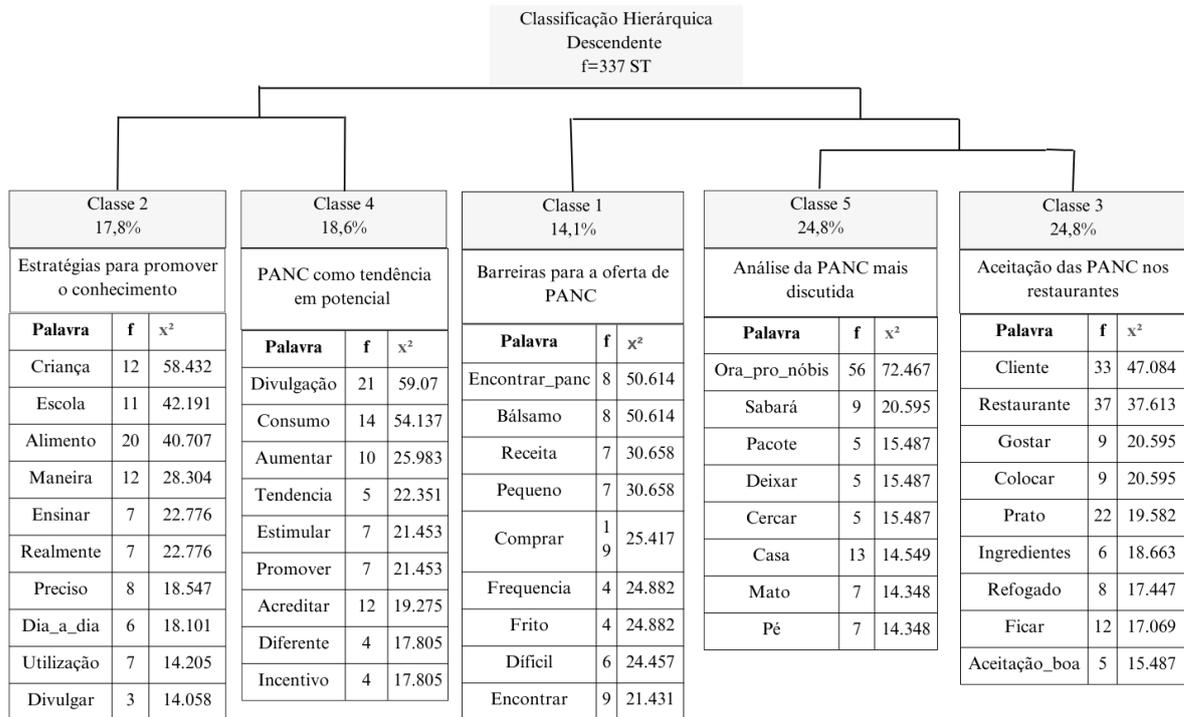


Outra associação foi quanto ao incentivo ao consumo, as palavras “incentivar”, “escola” e “criança” refletem o consenso entre os participantes de que para essas plantas serem mais consumidas é necessário estimular o conhecimento desde a infância. De acordo com os participantes, estimular o consumo desde a infância é essencial para preservar e promover a utilização das PANC.

Além disso, termos como “divulgação”, “festival” e “evento” evidenciam a opinião dos participantes sobre a necessidade de iniciativas que promovam as PANC junto ao público em geral. Campanhas de divulgação, festivais regionais e eventos gastronômicos foram destacados como estratégias fundamentais para popularizar essas plantas e, conseqüentemente, seu conhecimento. Um exemplo citado pelos participantes foi “Sabará”, local conhecido pelo Festival de ora-pro-nóbis, um evento comentado com destaque durante as discussões.

A análise do *corpus* textual permitiu a construção da CHD que gerou o dendrograma com base na coocorrência de palavras e nos valores de qui-quadrado (Figura 2). Vale ressaltar que a CHD alcançou um aproveitamento superior a 71,81%. A partir das respostas, foram gerados 242 segmentos de texto, resultando em 10.897 ocorrências. Diante disso, a CHD foi gerada e resultou em cinco classes lexicais, conforme apresentadas na Figura 2. A Classe 5 (Análise da PANC mais discutida) e a Classe 3 (Aceitação das PANC nos restaurantes) estão interligadas e foram as mais representativas, cada uma com 24,8% dos segmentos de texto.

**Figura 2 :** Classificação Hierárquica Descendente dos discursos referentes aos cenários atuais e percepções de tendências de utilização de PANC na visão de chefes de cozinha e cozinheiros atuantes na capital, BH, e em cidades históricas de Minas Gerais que participaram dos Grupos Focais, 2024



Todas as palavras selecionadas foram significativas pelo Teste de Qui-quadrado ( $\chi^2$ ) ao nível de significância de 5%. O “f” representa a frequência com que cada palavra apareceu na respectiva classe.

N: 22

Fonte: própria autora

A Classe 5 da CHD (Figura 2), denominada "Análise da PANC mais discutida", foi uma das classes com percentual mais significativo. A palavra "ora-pro-nóbis" foi a mais frequente e apresentou o maior valor de qui-quadrado (72,467), evidenciando sua relevância como o principal exemplo de PANC reconhecida e discutida pelos participantes. Outros termos relevantes incluem "Sabará" e "casa", "mato" e "cercar", que destacam, assim como na análise de similitude, como, em Sabará, o consumo de ora-pro-nóbis é expressivo e frequente, conferindo a essa planta um peso cultural especial na cidade, principalmente por conta do Festival do Ora-pro-nóbis, evento que celebra e valoriza essa planta anualmente na cidade. De acordo com participantes da cidade de Sabará, as PANC não são novidades por lá, contudo relata também que essa planta é usada para cercar casas e ainda vista por alguns como mato. Alguns segmentos de texto dos participantes podem ser observados no Quadro 2.

**Quadro 2:** Segmentos de texto extraídos da Classe 5 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD)

<p><i>“Entre as PANC qual é mais usado e comentado? Deve ser o ora-pro-nobis né? Mas o ora-pro-nobis é típico de Minas Gerais, em Ouro Preto, Tiradentes, Sabará, BH e algumas outras cidades, porque fora não encontra PANC para comprar. Em São Paulo não encontra PANC para comprar”. (I. A. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Eu trabalho bastante com PANC, principalmente o ora-pro-nobis. Em Sabará tem ora-pro-nobis em toda casa. Nós temos o festival de ora-pro-nobis em Sabará, que é bem conhecido e está se tornando cada dia melhor, mais divulgado e mais criativo”. (C.D. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Frequentemente o ora-pro-nobis entra no cardápio, mas não disponibilizo constantemente ora-pro-nobis no cardápio, já que em Sabará o ora-pro-nobis não é novidade e não tenho suficiente”. (C.D. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Isso é verdade, antigamente os habitantes de Sabará separavam uma casa da outra com a cerca e plantavam ora-pro-nobis. E em Sabará todo mundo tem cercas assim, com ora-pro-nobis. Um menino me falou que na casa dele, eles cortam o ora-pro-nobis e jogam fora, pois é mato e dá na cerca”. (C.D. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>

\*Todas os segmentos de texto selecionadas foram significativas pelo Teste de Qui-quadrado ao nível de significância de 5%

Fonte: Elaboração própria

A Classe 3 da CHD (Figura 2) reuniu 24,8% do *corpus*, sendo composta por termos relacionados a aceitação das PANC pelos clientes e, assim, denominada como “Aceitação das PANC nos restaurantes”. Palavras como "cliente", "restaurante" e "prato" associadas às palavras “gostar” e "aceitação boa" apresentaram relevância estatísticas, indicando uma visão positiva sobre o uso dessas plantas pelos clientes. Além disso, “refogado” foi visto como uma forma de preparação muito realizada pelos restaurantes. Alguns segmentos de textos selecionados das falas dos participantes estão apresentados no Quadro 3.

**Quadro 3:** Segmentos de texto extraídos da Classe 3 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD)

<i>“Nós temos uma aceitação boa das PANC. Produzimos o peixinho e a quantidade que colocamos para servir é a quantidade que sai”. (J.Q. sexo feminino – BH)</i>
<i>“Todas as vezes que eu consegui utilizar PANC, em restaurantes e em eventos, teve uma aceitação boa realmente. Os clientes gostam de descobrir sabores novos”. (J.M.C. sexo masculino – BH)</i>
<i>“Eu utilizo flores comestíveis e folhas não convencionais, mas isso ainda tem que ser um pouco moderado, visto que trabalhamos com turismo e, sinceramente, ainda existe um pouco de resistência dos clientes de comerem o que elas não estão acostumadas a ver todos os dias. Apesar disso, tem funcionado bem, com uma aceitação boa e pretendo continuar a implementar PANC”. (G.G. sexo feminino – Cidade Histórica)</i>
<i>“Meus clientes tem uma aceitação boa das PANC. O restaurante é vegetariano, ou seja, é um público que procura esse tipo de ingrediente. Raramente tem alguma rejeição”. (A.M. sexo masculino – BH)</i>
<i>“Tem dias que chega turista que quer experimentar PANC, então vamos na nossa horta e colhemos um pouquinho de ora-pro-nobis e fazemos refogado com alho e servimos na comida para eles”. (C.D. sexo feminino – Cidade Histórica)</i>
<i>“No restaurante, utilizo as PANC que estão disponíveis na horta de acordo com a época, principalmente para fazer pesto e refogados.[...]Eu adoro essas PANC refogadas com esses caldinhos. A forma que eu utilizo PANC, quando eu vou fazer algo mais tradicional, é fazendo refogados”. (S.E.S. sexo masculino – BH)</i>

\*Todas os segmentos de texto selecionadas foram significativas pelo Teste de Qui-quadrado ao nível de significância de 5%

Fonte: Elaboração própria

A Classe 4 da CHD (Figura 2) corresponde a "PANC como tendência em potencial", com 18,6% de representatividade. A palavra "tendência" obteve um resultado relevante (qui-quadrado de 22,351) e sua relação com as palavras "divulgação", "consumo" e "aumentar" indicam a percepção dos participantes em relação ao potencial de crescimento das PANC nesse mercado. Segundo os participantes, as PANC têm um potencial de virar uma tendência e se popularizar, contudo somente se houver uma maior divulgação para incentivar esse consumo, como pode ser observado nos segmentos de texto apresentados no Quadro 4. Ademais, os participantes relataram que, na região de cidades históricas, não há divulgação sobre as PANC e acreditam ser necessário que órgãos como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) e Embrapa trabalhem mais na promoção e divulgação dessas plantas.

**Quadro 4:** Segmentos de texto extraídos da Classe 4 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD)

<p><i>“Eu suponho que nós gastrônomos, professores e chefes de cozinha é que estamos na ponta, ou seja, nós é quem temos que trabalhar na divulgação dessas PANC”. (R.M. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Essas PANC estão se perdendo e se não houver um trabalho mais amplo na divulgação e na valorização dessas PANC seu conhecimento pode ser perdido”. (J.R. sexo masculino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“O consumo pode ser estimulado através da divulgação. Aumentar a divulgação, pois assim como eu não conhecia, grande parte da população não conhece PANC. É necessário criar um jeito de promover essa divulgação”. (C.A. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Para que a população tenha mais conhecimento sobre PANC é necessário que haja uma mais divulgação, visto que, se nós adicionarmos uma flor na salada, os clientes passam a perguntar se podem comer. As PANC mais conhecidas as pessoas já conhecem o nome, mas outras nem tanto”. (M.M. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Acredito que há uma grande chance de as PANC se tornarem uma tendência, principalmente se tiver uma divulgação maior. É interessante essa questão de sugerirem em festivais, igual o Festival de gastronomia em Tiradentes, que é um festival conhecido. Com a divulgação, pessoas de outros estados poderão conhecer os benefícios das PANC e aprender a consumi-las de forma saudável. (M.M. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“A EMATER, recentemente, em alguns festivais, vem incentivando a utilização de produtos locais. Eu penso que é um bom órgão para trabalhar na divulgação das PANC. [...] E eu creio que a EMATER envolvida nesse processo de divulgação das PANC pode incentivar muitas pessoas”. (J.M.C. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Além disso, devemos buscar apoio de instituições, por exemplo, da Emater ou da Embrapa e todas essas empresas”. (M.A. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Ademais, é importante o apoio das escolas, dado que tudo se inicia com a educação.” (M.A. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Para o público atualmente, é necessário fazer mais propagandas sobre as maneiras de utilizar PANC, em televisão ou outros veículos. Temos veículos de comunicação como o celular e a internet, então deve-se aumentar a divulgação para incentivar a utilização. Acho que as PANC não têm tanto incentivo quanto outros produtos e as pessoas permanecem receosas de comer”. (A.A. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Para estimular esse consumo, acredito que seria necessário divulgação. Aumentar a divulgação sobre as PANC, através de um festival, ou comida de boteco, ou festival de Tiradentes, que vai pessoas do Brasil inteiro e do exterior. Acredito que o essencial é aumentar a divulgação e buscar diferentes métodos de divulgação”. (R.M. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Eu estou interessado em promover a divulgação das PANC para ver o lado social, que é um aspecto muito forte e que o Brasil precisa, dessa acessibilidade dos brasileiros a alimentos”. (R.M. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Estou em Ouro Preto há 4 anos e eu vejo pouca a divulgação dos restaurantes. Poucos eventos. Não tem divulgação das PANC”. (A.B. sexo masculino – Cidade Histórica)</i></p>

\*Todas os segmentos de texto selecionadas foram significativas pelo Teste de Qui-quadrado ao nível de significância de 5%

Fonte: Elaboração própria

A Classe 2 da CHD (Figura 2), intitulada "Estratégias para promover o conhecimento", representou 17,8% dos segmentos do texto e se relaciona diretamente com a Classe 4, uma vez que essa classe se associa a estratégias educativas visando promover e ampliar o conhecimento sobre PANC. As palavras da Classe 2 foram "criança", "escola" e "ensinar", o que mostra que os participantes acreditam que essas estratégias educativas devem ser direcionadas para as novas gerações, o que fica evidenciado nos segmentos de textos no Quadro 5.

**Quadro 5 :** Segmentos de texto extraídos da Classe 2 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD)

<p><i>“É preciso uma maior divulgação nas escolas e nos colégios. Nas escolas, eles têm que ensinar as crianças sobre PANC. Antigamente, quando eu era criança, as professoras ensinavam sobre as plantas, se discutia sobre as PANC, mas hoje não é explicado sobre as PANC, é complicado. Se nas escolas ensinasse sobre PANC, desde o início, para as crianças, sobre o ora-pro-nobis e sobre as proteínas, acho que iria abrir a mente das crianças. [...] Se alimentarmos as ideias sobre PANC desde a escola, as crianças vão lembrar que a professora ensinou que as PANC são nutritivas”. (A.A. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Seria interessante incentivar a divulgação e informar as crianças para eles iniciarem com essa vontade de utilizar PANC e de conhecer essas coisas diferentes desde cedo, é muito importante”. (B.S. sexo feminino – BH)</i></p>
<p><i>“Na minha época, havia excursões e hortas nas escolas, onde as crianças podiam ver a maneira que os alimentos eram plantados. Isso acontecia uma vez por semana, mas agora não existe mais essa prática”. (A.A. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Penso que as escolas desempenham um papel fundamental nesse aprendizado. É essencial levar esse conhecimento para as escolas e envolver as prefeituras, pois não adianta apenas lidar com adultos. A educação deve se iniciar desde cedo. Somente ensinar chefes de cozinha não é suficiente, é preciso que as crianças sejam alimentadas com esse conhecimento desde a escola para que, no futuro, isso se torne algo maravilhoso”. (A.A. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Na faculdade não ensinam sobre PANC. As crianças atualmente plantam feijão, manjericão, tomate, mas são as mais tradicionais, não são PANC”. (L.R. sexo feminino – BH)</i></p>
<p><i>“Também é ótimo que a escola reforce esse aprendizado sobre PANC, visto que as crianças passam mais tempo na escola do que com os pais, que estão trabalhando e sem tempo. É preciso educar desde a infância.[...]. Mas, os pais necessitam ter mais atenção com a alimentação das crianças em casa, não é apenas na escola que isso deve acontecer, pois a escola não vai obrigá-los a comer”. (C.D. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Portanto, ao educar as crianças sobre as PANC, certamente poderemos ver um aumento na aceitação delas no futuro”. (A.A. sexo masculino – BH)</i></p>

\*Todas os segmentos de texto selecionadas foram significativas pelo Teste de Qui-quadrado ao nível de significância de 5%

Fonte: Elaboração própria

Por fim, a Classe 1 da CHD (Figura 2) abordou a "Barreiras para a oferta de PANC em restaurantes", representando 14,1% do *corpus*. O termo "encontrar PANC" foi o que teve uma maior relevância em relação ao qui quadrado, representando 50,614. Esse termo, associado a outros como "comprar", "frequência", "receita", "difícil" e "encontrar", mostra que a principal barreira, encontrada pelos chefes de cozinha e cozinheiros, para ofertar mais PANC é a dificuldade de encontrar essas plantas para comprar em uma frequência estável para adicionar no cardápio do restaurante, como é possível observar nos segmentos de textos do Quadro 6.

**Quadro 6 :** Segmentos de texto extraídos da Classe 1 da Classificação Hierárquica Descendente (CHD)

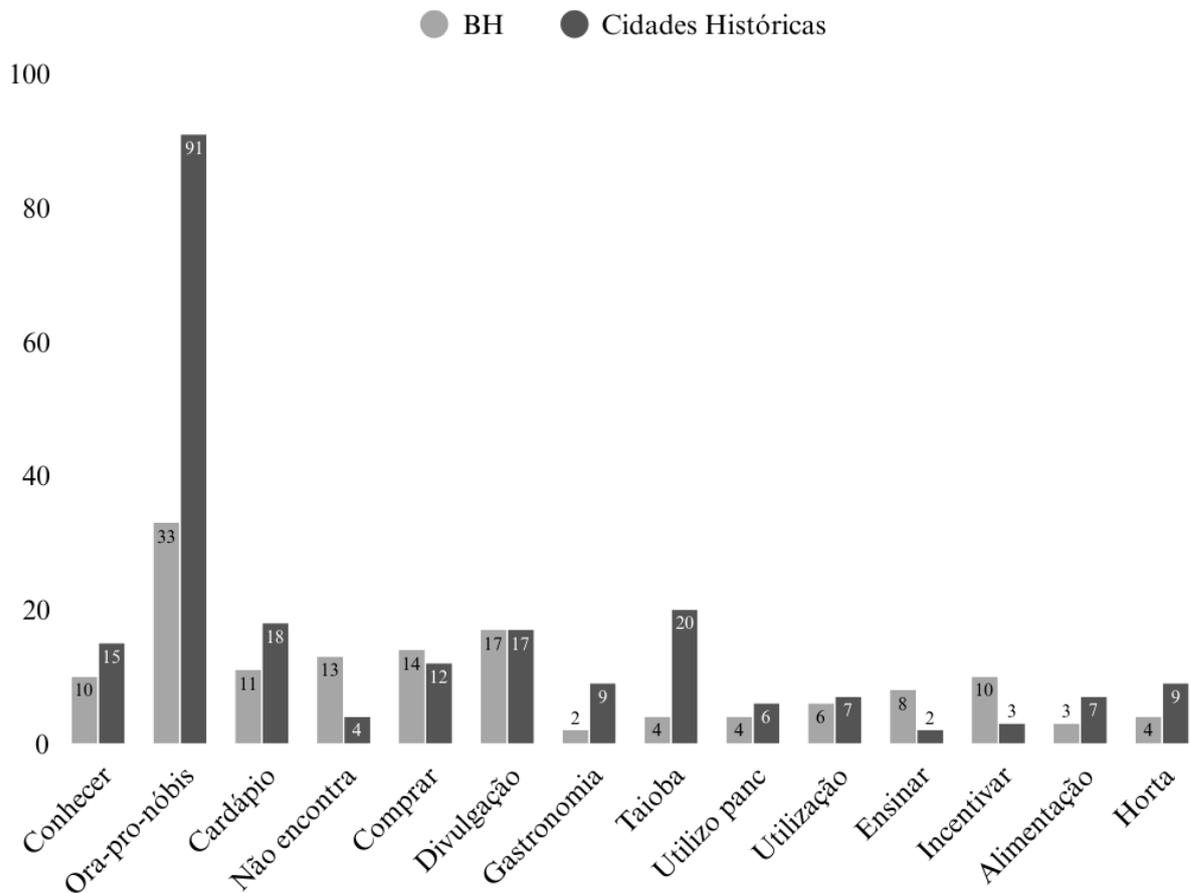
<p><i>“Eu costumava utilizar muito as PANC, mas atualmente eu não utilizo com frequência, pois eu tenho uma certa dificuldade de encontrar PANC por trabalhar em restaurante de pequeno e médio porte, não encontro PANC para comprar. Não é em qualquer sacolão que você vai encontrar PANC, não é qualquer fornecedor que te entrega as PANC”. (J.M.C. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Nós criamos uma receita, passamos para o cozinheiro continuar comprando e ele não encontra PANC para comprar. Por isso, acabamos optando pelas plantas convencionais para encontrar com facilidade, visto que não temos tempo de pesquisar onde encontrar PANC. Eu vejo uma dificuldade pois não encontra PANC para os restaurantes, principalmente com frequência. Em certas ocasiões, é possível encontrar PANC para comprar em algum lugar, mas de repente acaba as PANC e não encontra mais. [...] Isso atrapalha a receita no cardápio. Eu acho que é difícil encontrar PANC com frequência, e por isso é um pouco difícil manter PANC no cardápio em BH, pois não encontra PANC. Frequentemente não temos tempo para garimpar em mercados para encontrar PANC”. (J.M.C. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“Para encontrar PANC é difícil, tem que encomendar na sexta ou no sábado para chegar na segunda feira, a tempo de utilizar na terça feira. É bem difícil mesmo encontrar PANC”. (A.B. sexo masculino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Você não encontra PANC na cidade, mas por eu morar na roça, o custo é bem melhor para plantar e para cultivar”. (P.M. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“Eu usava PANC sempre que tinha disponibilidade, mas agora não utilizo PANC, porque não encontra PANC para comprar”. (J.Q. sexo feminino – BH)</i></p>
<p><i>“Eu queria inserir o broto de bambu no cardápio em uma certa ocasião, mas o dono do restaurante perguntou onde que iria encontrar PANC pois não encontra PANC para comprar”. (P.M. sexo feminino – Cidade Histórica)</i></p>
<p><i>“A folha da beterraba é uma delícia, às vezes vou comprar beterraba e só tem a raiz, não encontra a folha da beterraba, e quando tem, as pessoas vão cortar e jogar fora”. (R.M. sexo masculino – BH)</i></p>
<p><i>“As pessoas só não consomem mais pois não tem conhecimento, não tem divulgação e não encontra esses produtos no mercado para começar a experimentar”. (J.Q. sexo feminino – BH)</i></p>

\*Todas os segmentos de texto selecionadas foram significativas pelo Teste de Qui-quadrado ao nível de significância de 5%

Fonte: Elaboração própria

Além da CHD, foi possível identificar a frequência relativa de palavras significativas mencionadas nos grupos focais divididos por local, permitindo assim observar padrões distintos entre participantes da capital BH e cidades históricas de Minas Gerais (Figura 3). Os dados analisados indicaram diferenças consideráveis entre os participantes de BH e das cidades históricas no que diz respeito a alguns fatores referentes ao uso e conhecimento das PANC. Os termos "Ora-pro-nóbis" e "Taioba" foram mais mencionados pelos participantes das cidades históricas. Além disso, as PANC estiveram mais presentes nos cardápios dos restaurantes dos participantes das cidades históricas, o que pode ser observado pela maior frequência das palavras "utilizo PANC", "utilização" e "cardápio" nas falas dos participantes que atuam em restaurantes localizados nas cidades históricas, demonstrando que essas plantas estão mais incorporadas à cultura alimentar desses locais.

**Figura 3:** Frequência relativa da menção de palavras significativas\* pelos participantes dos grupos focais divididos por local (capital, BH, e Cidades Históricas)



\*Todas as palavras selecionadas foram significativas pelo Teste de Qui-quadrado ao nível de significância de 5%.

Fonte: Elaboração própria

A palavra "conhecer" foi utilizada com maior frequência também pelos participantes das cidades históricas (Figura 3), enquanto os termos "não encontra" e "comprar" foram mais citados pelos participantes de BH sendo que "não encontra" apresentou uma diferença considerável em relação às cidades históricas. Outra palavra que teve um maior destaque pelos participantes de cidades históricas foi a palavra "horta". De acordo com alguns dos participantes, uma das formas de obtenção de PANC para oferta no restaurante é através de hortas próprias, cultivadas em suas propriedades ou no próprio restaurante. Além disso, as expressões "ensinar" e "incentivar" foram mais mencionadas pelos participantes de BH, mostrando que esses participantes mostraram uma maior percepção da necessidade de estímulo e acesso dessas plantas em BH. Já "divulgação" como forma de estimular o consumo de PANC mostrou um consenso entre os dois grupos analisados.

## 6. DISCUSSÃO

Os resultados obtidos revelam o potencial das PANC no contexto gastronômico, mas também apontam desafios relevantes para sua aceitação e popularização. Foi possível analisar que PANC como o ora-pro-nobis e a taioba possuem um lugar mais consolidado na gastronomia de Minas Gerais, comparado a outras PANC, principalmente quando no contexto das cidades históricas, refletindo o enraizamento cultural e a familiaridade com essas plantas.

Isso pode ser corroborado pelo estudo de Barreira *et al.* (2015) e Rogov (2017), que descrevem a forte influência da cultura de PANC em Minas Gerais ao dizer que, especialmente na zona rural do estado, muitas populações preservam o uso de diversas PANC, que fazem parte da alimentação desses grupos há mais de uma geração. O ora-pro-nobis surge como um modelo de como a popularização de uma PANC pode ocorrer, principalmente com o reforço de ações de divulgação e incentivo como o que ocorre em Sabará, que além de manter firme a tradição cultural da planta, atrai clientes de outras regiões do Brasil (Brasil, 2010).

Ao avaliar o cenário de utilização das PANC, é importante destacar também que essa diferença de inserção no cardápio, dependendo da localidade, está muito relacionada às características desses espaços. Por exemplo, nas cidades históricas de Minas Gerais o acesso a essas plantas tende a ser maior, o que pode ser explicado pelo fato de que, além da tradição local, existe também uma maior facilidade de cultivo em áreas rurais devido à uma maior disponibilidade de espaço físico. Esse cenário é evidenciado no presente estudo, que mostrou que alguns dos participantes relataram recorrer a hortas no quintal de casa ou dos restaurantes para ter acesso a essas plantas. Isso contrasta com o cenário das grandes cidades urbanas, onde a falta de espaço físico pode dificultar o cultivo e, conseqüentemente, a utilização dessas plantas (Coutinho e Costa, 2011; Jaskulski, 2020; Singer, 1979).

Em centros urbanos, a inserção das PANC nos cardápios pode depender mais da busca por fornecedores, o que pode estar relacionado ao fato de que a principal barreira encontrada pelos chefes de cozinha e cozinheiros para a oferta de PANC é a questão da dificuldade de fornecimento frequente dessas plantas. Isso levanta questões importantes sobre a logística, produção e comercialização relacionadas a essas plantas. A percepção de que a dificuldade de acesso às PANC está relacionada à ausência de uma cadeia produtiva que possibilite sua comercialização também foi encontrado em outros estudos (Barbosa *et al.*, 2021; Freitas *et al.*, 2022). A dificuldade de encontrar essas plantas em mercados e outros canais de distribuição convencionais pode limitar seu consumo e reforçar a percepção de que as PANC ainda são produtos de difícil acesso, principalmente nos contextos urbanos, como foi visto no presente

estudo onde os participantes atuantes em restaurantes localizados em BH revelam que o acesso a essas plantas é ainda mais difícil. A Embrapa (2020) também aponta desafios na comercialização de alimentos não convencionais em centros urbanos, devido à predominância das monoculturas que ocorrem no mercado brasileiro de hortaliças, que concentra a maior parte da produção de hortaliças em espécies tradicionais e convencionais.

Em relação ao potencial das PANC como tendência, foi possível analisar que a popularização depende de estratégias eficazes de divulgação e incentivo ao consumo. Os participantes identificaram que a conscientização sobre o uso dessas plantas precisa ser ampliada, o que envolve desde campanhas educativas, com mais reforços de alguns órgãos representativos do país como a Embrapa e Emater até maior integração das PANC em restaurantes. A Embrapa é uma empresa pública voltada para a inovação, com foco principal na geração de conhecimentos e tecnologias para o setor agropecuário brasileiro (Brasil, 2022). Enquanto a Emater, que também é uma empresa pública, visa promover o desenvolvimento rural sustentável, através de pesquisas agropecuárias, assistência técnica e a geração e adaptação de tecnologias por meio de metodologias educativas e participativas (Emater- MG, 2018).

Em BH, os participantes demonstraram maior preocupação com a necessidade de "ensinar" e "incentivar" o consumo de PANC comparado com os participantes de cidades históricas. Essa percepção pode estar relacionada ao fato de que, em contextos urbanos, o conhecimento sobre PANC ainda é mais limitado. Isso pode estar relacionado ao fato de que, especialmente nas áreas mais rurais, a cultura de troca de saberes é profundamente enraizada, com as pessoas mantendo uma relação mais próxima entre si. Ou seja, nas cidades históricas, o conhecimento sobre as PANC costuma ser transmitido de forma mais natural, de geração para geração (Abrás, 2018; Casemiro, 2020; Polesi *et al.*, 2017). Já nos grandes centros urbanos, como BH, o distanciamento das práticas rurais pode dificultar que essas tradições sejam mais incorporadas no cotidiano da população.

Outro ponto muito discutido entre os participantes para o aumento desse conhecimento e, conseqüentemente, o consumo de PANC, é referente a educação, principalmente das novas gerações. Como as PANC são mais conhecidas pelo público mais idoso (Polesi *et al.*, 2017; Barreira *et al.*, 2015), as ações educativas sobre PANC para crianças foi vista pelos participantes como um caminho promissor para um maior conhecimento e utilização dessas plantas. Os participantes sugeriram alguns exemplos de estratégias educacionais como a inclusão do tema no currículo escolar e a promoção de oficinas educativas. Branco *et al.* (2022) chegou em uma conclusão semelhante ao destacar a necessidade de Educação Alimentar e

Nutricional (EAN) para conscientização sobre os inúmeros benefícios das PANC a fim de estimular o interesse da população.

Esse incentivo a utilização das PANC no ponto de vista gastronômico pode, além de aumentar a diversidade alimentar da população brasileira, significar um diferencial e atrativo para os restaurantes, visto que os resultados do presente estudo revelaram um aspecto promissor ao mostrar que há uma boa aceitação entre os clientes de restaurantes de Minas Gerais, especialmente quando as PANC são incorporadas de forma criativa em pratos. A frequência de menções à "aceitação boa" indica que, embora ainda existem barreiras na produção e distribuição, os consumidores estão abertos à ideia de consumir essas plantas e conhecer seus diversos sabores. De acordo com Neves *et al.* (2020), os consumidores estão cada vez mais buscando inovação nos produtos, procurando explorar novos sabores, texturas e aromas em relação à alimentação. Entretanto, o destaque para palavras como "refogado" mostra que essa é a forma de preparação mais utilizada, principalmente com as folhas dessas plantas. Isso pode ser explicado pelo fato de que o refogado é uma preparação bastante tradicional em Minas Gerais, principalmente com vegetais folhosos como ora-pro-nóbis e taioba, que foram as plantas mais mencionadas.

Os resultados demonstraram então, a importância das PANC como um tema em ascensão, mostrando seus inúmeros potenciais e revelando os desafios enfrentados para sua consolidação na sociedade e no cenário gastronômico em Minas Gerais. A análise apontou, principalmente, para questões que precisam ser superadas para que as PANC ganhem maior relevância, como estratégias integradas, que envolvam educação, *marketing* e incentivos à produção e comercialização, fortalecendo assim a cadeia produtiva. Dessa forma, para uma maior promoção das PANC nas refeições da população brasileira é necessária uma abordagem multidisciplinar, envolvendo educação, *marketing* e criação de políticas públicas que incentivem a produção e comercialização dessas plantas. Uma política pública eficaz poderia incluir, por exemplo, investimentos na inclusão das PANC nas merendas escolares e um maior apoio à agricultura familiar, de modo que os produtores locais tenham condições de produzir PANC em quantidades suficientes e com o perfil adequado para atender às exigências de mercado, assim como das políticas públicas.

A aceitação positiva em relação às PANC identificada entre os consumidores desses restaurantes reforça que há espaço para ampliar o uso das PANC, especialmente quando associadas a estratégias que valorizem a gastronomia regional e cultural. Essa aceitação pode ser explicada pelo fato de que os consumidores estão cada vez mais procurando novidades em suas refeições e também buscando por uma alimentação mais saudável e mais variada, buscando

conhecer ingredientes exóticos e vivenciar experiências sensoriais marcantes, com novos sabores, aromas e texturas (Angus e Westbrook, 2019; Brecic *et al*, 2017; Pereira e Yshida, 2024).

Ao compreender como as PANC são percebidas e utilizadas por chefes de cozinha e cozinheiros, especialmente em um contexto turístico e histórico, será possível identificar barreiras existentes que impedem sua utilização mais eficiente e identificar também oportunidades para a promoção do uso dessas plantas, contribuindo assim para o fortalecimento da gastronomia local, a diversificação de cardápios e o aumento do interesse do público por práticas alimentares mais sustentáveis e inovadoras. Do ponto de vista acadêmico, o estudo busca trazer à tona um tema emergente que ainda carece de uma análise mais aprofundada, especialmente na área de alimentação coletiva.

## 7. CONCLUSÃO

Este estudo evidenciou que a utilização de PANC na gastronomia de Minas Gerais revela importantes desafios e oportunidades. O ora-pro-nóbis foi mostrado como a PANC mais utilizada e reconhecida pelos chefes de cozinha e cozinheiros da capital e de cidades históricas de Minas Gerais e a forma de preparo mais utilizada para essa PANC é o refogado. A principal barreira mencionada por esses profissionais foi em relação ao fornecimento regular dessas plantas, principalmente em canais de comercialização convencionais. Contudo, apesar desse desafio, a aceitação das PANC por parte dos clientes desses restaurantes é cada vez mais positiva.

Visando aumentar o interesse da população pelas PANC, os participantes sugeriram maior incentivo em ações educativas, principalmente voltadas ao público infantil, associada a divulgação e um maior incentivo por partes de órgãos como a Embrapa e a Emater na produção e distribuição dessas plantas. A implementação de estratégias eficazes que envolvam diferentes setores da sociedade pode promover a diversidade alimentar e nutricional, valorizando os hábitos culturais de cada região e promovendo cada vez mais a sustentabilidade.

## REFERÊNCIAS

- ABRAS, Michael Furtini. **Panc's: a cultura alimentar de hortaliças tradicionais na modernidade**. 2018. Tese de Doutorado. Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneas.
- ANGUS, A; WESTBROOK, G. Top 10 global consumer trends. **Euromonitor International: London, UK**, 2019.
- AGUIAR, T. C. F. A. N.; MARIANGELA De Souza Damasceno. "Unconventional food plants (UFP) found in Santa Catarina state. **Revista Ensino Interdisciplinar**, v. 1.6, n. 18, p. 731-753, 2020.
- ALENCAR, B. V. N. de *et al.* Análise sensorial do produto trufa de blend de chocolate com recheio fondant de hibisco, 2021. Trabalho de conclusão de curso (Curso Técnico em Alimentos) - Escola Técnica Estadual ETEC de Sapopemba (Fazenda da Juta - São Paulo), São Paulo, 2021.
- ALMEIDA, M. E. F. DE; JUNQUEIRA, A. M. B.; SIMÃO, A. A.; CORRÊA, A. D. Chemical characterization of the non-conventional vegetable known as ora-pro-nóbis. **Bioscience Journal**, v. 30, n. supplement, p. 431-439, 2014.
- ALVES, L. S.; FELICIANO, Y. T. K. F.; BESSA, M. E. de. **O uso de PANC na gastronomia: produção de linguça de ora-pro-nóbis**. Zenodo, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.5281/ZENODO.14009005>.
- AMARAL, C. N.; NETO, G. G. Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil). **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 3, n. 3, p. 329-341, 2008.
- BARBIERI, R. L.; COSTA GOMES, J. C.; ALERCIA, A.; PADULOSI, S. Agricultural biodiversity in southern brazil: integrating efforts for conservation and use of neglected and underutilized species. **Sustainability**, v. 6, n. 2, p. 741-757, 2014.
- BARBOSA, T. P.; LINS, J. A. S.; SILVA, G. M. da; VALENTE, E. C. N.; LIMA, A. S. T. Non-conventional food plants: are there potential consumers and places to buy them?. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 4, p. e27710414146, 2021.
- BARBOUR, R. **Grupos focais**. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- BARREIRA, T. F. *et al.* Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v. 17, n. 4, supl. II, p. 964-974, 2015.
- BARREIRA, T. F.; PAULA FILHO, G. X.; RODRIGUES, V. C. C.; ANDRADE, F. M. C.; SANTOS, R. H. S.; PRIORE, S. E.; PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Nutrient content in ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.): unconventional vegetable of the Brazilian Atlantic Forest. **Food Science and Technology**, v. 41, p. 47-51, 2021.

BARROS, K. P. P. *et al.* PANC's: Uma inovação gastronômica. In: II Congresso Paraibano de Agroecologia & IV Exposição Tecnológica, 2019. **Caderno Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 9, n. 7, e-6984, 2019.

BAUER, M. W.; GASKELL, G. Análise de conteúdo clássica: uma revisão. Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. **Vozes**, p. 189-217, 2002.

BEZERRA, M. A.; SANTOS FILHO, F. S. Alimentos florestais aquáticos: prospecção científica do potencial nutricional negligenciado. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v. 10, n. 3, e32510313457, 2021.

BIONDO, E.; FLECK, M.; KOLCHINSKI, E. M.; SANT'ANNA, V.; POLES, R. G. Diversidade e potencial de utilização de plantas alimentícias não convencionais ocorrentes no Vale do Taquari, RS. **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, v. 4, n. 1, p. 61-90, 2018.

BORDINI, G. S.; SPERB, T. M. Grupos focais online e pesquisa em psicologia: revisão de estudos empíricos entre 2001 e 2011. **Interação em Psicologia**, v. 17, n. 2, p. 195-205, 2013.

BRANCO, C. da S. V.; SILVA, E. B.; BARBOSA, M. I. M. J. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no contexto da gastronomia e da educação alimentar e nutricional. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 29, n. 00, p. e022024, 2022.

BRASIL. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/portais-desconhecidos/observatorioapl/instituicoes-de-apoio/entidades/empresa-brasileira-de-pesquisa-agropecuaria-2013-embrapa>. Acesso em: 17 abr. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Hortaliças não-convencionais: (tradicional) / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo.** – Brasília: MAPA/ACS, 2010a. Disponível em: f8fee591-f6c1-cda3-5d11-2abf193b8479 (embrapa.br). Acesso em: 15/03/2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Manual de hortaliças não-convencionais / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo.** – Brasília: Mapa/ACS, 2010b. 92 p. Disponível em: manual\_hortaliças\_web.pdf (abcsem.com.br). Acesso em: 15/03/2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 510, de 7 de abril de 2016. Brasília: Diário Oficial da União, 24 maio 2016. Seção 1, p. 44. Disponível em: <https://www.gov.br/conselho-nacional-de-saude/pt-br/aceso-a-informacao/camaras-tecnicas-e-comissoes/conep/instancia-de-ciencias-humanas-e-sociais/legislacao/resolucao-no-510-de-07-de-abril-de-2016>.

BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. **Mapa do Turismo** 2022. Disponível em: Mapa-Ministério do Turismo. Acesso em: 24/04/2024.

BRECIC R *et al.* "Importance of intrinsic and extrinsic quality food characteristics by different consumer segments." **British Food Journal**, v. 119, n. 4, p. 845-862, 2017.

CAMARGO, B. V.; JUSTO, A. M. Tutorial para o uso do software de análise textual IRAMUTEQ. **Laboratório de Psicologia Social da Comunicação e Cognição – LACCOS**. 2013.

CASEMIRO, I. P.; VENDRAMIN, A. L. A. Plantas alimentícias não convencionais no Brasil: o que a Nutrição sabe sobre este tema? **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 15, p. 42725, 2020.

COLLAÇO, J. H. L. "Restaurantes de comida rápida, os fast foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer". **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 116-135, 2004.

COUTINHO, Maura Neves; DEMOURA COSTA, Heloisa Soares. Agricultura urbana: prática espontânea, política pública e transformação de saberes rurais na cidade. **Revista Geografias**, v. 7, n. 2, p. 81-97, 2011.

DA CUNHA, M. A. *et al.* Plantas Alimentícias Não Convencionais na perspectiva da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 3, p. e20610313306-e20610313306, 2021.

DALL'AGNOL, C. M.; TRENCH, M. H. Grupos focais como estratégia metodológica em pesquisas na Enfermagem. **Revista Gaúcha de Enfermagem**, v. 20, n. 1, p. 5-25, 1999.

DE SOUSA, I. B. **Plantas alimentícias não convencionais: pesquisa sobre conhecimento e consumo na região de Brasília – DF**. 2022.

DEBUS, M. **Manual para excelência en la investigación mediante grupos focales. Washington (USA):** Academy for Educational Development, 1997.

DURIGON, J. *et al.* 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.

EMATER-MG. **Há 70 anos, a Emater-MG estimula o desenvolvimento sustentável da agropecuária mineira**, 2018. Disponível em: [https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=novosite\\_pagina\\_interna & id=22977](https://www.emater.mg.gov.br/portal.do?flagweb=novosite_pagina_interna & id=22977). Acesso em: 17 abr. 2025.

EMBRAPA. PANC são um novo mundo para a gastronomia brasileira, diz professor. 2023. Segurança alimentar, nutrição e saúde. Acesso em: 4 jan. 2025.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. Hortaliças em Revista. PANC Ações de resgate e de multiplicação das hortaliças não convencionais promovem sua volta ao campo e à mesa. **Embrapa Hortaliças - Ano VI - Número 22**, 2017.

FASOLO, C. **Resgatando hábitos e saberes alimentares sobre plantas alimentícias não convencionais (PANC) de agricultores familiares em feiras livres no Oeste Catarinense- Universidade Federal da Fronteira Sul**, 2024.

FILHO, G. X. P. Agroecologia e recursos alimentares não convencionais: contribuições ao fortalecimento da soberania alimentar e nutricional. **Campo-Território: Revista de Geografia Agrária**, v. 10, n. 20, p. 227-245, 2015.

FONSECA, C.; LOVATTO, P.; SCHIEDECK, G.; HELLWIG, L.; GUEDES, A. F. A importância das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) para a sustentabilidade dos sistemas de produção de base ecológica. **Cadernos de Agroecologia**, v. 13, n. 1, 2017.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). Sustainable diets and biodiversity directions and solutions for policy: research and action. FAO, 2012.

FRANCO, A. De caçador a gourmet. **Uma história da gastronomia**. São Paulo: Editora Senac, 2004.

FREITAS, D. A. de; SOUZA, M. S.; GOMES, M. de J. L.; REIS, P. R. dos; FERRO, É. L. B. S.; RABEQUE, S. G. PANC: Introdução em Preparações Cotidianas, Valor Nutricional e Aceitabilidade. **Saber Científico**, v. 11, n. 1, p. 1–17, 2022.

IERVOLINO, S. A.; PELICIONI, M. C. F. A utilização do grupo focal como metodologia qualitativa na promoção da saúde. **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 115-121, 2001.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA– IBGE. **Censo 2022 Questionários**. Disponível em: Questionários- Censo 2022 (ibge.gov.br).

JACKIX, E. A. Propriedades funcionais de vegetais e efeitos da folha de taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) sobre a saúde. **Revista Brasileira Nutrição Funcional**, v. 15, n. 64, p. 31-38, 2015.

JACKIX, E. J.; BERNARDES, E. M.; RAPOSO, H. F. *et al.* Cholesterol reducing and bile-acid binding properties of taioba (*Xanthosoma sagittifolium*) leaf in rats fed a high-fat diet. **Food Research International**, v. 51, n. 2, p. 886-891, 2013.

JACOB, M. C. M. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. **Demetra**. v. 15, p. 1-17, 2020.

JASKULSKI, Yasmin Feijó. Plantar [e] educar em Porto Alegre. 2020.

KELEN, M. E. B. (org.). **Plantas Alimentícias não convencionais (PANC): hortaliças espontâneas e nativas**, p. 45, 2015.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre – RS**, 2007.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. de. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 28, n. 4, p. 846-57, 2008.

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 da Flora, 2014.

KITZINGER, J.; BARBOUR, R. S. Introduction: the challenge and promise of focus groups. In: KITZINGER, J.; BARBOUR, R. S. (orgs.). **Developing focus group research: politics, theory and practice**. p. 1-20, 1999.

KÖHLER, M.; BRACK, P. Frutas nativas no Rio Grande do Sul: cultivando e valorizando a diversidade. **Agriculturas**, v. 13, n. 2, p. 7-15, junho, 2016.

LARA, M.C.B.; MAYNARD, D.C.; VILELA, J.S.; SILVA, M.C.; LIMA, C.M.A.M. Elaboração, aceitabilidade e avaliação da composição nutricional de uma receita de bolinho de taioba, uma panc (planta alimentícia não convencional). **Brazilian Journal of Development**, v. 5, n. 11, p.24099-24109, 2019.

LEAL, M. L. Conhecimento e uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Ribeirão da Ilha–Florianópolis/SC, 2015.

LIBERATO, P. da S.; LIMA, D. V. T. de; SILVA, G. M. B. da. PANC - Plantas Alimentícias Não Convencionais e seus Benefícios Nutricionais. **Environmental Smokes**, v. 2, n. 2, p. 102-111, 2019.

MADEIRA, N. R.; SILVA, P. C.; BOTREL, N.; MENDONCA, J. L. de; SILVEIRA, G. S. R.; PEDROSA, M. W. **Manual de produção de hortaliças tradicionais**. p.156, 2013.

FILHO, M. J. A importância das PANC para promoção da saúde e educação nutricional, social, gastronômica e ambiental. **Revista Brasileira de Nutrição Funcional**, v. 15, n. 65, 2016.

MARIUTTI, L.R.B.; REBELO, K.S.; BISCONSIN-JUNIOR, A.; MORAIS, J.S.DE; MAGNANI, M.; MALDONADE, I.R.; MADEIRAN.R.; TIENGO, A.; MAROSTICA JR., M.R.; CAZARIN, C.B.B. The use of alternative food sources to improve health and guarantee access and food intake. **Food Research International**, v. 149, p. 110709, 2021.

MARTINS, A. G.; ROSÁRIO, D. L.; BARROS, M. N.; JARDIM, M. A. G. Levantamento etnobotânico de plantas medicinais, alimentares e tóxicas da Ilha do Combu, Município de Belém, Estado do Pará, Brasil. **Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas**, v. 86, n. 1, p. 21-30, 2005.

MAZON, S.; MENIN, D.; CELLA, B.; LISE, M. C. C.; VARGAS, T. de O.; DALTOÉ, M. L. M. Exploring consumers' knowledge and perceptions of unconventional food plants: case study of addition of *Pereskia aculeata* Miller to ice cream. **Food Science and Technology**, v. 40, n. 1, p. 215-221, 2020.

MEILGAARD, M. C.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory evaluation techniques**. 4 th ed. CRC Press, 2007.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 4. ed. Viçosa: UFV, 2018.

MULLER, M. S. **Cará-moela (Dioscorea bulbifera L.):** composição centesimal e mineral, extração e quantificação de polissacarídeos e cinética de secagem, 2017.

NARCISA O. J.; SANTOS J. J. L.; SANTOS, R. do N.; TIBURTINO S. L.; RIBEIRO, N. P. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Município de Campo Grande/MS: Conhecimento Popular, Consumo e Comércio. **Cadernos de Agroecologia**, v. 13, n. 2, 2018.

NASCIMENTO, V. T.; CAMPOS, L. Z. de O.; ALBUQUERQUE, U. P. Plantas Alimentícias. In: ALBUQUERQUE, U. P. de; ALVES, R. R. da N. (ed.). **Introdução à Etnobiologia**. 2. ed, p. 139-146, 2018.

NEDOPETALSKI, P. F.; KRUPPEK, R. A. O uso de plantas medicinais pela população de União da Vitória – PR: o saber popular confrontado pelo conhecimento científico. **Arquivos do Mudi**, v. 24, n. 1, p. 50-67, 2020.

NESBITT, M.; MCBURNEY, R. P. H.; BROIN, M.; BEENTJE H. J. Linking biodiversity, food and nutrition: The importance of plant identification and nomenclature. **Journal of Food Composition and Analysis**, v.23, n.6, p.486-498, 2010.

NEVES, M. F.; MARQUES, V. N.; MARTINEZ, L. F.; CAMBAÚVA, V.; SPERS, E. E. O Modelo MarkAlim para Oportunidades no Marketing de Alimentos. **Revista Agronomia Brasileira**, v. 4, p. 1-8, 2020.

NOVAES, V. **Aprenda como cultivar o cará-moela**, 2015.

NUNES, L. V. *et al.* Avaliação do conhecimento sobre plantas alimentícias não convencionais (PANC) por meio de questionário da plataforma Google Forms aplicado à população. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação - REASE**, v. 7, n. 7, 2021.

OLIVEIRA I.; VALENTÃO, P.; LOPES, R.; ANDRADE, P. B.; BENTO, A.; PEREIRA, J. A. Phytochemical characterization and radical scavenging activity of *Portulaca oleraceae* L. leaves and stem. **Microchemical Journal**, v. 92, n. 2, p. 129-134, 2009.

OLIVEIRA, D. C. S. *et al.* Mineral composition and ascorbic acid content in four non-conventional leafy vegetables species. **Horticultura Brasileira**, v. 31, p. 472-475, 2013.

OLIVEIRA, G. S. de; CUNHA, A. M. DE O.; CORDEIRO, E. M.; SAAD, N. DOS S. Grupo focal: uma técnica de coleta de dados numa investigação qualitativa? **Cadernos da FUCAMP**, v. 19, n. 41, p. 1-13, 2020.

PEREIRA, H. P.; YSHIDA, K. A ascensão das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na gastronomia brasileira (2014-2021): reflexões a partir da projeção midiática em reality shows. **Revista IDeAS**, v. 18, p. 1-15, e024006, 2024.

PIERRE, L. T. **Consumo de PANC no segmento de alimentação coletiva:** um estudo em restaurantes da capital e em cidades históricas de Minas Gerais, 2022.

PINTO, N. A. V. D.; FERNANDES, S. M.; THÉ, P. M. P. *et al.* Variabilidade da composição centesimal, vitamina C, ferro e cálcio de partes da folha de taioba (*Xanthosoma sagittifolium* Schott). **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 7, n. 3, p. 205-208, 2001.

POLESI, R. G.; ROLIM, R.; ZANETTI, C.; SANT'ANNA, V.; BIONDO, E. Agrobiodiversidade e segurança alimentar no Vale do Taquari, RS: Plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. **Revista Científica Rural**, v. 19, p. 118-135, 2017.

PROENÇA, I.; ARAUJO, A.; TOMAZELLA, V.; MENDES, R.; GOMES, L.; RESENDE, L. Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC): Relato de experiência em horta urbana comunitária no Sul de Minas Gerais. **Revista Extensão em Foco**, p. 133-148, 2018.

RESSEL, L. B.; BECK, C. L. C.; GUALDA, D. M. R.; HOFFMANN, I. C.; SILVA, R. M. da; SEHNEM, G. D. O uso do grupo focal em pesquisa qualitativa. **Texto & Contexto Enfermagem**, Florianópolis, v. 17, n. 4, p. 779-786, 2008.

ROCHA, D. R. C.; PEREIRA JÚNIOR, G. A.; VIEIRA, G.; PANTOJA, L.; SANTOS, A. S.; PINTO, N. A. V. D. Macarrão adicionado de ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Miller) desidratado. **Alimentos e Nutrição**, v. 19, n. 4, p. 459-465, 2009.

RODRIGUES, L. L.; SOUSA, M. M.; SILVA, J. N.; MARQUES, M. J; BRITO, P.; LIMA, A. Caracterização físico-química e detecção de metabólitos secundários do cará moela (*Dioscorea bulbifera*). **VII Connepi**, v. 7, p. 1-6, 2012.

ROGOV, B. Mato de comer. **Super Interessante**, n. 380, p. 38-43, 2017.

SACRAMENTO, C. K.; BARRETTO, W. S; FARIA, J. C. Araçá-boi: uma alternativa para agroindústria. **Bahia Agrícola**, v. 8, p. 22-24, 2008.

SALVIATI, M. E. **Manual do aplicativo do Iramuteq (versão 0,7 Alpha 2 e R versão 3.2.3)**, 2017.

SARTORI, V. C. **Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC: resgatando a soberania alimentar e nutricional**, p. 118, 2020.

SEIFERT JR., C. A.; DURIGON., J. Sociobiodiversidade como o caminho à Soberania Alimentar em Sucessivas Crises Globais. **Revista Democracia e Direitos Fundamentais**, 2021.

SILVA, A.; SILVA, A de J.; BENEVIDES, C. M. de J. Revisão sistemática sobre PANC no Brasil: aspectos nutricionais e medicinais. **Scientia: Revista Científica Multidisciplinar**, v. 7, n. 1, p. 132-151, 2022.

SILVA, B.; ANDRADE, L. P. de. Plantas indesejadas ou alimentos nutritivos? análise de aceitação e viabilidade do consumo de plantas alimentícias não convencionais (PANC's). **Diversitas Journal**, v. 7, n. 1, p. 0082-0089, 2022.

SILVA, N. D. E.; ARAÚJO, J. D. S.; PEREIRA, A.; SANTOS, V. D.; COSTA, D. D.; PIRES, C. Caracterização nutricional das espécies Cará-Moela (*Dioscorea bulbifera*) e Cará (*Dioscorea spp.*). **Desafios**, v. 7, p.357-366, 2020.

SILVA, L. F. L.; TECHIO, V. H.; RESENDE, L. V.; BRAZ, G. T.; RESENDE, K. F. M.; SAMARTINI, C. Q. Unconventional vegetables collected in Brazil: chromosome number and

description of nuclear DNA content. **Crop Breeding and Applied Biotechnology**, v. 17, n. 4, p. 320-326, 2017.

SINGER, Paul. O uso do solo urbano na economia capitalista. In: MARICATO, Ermínia (Org.). A produção capitalista da casa (e da cidade) no Brasil industrial. São Paulo: **Alfa-Omega**, 1979. p. 21-36

SOUZA, M. R. de M.; PEREIRA, P. R. G.; PEREIRA, R. G. F.; BARBOSA, I. de P.; BARACAT-PEREIRA, M. C. Protein yield and mineral contents in *Pereskia aculeata* under high-density planting system. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, v. 50, p. e62365, 2020.

SOUZA, M. R. R. *et al.* O potencial do ora-pro-nobis na diversificação da produção agrícola familiar. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 4, n. 2, p. 3550-3554, 2009.

TAVARES, J. **Assistência técnica e extensão rural**: construindo o conhecimento agroecológico. IDAM, p.103-116, 2006.

TERRA, S. B.; FERREIRA, B. P. Conhecimento de plantas alimentícias não convencionais em assentamentos rurais. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 15, n. 2, p. 221-228, 2020.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais. **Expressão Popular**, p. 225, 2015.

## APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO PARA ENTREVISTA COM CHEFES DE COZINHA E COZINHEIROS

### 1ª SEÇÃO: DADOS DO ENTREVISTADO E PERFIL DO RESTAURANTE

2.1 – Nome completo do participante:

2.2- Telefone (com DDD) (do participante):

2.3 - E-mail (do participante):

2.4 – Nome do restaurante:

2.5 - Telefone do restaurante (com DDD):

2.6 – Cidade e bairro no qual se localiza o restaurante

2.7 - Sexo biológico: ( ) Feminino ( ) Masculino ( ) Prefiro não dizer

2.8 - Faixa etária:

( ) De 18 a 19 anos ( ) De 20 a 24 anos ( ) De 25 a 29 anos ( ) De 30 a 39 anos ( ) De 40 a 49 anos ( ) 50 anos ou mais

2.9 – Sua cor ou raça é:

( ) Branca ( ) Preta ( ) Amarela ( ) Parda ( ) Indígena ( ) sem declaração

2.10- Nível de escolaridade:

( ) Sem escolaridade ( ) Ensino Fundamental incompleto ( ) Ensino Fundamental completo ( ) Ensino Médio incompleto ( ) Ensino Médio completo ( ) Superior incompleto ( ) Superior completo ( ) Pós-Graduado

2.11 – Cargo ocupado no restaurante:

( ) Primeiro Cozinheiro ( ) Cozinheiro ( ) Auxiliar de Cozinha ( ) Sous Chefe ( ) Chefe de Cozinha ( )

Outro (especificar): \_\_\_\_\_

2.12 - Tempo de experiência na cozinha:

( ) Menos de 2 anos ( ) De 3 a 5 anos ( ) De 5 a 10 anos ( ) Mais de 10 anos

2.13 – Faixa de rendimento mensal:

( ) 1,00 a 500,00 ( ) 501,00 a 1.000,00 ( ) 1.001,00 a 2.000,00 ( ) 2.001,00 a 3.000,00

( ) 3.001,00 a 5.000,00 ( ) 5.001,00 a 10.000,00 ( ) 10.001,00 a 20.000,00

( ) 20.001,00 a 100.000 ( ) 100.001 ou mais

2.14 - Tipologia do restaurante:

( ) Tradicional ( ) Internacional ( ) Gastronômico ( ) fast-food ( ) coffe-shop ( ) Lanchonete ( ) Restaurante de rede ( ) Restaurante de hotel ( ) Restaurante de especialidade (qual: )

2.15 – Tipo de serviço do restaurante:

( ) Table'd hote (menu/refeição a preço fixo) ( ) Room service ( ) Delivery ( ) A la carte ( ) Menu fixo ( ) Self-service ( ) Outro

2.16 – Tempo de funcionamento do restaurante

( ) Menos de 2 anos ( ) De 3 a 5 anos ( ) De 5 a 10 anos ( ) Mais de 10 anos

## **APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - TCLE (CHEFES DE COZINHA E COZINHEIROS)**

Você está sendo convidado(a) para participar da **pesquisa “PANC NA GASTRONOMIA MINEIRA: UM ESTUDO EM RESTAURANTES DA CAPITAL E EM CIDADES HISTÓRICAS”**, que tem como pesquisadores responsáveis a aluna de Doutorado do Programa de Pós-graduação em Saúde e Nutrição da UFOP, Leticia Terrone Pierre, as professoras Dra. Camila Carvalho Menezes (orientadora) e Dra. Natália Caldeira de Carvalho (co-orientadora). Esta pesquisa pretende avaliar a utilização alimentícia e o conhecimento sobre PANC (plantas alimentícias não convencionais) em preparações de restaurantes da capital e de cidades históricas de Minas Gerais.

Caso você queira participar dessa etapa da pesquisa, na qual teremos os grupos focais, que consiste na reunião de pessoas que têm conhecimento sobre o tema de interesse, informo que teremos um encontro *on line*, por meio da plataforma *google meet* e um encontro presencial, em Ouro Preto, Minas Gerais. Você pode escolher participar de 1 encontro ou dos dois.

Estima-se o tempo para a realização de cada grupo focal de 1 hora e 10 minutos. Durante a realização do grupo focal, não haverá nenhum desconforto, prejuízo ou risco à sua saúde. Caso sinta um desconforto ao responder às perguntas que você tiver dificuldade, este poderá ser minimizado por esclarecimento das dúvidas que surgirem ou você pode não responder à pergunta.

O(a) Sr(a) tem a liberdade de não participar da pesquisa ou retirar seu consentimento a qualquer momento, mesmo após o início da mesma, sem qualquer prejuízo. Está assegurada a garantia do sigilo das suas informações. O(a) Sr(a) não terá nenhuma despesa e não há compensação financeira relacionada a sua participação no projeto. Sua participação é importante e voluntária e vai gerar informações que serão úteis para verificar a utilização alimentícia e o conhecimento sobre PANC em preparações de restaurantes da capital e de cidades históricas de Minas Gerais e, irá contribuir para a promoção da diversificação e melhoria da qualidade da alimentação oferecida, que possam contribuir com a saúde de consumidores.

Em caso de dúvida sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com os pesquisadores responsáveis, Leticia Terrone Pierre, no telefone: (31) 98327-8715 ou Camila Carvalho Menezes no telefone: (31) 99400-2234, inclusive a cobrar. Sobre questões éticas do estudo, você poderá entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP, localizado Centro de Convergência, Campus Universitário, UFOP, Morro do Cruzeiro, Ouro Preto/Minas Gerais, CEP: 35.400-000, e-mail [cep.propp@ufop.edu.br](mailto:cep.propp@ufop.edu.br) (horário de atendimento de segunda à sexta de 9h às 12h). O Comitê de Ética em Pesquisa é um colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo, deliberativo e educativo, criado para defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos (Normas e Diretrizes Reguladoras da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos - Res. CNS n.º 196/96, II.4).

Acredito ter sido suficientemente informado(a) a respeito dessa pesquisa. Ficou claro que a minha participação é isenta de despesas e que tenho garantia de esclarecer minhas dúvidas a qualquer momento. Concordo em participar voluntariamente deste estudo e poderei retirar o meu consentimento a qualquer momento, antes ou durante o mesmo, sem penalidade ou prejuízo ou perda de qualquer benefício que eu possa ter adquirido.

Como as reuniões (grupos focais) serão gravadas, solicito que indique uma das opções descritas abaixo:

- Sim, autorizo a divulgação da minha imagem e/ou voz”
- Não, não autorizo a divulgação da minha imagem e/ou voz

---

(Assinatura do(a) participante)

---

(Assinatura da pesquisadora principal)

Ouro Preto, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.