



SIM! É DE COMER!

VALORIZAÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO
CONVENCIONAIS (PANC) NO MHNJB

**Autores: Francielle Elisa da Silva, Alice Maria De Oliveira Reis, Raissa Maria Baldez Mendes
Julia Pinheiro De Assis Santos, Alessandra Abrao Resende, Jacqueline Gomes Rodrigues
Gabriel Teixeira Casela, Fernanda Bichara Da Silva, Edilene De Assis Simoes e Avelar
Nilzilene Imaculada Lucindo, Fabricio Fabrega De Oliveira**

Orientadoras: Luciana Cunha Resende Moreira, Juliane Karine Ishida



MUSEU DE
HISTÓRIA NATURAL
E JARDIM BOTÂNICO
DA UFMG

PROJETO TRILHA JARDIM BOTÂNICO (SIEX 402395)
PROGRAMA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E
PATRIMONIAL (SIEX 500082)



**Semana do
Conhecimento
Ufmg 2023**

*Desenvolvimento Sustentável
e Democracia na era da
Inteligência Artificial*

UFMG

MILHO, ARROZ E TRIGO SÃO SUFICIENTES?



Atualmente, somente 20 espécies vegetais fornecem 90% do alimento humano do planeta, sendo trigo, milho e arroz componentes de 50% desses alimentos.

O consumo na alimentação acaba sendo pouco diverso e, tendo o conhecimento de que uma dieta com diversidade de plantas é saudável para humanos e para o planeta, é importante refletir a respeito da existência e diversidade de Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) que existem em abundância no Brasil.

**Semana do
Conhecimento
Ufmg 2023**

*Desenvolvimento Sustentável
e Democracia na era da
Inteligência Artificial*

OBJETIVO

RESGATAR O CONHECIMENTO ACERCA DAS PANC PARA DIVULGAR SEUS USOS, FORMAS DE CULTIVO E OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES, COMO SUA IDENTIFICAÇÃO. TRAZENDO A PERCEPÇÃO DAS PLANTAS PRESENTES NO AMBIENTE COMO FONTE DE ALIMENTAÇÃO E RESSALTANDO A BIODIVERSIDADE NATIVA.

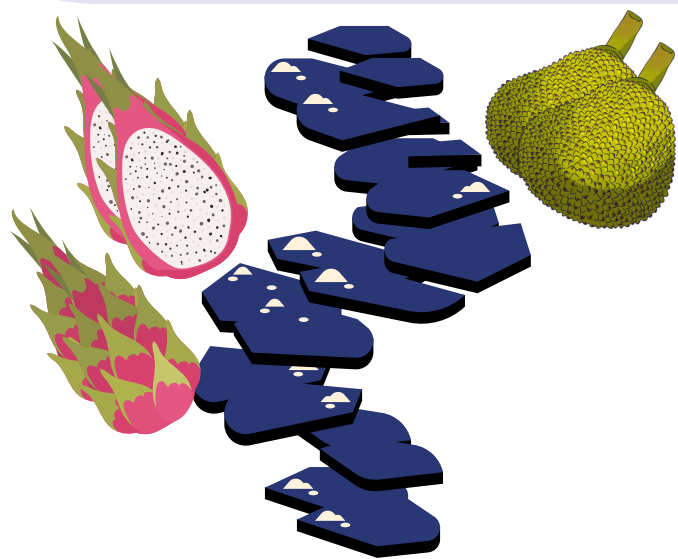


**Semana do
Conhecimento
Ufmg 2023**

*Desenvolvimento Sustentável
e Democracia na era da
Inteligência Artificial*

DESENVOLVIMENTO

TRILHA DAS PANC



Levantamento sobre PANC existentes nas trilhas do museu para criação de um novo roteiro para o circuito de trilhas

CANTEIRO DE PANC



Pesquisa e plantação de PANC de espécies nativas em um canteiro voltado para o projeto.

OFICINAS E JOGOS



Criação de oficinas e jogos interativos para atender todos os públicos.

MATERIAIS INFORMATIVOS



Elaboração de materiais com informações relevantes sobre PANC.

**Semana do
Conhecimento
Ufmg 2023**

*Desenvolvimento Sustentável
e Democracia na era da
Inteligência Artificial*

RESULTADOS

PLACAS DE IDENTIFICAÇÃO



PDFS INFORMATIVOS

PANCs no Museu

CAPUCHINHA



Onde encontrar: Jardim sensorial
Partes comestíveis: Flores, folhas e sementes
Uso popular: Expectorante, antiescorbútica, diurética, tônica, antimicrobiano, analgésico e alimentação

PEIXINHO



Onde encontrar: Jardim sensorial
Partes comestíveis: Folhas
Uso popular: Antioxidante e alimentação

ORA-PRO-NOBIS



Onde encontrar: Jardim sensorial
Partes comestíveis: Flores, folhas e frutos
Uso popular: Anti-inflamatória, cicatrizante, fonte de vitaminas, minerais e proteínas na alimentação

Receitas



PEIXINHO EMPANADO COM MOLHO DE MOSTARDA

Ingredientes

- 2 ovos batidos
- Sal, pimenta do reino e suco de limão a gosto
- 2 molhos de peixinho higienizado
- 1 xícara de chá de farinha de trigo

Preparo

- Em uma tigela, misture os ovos, a pimenta, o sal e o suco de limão
- Passe as folhas nessa mistura e, em seguida, na farinha de trigo
- Frite em uma panela em fogo médio, com óleo quente e sirva em seguida

SALADA COLORIDA DE CAPUCHINHA E MALVAVISCO

Ingredientes

- Flores e folhas de capuchinha
- Flores de malvavisco

Preparo

- Higienize bem todos os ingredientes e misture-os em uma tigela
- Aqui você pode usar sua criatividade para acrescentar sabores à sua salada, sugerimos: azeite, sal e limão



Aqui você encontra:

- Informações sobre as PANCs do Museu
- Mais receitas
- Instruções para cultivo

**Semana do
Conhecimento
Ufmg 2023**

*Desenvolvimento Sustentável
e Democracia na era da
Inteligência Artificial*

OFICINA PROSA E PLANTAS



Durante a programação de férias do museu, foi realizada a oficina visando dialogar sobre as PANC e incentivar sua incorporação na alimentação. Cerca de 30 participantes ajudaram a preparar uma receita de salada, colhendo flores de capuchinha, flores de malvavisco, frutos do jambo-vermelho e misturando-os a outros ingredientes mais conhecidos: alface, manga e manjerição.

**Semana do
Conhecimento
Ufmg 2023**

*Desenvolvimento Sustentável
e Democracia na era da
Inteligência Artificial*

FORMAÇÃO DOS BOLSISTAS



PLANTAÇÃO DE
MUDAS PARA
OFICINA



OFICINA NA
PROGRAMAÇÃO DE
FÉRIAS DO MHNJB



VISITA À EPAMIG

O projeto proporciona aos bolsistas a oportunidade de, por meio da pesquisa e da extensão, adquirirem conhecimento e praticarem a interdisciplinaridade com todos os integrantes.

**Semana do
Conhecimento
Ufmg 2023**

*Desenvolvimento Sustentável
e Democracia na era da
Inteligência Artificial*

