

Mayana Lacerda Leal

**CONHECIMENTO E USO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS
NÃO CONVENCIONAIS (PANC) NO RIBEIRÃO DA ILHA –
FLORIANÓPOLIS/SC.**

Trabalho de Conclusão do Curso apresentado ao Curso de Ciências Biológicas da Universidade Federal de Santa Catarina como parte das exigências para obtenção do título de Licenciada em Ciências Biológicas.

Orientadora: Natalia Hanazaki

Co-orientadora: Rubana Palhares Alves

Florianópolis
2015

Leal, Mayana Lacerda
Conhecimento e uso de Plantas Alimentícias Não
Convencionais (PANC) no Ribeirão da Ilha ?
Florianópolis/SC. / Mayana Lacerda Leal ; orientadora,
Natalia Hanazaki ; coorientadora, Rubana Palhares Alves. -
Florianópolis, SC, 2015.
90 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências
Biológicas. Graduação em Ciências Biológicas.

Inclui referências

1. Ciências Biológicas. 2. Etnobotânica. 3. Conhecimento
tradicional. 4. Segurança alimentar. I. Hanazaki, Natalia .
II. Palhares Alves, Rubana. III. Universidade Federal de
Santa Catarina. Graduação em Ciências Biológicas. IV. Título.

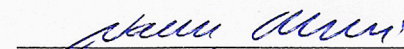
"Conhecimento e uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)
no Ribeirão da Ilha – Florianópolis/SC."

Por

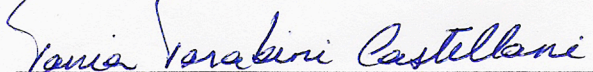
Mayana Lacerda Leal

Trabalho de Conclusão de Curso julgado
adequado para obtenção do Título de
"Licenciada em Ciências Biológicas", e
aprovado em sua forma final pelo Curso de
Ciências Biológicas.

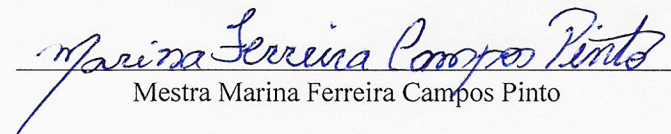
Banca examinadora:



Professora Doutora Natalia Hanazaki (Presidente/orientadora)



Professora Doutora Tania Tarabini Castellani



Mestra Marina Ferreira Campos Pinto

Professora Doutora Maria Risoleta Freire Marques (Coordenadora do curso)

Florianópolis, 10 de agosto de 2015.

AGRADECIMENTOS

Inicialmente, gostaria de agradecer aos meus grandes amores, minha família, por todo o apoio e amor incondicionais. Pai, tu és meu maior exemplo de força, honestidade e superação, obrigada por ter lutado para educar a mim e a minha irmã sozinha, dedico a ti minha eterna gratidão. Mãe (*in memoriam*), obrigada por todo o amor que dedicaste a mim enquanto tu podes estar conosco. Mana, obrigada pelos ensinamentos e pela parceria para superar os percalços e desafios que a vida nos deu.

Tomás, obrigada por todo o amor e companheirismo, por todos os "calma, vai dar tudo certo!" sempre certos, pelos abraços de conforto, pelas massagens nos ombros, pela paciência. Tu foste essencial em todo o processo!

À professora Natalia Hanazaki por sua orientação sempre profissional e ética, pelo apoio, paciência, ensinamentos e disponibilidade em me ajudar até em domingos e feriados. Muito obrigada!

À Rubana Palhares Alves, por sua co-orientação e por me auxiliar desde o início na formulação do projeto, sempre me incentivando e aconselhando e pela disponibilidade em me ajudar mesmo à distância e com todas as mudanças que passaste em 2014. Agradeço também aos demais colegas do Laboratório de Ecologia Humana e Etnobotânica, sempre solícitos e pacientes, que me socorreram em vários momentos de dúvidas, em especial, agradeço à Julia, Tati, Danni, Mel, Sofia, Ari e Dani. Aos meus colegas e amigos que me ajudaram em campo: Thaís, Jeff, Mariba, Rubana, Tomás e Ben.

Ao professor Valdely Kinupp que, mesmo à distância, sempre foi solícito e atencioso, me incentivando a realizar este trabalho e me dando as primeiras orientações para trabalhar nessa área tão recente.

Ao professor Rafael Trevisan, pela grande ajuda na identificação das coletas botânicas.

Aos moradores do Ribeirão da Ilha, sempre muito simpáticos e hospitaleiros, obrigada por terem me recebido tão bem e terem contribuído com esse conhecimento tão rico.

Agradeço também aos meus queridos *irrelevantes*, vocês foram e são muito especiais na minha vida. Com vocês "aprendi muito e fui muito feliz", minha trajetória na UFSC não teria sido tão especial sem a presença de cada um de vocês: Mariba, Pri, JG, Andi, Candi, Eliza, Grosi, Dani, Panda, Tabatinha, Gug, Chun (e bebês), Laura.

Ao GEABio e às queridas e queridos que fizeram e fazem parte

do grupo, por ter me proporcionado tantos conhecimentos e experiências ao longo de toda a minha graduação, me abrindo os olhos para as causas socioambientais.

À família da bike (felizmente tão grande que não caberia citar aqui), obrigada pela parceria, pelo amor, pelo suor, pelas subidas e descidas (figura e literalmente), por nos ensinar que somos tod@s capazes de fazer coisas incríveis!

À UFSC e à sociedade, por ter me dado a oportunidade de estudar Ciências Biológicas e por ter proporcionado mudar e crescer através das experiências que vivi, das pessoas que conheci e das portas que se abriram.



Arte: Julia Locatelli

RESUMO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) podem servir como alimento para as pessoas, no entanto, de uma maneira geral, não são ou são pouco usadas para essa finalidade. Considerando o sistema agrícola atual, no qual um número muito restrito de plantas está disponível para comercialização, as PANC possuem potencial de diversificar e melhorar a qualidade nutricional alimentar. O objetivo desse estudo foi investigar o conhecimento e o uso atual e passado de PANC por moradores antigos do Ribeirão da Ilha, distrito de Florianópolis, Santa Catarina. Para tal, foram realizadas entrevistas semi-estruturadas e listagens livres com 26 moradores do Ribeirão que tinham contato com os recursos vegetais da região. Turnês guiadas e checklists com imagens de plantas foram realizados para a confirmação taxonômica das espécies. Os entrevistados têm entre 56 e 89 anos e moram há pelo menos 40 anos no distrito. Houve redução no cultivo (35%) e na coleta (42%) de plantas. Dentre os motivos que levaram os entrevistados a interromperem o cultivo, os problemas de saúde (5) e a redução do espaço para o cultivo (4) foram os mais citados. As principais causas que levaram à interrupção da coleta de recursos vegetais foram o desaparecimento/diminuição dos recursos (5) e a perda de interesse dos entrevistados (4). Dentre 427 citações foram identificadas 65 espécies e seis gêneros distribuídos em 25 famílias botânicas, das quais as mais citadas foram Myrtaceae (14), Arecaceae (8) e Fabaceae (7). As espécies mais citadas foram coco-de-cachorro (*Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman) (12), ameixa-amarela (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.) (11), pitanga (*Eugenia uniflora* L.) (10) e bacupari (*Garcinia gardneriana* Planch. & Triana Zappi) (10). Das espécies citadas, 70% são nativas do Brasil, demonstrando que os recursos autóctones têm boa representatividade local e possuem um importante papel na diversificação alimentar da comunidade. A parte mais consumida pelos moradores foi o fruto (82%) e a principal forma de consumo foi *in natura* (82%). De todas as PANC citadas, 44% não são utilizadas pelos moradores atualmente. O afastamento dessas práticas é um risco potencial à transmissão do conhecimento tradicional para as próximas gerações e da sua manutenção nessas comunidades. Medidas para a ampliação do conhecimento sobre PANC são importantes para a divulgação dessas plantas e o incentivo ao seu consumo como alternativa para uma alimentação com recursos locais, diversos e sem agrotóxicos, bem como proposta para redução dos gastos e melhoria da qualidade de vida da população.

Palavras-chave: Etnobotânica. Conhecimento tradicional. Segurança alimentar.

ABSTRACT

The Non-conventional food plants (NCFP) can serve as food to people, although, in general, aren't used as such, usually or at all. Regarding the actual agricultural system, in which a restrict number of edible plant variety is available for commerce, these NCFP hold potential to diverse and improve food nutritional quality. The aim of this investigation was studying the knowledge and present and past use of NCFP by old residents from the Ribeirão da Ilha, district of Florianópolis, Santa Catarina. For such, semi-structured interviews and free listing were made with 26 residents of Ribeirão that related with the region vegetable resources. Taxonomic species confirmation were made trough guided tours and checklists with refered plant images. The interviewed residents had ages from 56 to 89 years old and reside at least for 40 years at the district. There was a reduction on cultivation (35%) and on foraging (42%). Among reasons that took the interviewed cultivation the cease, health issues (5) and reduction of planting space (4) were the most cited. The main causes that took to cease foraging was disappearing/decrease of resources (5) and loss of interest of the interviewed (4). From 427 citations, 65 species and 6 genres were identified, distributed among 25 botanical families, which the most cited were Myrtaceae (14), Arecaceae (8) and Fabaceae (7). The most cited species were *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman (12), *Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl. (11), *Eugenia uniflora* L. (10) and *Garcinia gardneriana* Planch. & Triana Zappi (10). 70% of cited species are native to Brazil, showing that autochthonous species have a good local representation and possess an important role on the community food diversification. The most consumed part by residents was the fruit (82%) and the main form of consumption was *in natura* (82%). From all NCFP, 44% aren't actually used by residents. The detachment from such practices is a potential hazard to the traditional knowledge transmission to the next generations and it's maintenance in such communities. Measures to the extension of NCFP are important to these plants divulgation and their consumption as an alternative to feeding with local resources, diverse and agrototoxic free, as well as alimentation cost reducing and improvement of local population life quality.

Keywords: Ethnobotany. Traditional knowledge. Food security.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1.** Mapa do município de Florianópolis, situado em relação ao estado de Santa Catarina e ao Brasil. A seleção em vermelho representa a localização do Distrito Ribeirão da Ilha. Produção da autora.....24
- Figura 2.** Região Centro-sul do município de Florianópolis com a delimitação dos Distritos administrativos. O Distrito do Ribeirão está destacado em amarelo escuro. Localização das comunidades participantes do presente estudo: 1 = Alto do Ribeirão, 2 = Ribeirão da Ilha (Freguesia do Ribeirão), 3 = Costeira do Ribeirão, 4 = Caiacanga, 5 = Tapera do Ribeirão, 6 = Caieira da Barra do Sul. Fonte: Adaptado de PMF (2015).....25
- Figura 3.** Esquema representando o processo de padronização da indução realizado nas cinco primeiras entrevistas no Ribeirão da Ilha..28
- Figura 4.** Turnês guiadas. A= roça na Tapera do Ribeirão, B= *Bactris setosa* Mart. no Alto Ribeirão. Fotos: autora.....29
- Figura 5.** Exemplo de imagem mostrada para os entrevistados. A espécie da foto é *Myrciaria glazioviana* (Kiaersk.) G. M. Barroso ex Sobral. Fonte: Lorenzi et al. (2006).....30
- Figura 6.** Espécies de tucum (*Bactris* sp.) utilizadas durante a etapa de estímulo visual. Fonte: Lorenzi et al. (2006).....32
- Figura 7.** Renda dos entrevistados por unidade familiar no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=21 (N=26).....34
- Figura 8.** Relação entre a prática de cultivo de recursos vegetais no passado e atualmente no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=26 (N=26).....35
- Figura 9.** Causas para a interrupção do cultivo de recursos vegetais pelos entrevistados no Distrito do Ribeirão da Ilha. N° de citações=13 (N=26).....36
- Figura 10.** Relação entre a prática de coleta de recursos vegetais no

passado e atualmente no Distrito Ribeirão da Ilha. Nº de citações=26.....	37
Figura 11. Causas para a interrupção da coleta de recursos vegetais pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. Nº de citações=12 (N=26).....	38
Figura 12. Coco-de-cachorro (<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman). Fonte: Kinupp e Lorenzi (2014).....	63
Figura 13. Ameixa-amarela (<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.). Fonte: Lorenzi et al.(2006).....	64
Figura 14. Pitanga (<i>Eugenia uniflora</i> L.) Fonte: Lorenzi et al. (2006).....	64
Figura 15. Bacupari (<i>Garcinia gardneriana</i> Planch. & Triana Zappi). Fonte: Lorenzi et al.(2006).....	65
Figura 16. Origem do conhecimento dos entrevistados sobre plantas citadas no Distrito Ribeirão da Ilha. Nº de citações=345 (N=26).....	75
Figura 17. Olho-de-pinto (<i>Rhipsalis teres</i> (Vell.) Steud). Autor: Óscar M. Chaves. Fonte: Flora Digital (2012).....	77
Figura 18. Pitanga (<i>Eugenia uniflora</i> L). Fonte: Lorenzi et al. (2006).....	77

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1.** Ocupações exercidas pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha (N=26).....35
- Tabela 2.** Lista de espécies identificadas e de plantas sem identificação no Distrito do Ribeirão da Ilha. N=21. Origem da planta: Nativa (V), Exótica (X); Parte usada: Caule (C), Flor (L), Folha (H), Fruto (F), Semente (E), Raiz (R); Forma de obtenção: Cultivada (U), Coletada (T), Outro (O); Local: Mata (M), Núcleo urbano (Ur), Outros (O); Uso atual: Sim (S), Não (N); Origem do saber: Família (A), Núcleo Social (So), Sozinho (Z), Meio de comunicação (Mc); Sem informação (si)..... 39
- Tabela 3.** Partes das plantas consumidas pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações= 380 (N=26).....68
- Tabela 4.** Formas de consumo das plantas citadas pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações= 346. (N=26).....69
- Tabela 5.** Locais de obtenção das plantas citadas pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=380 (N=26).....70
- Tabela 6.** Causas que levaram à interrupção do uso dos recursos vegetais pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=179 (N=26).....71
- Tabela 7.** PANC que não são mais utilizadas por nenhum dos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha.....72

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	19
2 OBJETIVO GERAL	23
2.1 Objetivos específicos.....	23
3 MATERIAIS E MÉTODOS	23
3.1 Área de estudo.....	23
3.2 Coleta de dados.....	26
3.2.1 Entrevistas.....	27
3.2.2 Identificação das espécies.....	28
3.3 Análise dos dados.....	33
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	33
4.1 Caracterização socioeconômica dos entrevistados.....	33
4.2 Passado e presente: cultivo e coleta de plantas.....	35
4.3 Conhecimento sobre PANC no Ribeirão da Ilha.....	38
4.4 Formas de consumo e de obtenção das PANC.....	67
4.5 Passado e presente: uso das PANC no Ribeirão da Ilha.....	70
4.6 Origem do conhecimento sobre PANC.....	74
4.7 O termo PANC.....	76
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	77
6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	80
7 APÊNDICES	87

1. INTRODUÇÃO

As plantas sempre fizeram parte da vida do ser humano. Ao longo da história, nota-se que o seu uso está diretamente ligado às diversas culturas, refletindo em diferentes formas de uso dos recursos vegetais, tanto na construção de instrumentos e extração de substâncias quanto para usos medicinais ou alimentícios (BALICK; COX, 1997). A etnobotânica é um ramo da ciência que estuda as interações entre pessoas e os diferentes grupos humanos com as plantas (ALBUQUERQUE; ALVES, 2014). Dentro do âmbito dos estudos em plantas alimentícias, a etnobotânica traz o potencial de ampliar o conhecimento sobre diversidade de espécies usadas para esse fim por comunidades locais ou tradicionais (ALBUQUERQUE; ALVES, 2014). Conceitualmente, plantas alimentícias são aquelas que possuem uma ou mais partes ou produtos que podem ser utilizados na alimentação humana (FAO, 1992). As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são aquelas que possuem uma ou mais partes com potencial alimentício, mas que estão em desuso por boa parte da população (KINUPP, 2007; KINUPP; LORENZI, 2014), ou ainda que, regionalmente, possuem um uso limitado (KINUPP, comunicação pessoal). As PANC ainda podem ser definidas como espécies que não possuem valor mercadológico ou que possuem comercialização em pequena escala (KINUPP, comunicação pessoal). O termo PANC foi cunhado recentemente (KINUPP, 2007) e vem se difundindo desde então, contemplando também outros termos como “plantas alimentícias alternativas” (KINUPP; BARROS, 2004); “hortaliças não convencionais” (MAPA, 2010); “plantas selvagens comestíveis” ou “Wild Edible Plants - WEP” (UPRETY et al., 2012); dentre outros.

Existe uma grande quantidade de PANC com potencial para diversificar a dieta da população, complementando a ingestão de calorias, de micro e macro nutrientes (GIRALDI, 2012). Rapport e Drausal (2001) estimam que existem 27 mil espécies com potencial alimentício no mundo. Kinupp (2007), em levantamento botânico na área metropolitana de Porto Alegre - RS, identificou 311 espécies com potencial alimentício, dentre 1.500 espécies coletadas. Entretanto, de acordo com Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA 2010), o cultivo e o consumo de hortaliças não convencionais têm diminuído em todas as regiões do país, em áreas rurais e urbanas,

sem distinção de classe social.

Nas últimas décadas, o processo de urbanização tem enfraquecido de maneira progressiva a relação do ser humano com a terra e com o cultivo dos seus alimentos. Neste processo, os sistemas agrícolas tradicionais perdem espaço para a agroindústria (AMOROZO, 2002) e, como consequência, surge a dependência aos produtos fornecidos pela indústria alimentícia. Por outro lado, a indústria dos alimentos fornece uma variedade muito restrita de espécies para a população que são, em sua grande maioria, exóticas.

A agricultura brasileira (agronegócio - *commodities*) está baseada em recursos genéticos exóticos: cana-de-açúcar (da Nova Guiné), café (Etiópia), arroz (Filipinas), soja, laranja - e muitos outros citrus - (China), "batata inglesa" ou "batata-portuguesa" (Região Andina), milho (México), [...]. As plantas alimentícias consideradas nativas do Brasil mais importantes em escala global (que estariam entre as 15 mais importantes) são apenas a mandioca (especialmente importante nos trópicos) e o famoso amendoim (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 23).

Apesar de existir um número considerável de espécies nativas domesticadas, ou em processo de domesticação, a utilização de recursos genéticos autóctones em escala comercial é ainda pequena quando comparada ao seu potencial (MMA, 2011). Como consequência deste processo, verificam-se mudanças significativas no padrão alimentar e perdas de características culturais e de identidade com a redução no consumo de alimentos locais e regionais (MAPA, 2010). Os prejuízos ainda se estendem à nível de segurança alimentar quando avaliamos o modo de produção e distribuição desses alimentos, pois apesar da agroindústria haver aumentado a produção de alimentos, a fome persiste em todo o mundo (GLIESSMAN, 2005), já que grande parte da produção não vai para a alimentação humana, mas é utilizada para a produção de combustíveis e para a alimentação animal, cuja população de baixo poder aquisitivo tem pouco acesso.

De acordo com a lei de segurança alimentar e nutricional (CONSEA, 2007) todo ser humano “[...] tem direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente”, baseada em práticas alimentares que promovam a saúde,

sem comprometer outras necessidades essenciais. A lei ressalta que a segurança alimentar também requer respeito à soberania das pessoas, conceito que envolve o respeito das particularidades e características culturais de cada região do país.

Dentro desse panorama geral, o Brasil tem realizado ações com interesse em aumentar a segurança alimentar da população, valorizando a biodiversidade local na utilização de recursos vegetais autóctones subutilizados. Caminhando nessa direção, o Ministério do Meio Ambiente, em conjunto com organizações não governamentais e universidades, está realizando a iniciativa "Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial, de Uso Local e Regional – Plantas para o Futuro" (MMA, 2011). Dentre os objetivos dessa ação, estão a busca por trazer novas opções para a agricultura familiar e ampliação das oportunidades de investimento no desenvolvimento de novos produtos pela indústria (MMA, 2011). De acordo com o projeto, atualmente, o uso dos recursos nativos na Região Sul está fortemente associado às comunidades locais, sobretudo em pequenas propriedades agrícolas, no que se refere ao uso desses recursos para diversos fins, incluindo a alimentação (MMA, 2011).

A história da agricultura no município de Florianópolis/SC tem na base a herança dos índios Guaranis adaptada pelos imigrantes açorianos que colonizaram a Ilha. Os índios Guaranis, migraram para a ilha no século XIV, ocupando mais densamente áreas arenosas onde praticaram a o cultivo de mandioca (e produção de farinha), milho, inhame, algodão, amendoim, pimenta, tabaco e cabaça (CECCA, 1997). Com o início das expedições europeias no Século XVI, as quais utilizavam a Ilha principalmente como ponto de parada para abastecimento, abrigo e recuperação, os Guaranis iniciaram um rápido processo de migração para o continente (CECCA, 1997). A partir de então, a ocupação de Florianópolis aconteceu de maneira irregular até o século XVII, havendo poucos habitantes na região (CARUSO; CARUSO, 1997). Foi apenas em 1748, quando houve a imigração açoriana, que aproximadamente cinco mil pessoas conseguiram se estabelecer no local (CARUSO; CARUSO, 1997).

Os açorianos tiveram que abandonar as culturas de linho e trigo que praticavam nas Ilhas dos Açores, em Portugal, já que elas não eram adaptadas ao solo da Ilha, incorporando as culturas praticadas pelos Guaranis (CECCA, 1997). As ocupações pelo povo açoriano foram

organizadas em freguesias, inicialmente na Lagoa da Conceição e Santo Antônio (1775) e que, com o crescimento populacional, foi se expandindo para outras regiões do município, sendo a Freguesia do Ribeirão fundada em 1809. Essa freguesia era formada por Caiacanga e Tapera, estendendo-se até Naufragados (CECCA, 1997). O escritor Virgílio Varzea relata que no fim do século XIX o Ribeirão da ilha era quase totalmente agrícola, estando presentes os cultivos de mandioca, cana, milho, feijão e café (CECCA, 1997). Entre os séculos XVIII e XIX o Ribeirão da Ilha foi grande fornecedor de produtos diversos para o centro de Florianópolis e outros municípios, como Laguna, Imbituba, e até para outros estados, como São Paulo e Rio de Janeiro, chegando a contar com três portos para transporte de mercadorias (PEREIRA; PEREIRA; NETO, 1991).

Entretanto, houve grande e rápido declínio da comercialização dessas mercadorias logo no início do século XX (PEREIRA; PEREIRA; NETO, 1991). Os principais fatores que levaram a isso foi o avanço da navegação a motor e a construção da Ponte Hercílio Luz em 1926, que permitiram que produtos de outros locais mais produtivos chegassem com mais facilidade. Outro fator importante foi êxodo rural, que aumentou a demanda pelo consumo de mercadorias externas (CECCA, 1997). Ao longo desses últimos anos, os moradores do Ribeirão deixaram a produção local para trabalhar no setor terciário em outros locais da cidade. Nos dias atuais, apesar de possuir áreas com ocupações características de meio rural, com a presença de áreas de cultivos e criação animal, o bairro é predominantemente residencial e de turismo doméstico (PEREIRA; PEREIRA; NETO, 1991).

O presente estudo tem como intuito ampliar o conhecimento etnobotânico sobre as PANC da região do Ribeirão da Ilha, a fim obter informações que possam contribuir para a valorização da cultura local, aumento do consumo de PANC, bem como conservação dos recursos vegetais alimentícios. Os estudos sobre PANC ainda são escassos nacionalmente e internacionalmente, logo, conhecer e divulgar a existência dessas plantas é uma das maneiras para fomentar a soberania e segurança alimentar de populações locais, através do consumo de plantas locais, diversas e nutritivas, que podem estar disponíveis no ambiente ou ser cultivadas facilmente pela população que tem acesso à terra e aos recursos vegetais.

2 OBJETIVO GERAL

Investigar o conhecimento e o uso atual e passado de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) por moradores antigos do Ribeirão da Ilha – Florianópolis/SC.

2.1 Objetivos específicos

- a) Descrever as PANC conhecidas por moradores antigos do Ribeirão da ilha;
- b) Analisar as formas de obtenção, partes consumidas e a forma de preparo de cada planta;
- c) Identificar a existência de variações entre o uso atual e passado de PANC pelos moradores entrevistados e as causas dessas variações;
- d) Analisar a origem do conhecimento dos moradores entrevistados sobre as PANC.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

3.1 Área de estudo

O município de Florianópolis está localizado no litoral central do estado de Santa Catarina e possui uma população de 421.240 habitantes (IBGE, 2010a). O distrito administrativo do Ribeirão da Ilha está localizado na região sudoeste de Florianópolis (Figura 1) e é composto pelas comunidades de Carianos, Tapera da Base, Alto do Ribeirão, Ribeirão da Ilha (Freguesia do Ribeirão), Costeira do Ribeirão, Caiaçanga, Tapera do Ribeirão e Caieira da Barra do Sul (PMF, 2015), possuindo uma população de 26.994 habitantes (IBGE, 2010b). Neste estudo, não foram incluídas as comunidades Carianos e Tapera da Base, pois as mesmas não são consideradas pertencentes ao distrito pelos moradores locais (Figura 2) (NÓR, 2010).

Figura 1. Mapa do município de Florianópolis, situado em relação ao estado de Santa Catarina e ao Brasil. A seleção em vermelho representa a localização do Distrito Ribeirão da Ilha. Produção da autora.

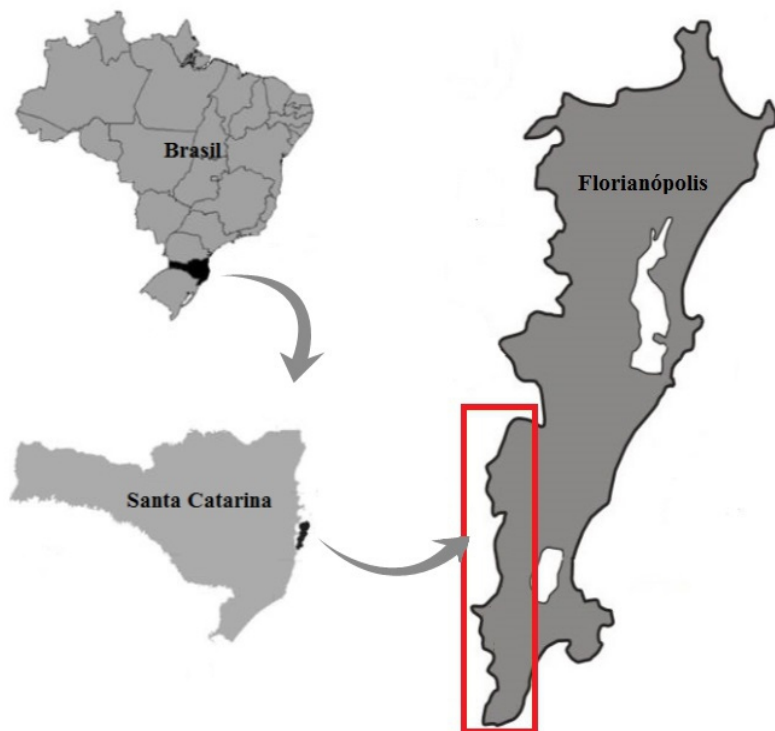
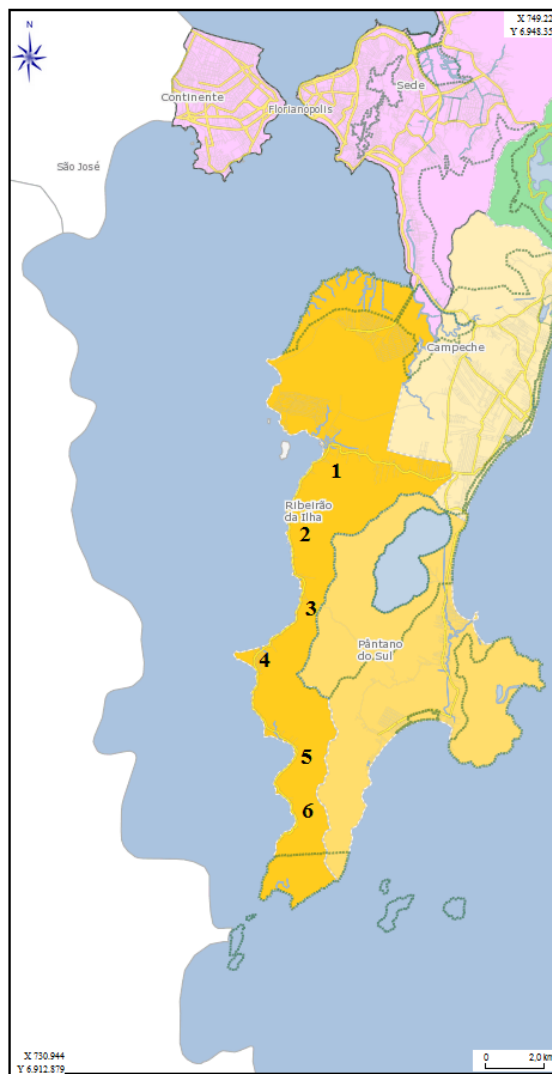


Figura 2. Região Centro-sul do município de Florianópolis com a delimitação dos Distritos administrativos. O Distrito do Ribeirão está destacado em amarelo escuro. Localização das comunidades participantes do presente estudo: 1 = Alto do Ribeirão, 2 = Ribeirão da Ilha (Freguesia do Ribeirão), 3 = Costeira do Ribeirão, 4 = Caiacanga, 5 = Tapera do Ribeirão, 6 = Caieira da Barra do Sul. Fonte: Adaptado de PMF (2015).



A região encontra-se no bioma Mata Atlântica e a formação vegetal da Ilha de Santa Catarina é composta por Floresta Ombrófila Densa (Floresta Tropical Pluvial) (IBGE, 2014). Klein (1978) ainda define a vegetação da Ilha como Floresta Tropical Atlântica, sendo composta pela Floresta tropical do litoral e encosta centro-norte, apresentando-se alta, densa e sombria, em virtude da cobertura arbórea muito densa e fechada. A área de estudo apresenta ambientes mais planos com a presença de manguezal, bem como praias e encostas, com a presença de restinga (PEREIRA; PEREIRA; NETO, 1991, SOARES, 2003). De acordo com a classificação de Köppen, o clima de Florianópolis é mesotérmico úmido com verão quente (PEEL; FINLAYSON; MCMAHON, 2007). A umidade relativa do ar é de 85% e a pluviosidade média no sul do município é de 1400 mm por ano. A temperatura média anual é de 20°C junto à orla marítima, sendo que a temperatura média mensal é de 24°C em janeiro e 16°C em julho (ANDRADE, 1996).

3.2 Coleta de dados

O projeto que deu origem a esse trabalho foi previamente submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina (CEPSH-UFSC) (Certificado de apresentação para Apreciação Ética nº 32932414.8.0000.0121). A investigação foi realizada com os moradores que concordaram em participar da pesquisa, concedendo autorização e assinando o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice A).

As visitas foram realizadas em duas etapas que ocorreram no período de junho de 2014 a janeiro de 2015. Os entrevistados foram selecionados por indicação, através da técnica "bola de neve" (ALBUQUERQUE; LUCENA; CUNHA, 2010), com a repetição do procedimento em cada uma das seis comunidades estudadas. Os critérios utilizados para buscar os entrevistados foram (1) ser morador(a) antigo(a) do Ribeirão da Ilha e (2) ter contato com os recursos vegetais locais (no presente e/ou no passado). O critério do tempo de moradia e, conseqüentemente, moradores mais velhos, foi adotado por estarmos buscando informações temporais para comparação entre usos passados e presentes. Além disso, alguns estudos têm demonstrado que quanto maior a idade dos informantes, mais diverso é o seu conhecimento sobre

as plantas (HANAZAKI; LEITÃO-FILHO; BEGOSSI, 1996; HANAZAKI et al., 2000; PILLA; AMOROZO; FURLAN, 2006). Não foi pré-estabelecido um tempo mínimo de moradia como critério para definir os moradores mais antigos, sendo o mesmo estabelecido através das indicações da bola-de-neve.

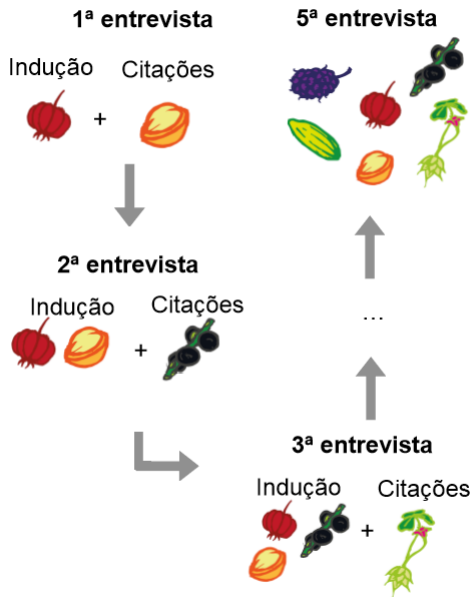
3.2.1. Entrevistas

Na primeira etapa, foram utilizadas entrevistas semi-estruturadas (Apêndice B) (ALBUQUERQUE; LUCENA; CUNHA, 2010) para coletar informações sobre a situação socioeconômica familiar, bem como sobre o uso atual e passado de recursos vegetais. Também utilizamos listagem livre de plantas (Apêndice C) (ALBUQUERQUE; LUCENA; CUNHA, 2010) para coletar as informações sobre as plantas utilizadas atualmente ou não, a forma de utilização, consumo, o local de obtenção e forma com que aprendeu a usar as plantas para alimentação. Para conduzir a entrevista, as perguntas foram orientadas para plantas com uso alimentício que são encontradas nos quintais/cultivos e na natureza, mas que dificilmente são vistas no mercado, seja *in natura* ou processadas e que, em geral, as pessoas não conhecem o seu uso alimentício.

Pelo fato do tema ter sido estranho aos entrevistados, houve dificuldade dos mesmos compreenderem as perguntas. No início das entrevistas, houve casos de citações de plantas amplamente conhecidas e comercializadas (e.g. abóbora, mandioca, repolho, batata-inglesa) e optamos por excluí-las da listagem por não apresentarem as características que propusemos aos entrevistados. Para viabilizarmos essa etapa, realizamos uma indução em que utilizamos exemplos de PANC ocorrentes na região. As cinco primeiras entrevistas serviram como base para a padronização da indução, onde o grupo de plantas citado na primeira entrevista foi falado na segunda entrevista, sendo as novas plantas mencionadas nessa entrevista incorporadas à lista. A nova lista foi usada na terceira entrevista com as novas incorporações de plantas e assim sucessivamente até a quinta entrevista (Figura 3). A partir desse grupo de citações, nas demais entrevistas foi padronizada uma indução com algumas plantas, cujo objetivo foi abarcar o maior número de partes utilizadas, como a raiz (*Oxalis debilis* Kunth, azedinha), fruto (*Eugenia uniflora* L., pitanga), folha (taiá), semente

(*Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman, coco-de-cachorro), além de plantas que eles descreveram, mas tiveram dificuldade em lembrar dos nomes. A listagem livre era concluída quando o entrevistado afirmava não se lembrar de mais plantas.

Figura 3. Esquema representando o processo de padronização da indução realizado nas cinco primeiras entrevistas no Ribeirão da Ilha.



3.2.2 Identificação das espécies

Na segunda etapa, conduzida para realizar a identificação das espécies citadas na primeira etapa, realizamos coletas botânicas e estímulo visual. As coletas foram feitas com os entrevistados que se dispuseram a participar da turnê-guiada (ALBUQUERQUE; LUCENA; CUNHA, 2010) (Figura 4) e duraram, em média, 1h30min. Foram montadas exsicatas com os exemplares coletados e essas foram encaminhadas para o Laboratório de Ecologia Humana e Etnobotânica

da Universidade Federal de Santa Catarina (LEHE-UFSC), passando pela secagem em estufa para a conservação das plantas e posterior identificação.

A identificação das espécies foi realizada a partir de chaves dicotômicas e confirmação da nomenclatura com ajuda do Professor Rafael Trevisan do Laboratório de Sistemática de Plantas Vasculares, e de Luis Funez, aluno do Programa de Pós-Graduação em Biologia de Fungos, Algas e Plantas do Departamento de Botânica do Centro de Ciências Biológicas da UFSC. As exsicatas foram encaminhadas para os acervos do Herbário FLOR da UFSC e do Herbário EAFM do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus-Zona Leste.

Figura 4. Turnês guiadas. A= roça na Tapera do Ribeirão, B= *Bactris setosa* Mart. no Alto Ribeirão. Fotos: autora.



O estímulo visual foi feito através de checklist-entrevista (MEDEIROS et al., 2010) com o uso de imagens para o reconhecimento das espécies citadas. Essa técnica foi utilizada para os entrevistados que não puderam realizar a turnê-guiada, bem como para reconhecer as espécies que não foram encontradas durante a turnê, mas que foram citadas na listagem livre, na primeira etapa. Apesar do uso de imagens possuir limitações para o reconhecimento das plantas (e.g. ausência de características como odor e textura), optamos por ela devido às dificuldades logísticas de se realizar turnês-guiadas com entrevistados de idade avançada e de obter exemplares de todas as plantas citadas para serem apresentados em cada entrevista, como suporte para o checklist.

O material visual foi elaborado a partir do levantamento das espécies cujos nomes populares eram iguais aos citados pelos

entrevistados. As imagens utilizadas foram retiradas dos livros “Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo *in natura*)” (LORENZI et al. 2006) e “Árvores do Brasil: Manual de Identificação e Cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil”, volumes 1, 2 e 3 (LORENZI, 2002a; 2002b; 2009) (Figura 5). Também se utilizou fotos de coletas feitas *in loco* com os entrevistados participantes das turnês-guiadas. As imagens foram digitalizadas e organizadas em pastas por nome popular. Os livros também foram levados a campo para o caso de algum entrevistado ter dificuldade em enxergar as imagens no computador.

Para essa etapa, realizamos uma segunda visita aos entrevistados e explicamos que aquelas eram imagens de plantas que possuíam o mesmo nome que eles mencionaram, mas que poderiam ou não ser as mesmas a que eles se referiram. Logo, a proposta era que eles reconhecessem as imagens como as espécies citadas por eles ou não.

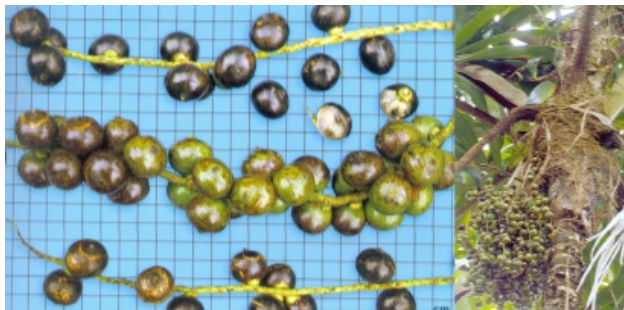
Figura 5. Exemplo de imagem mostrada para os entrevistados. A espécie da foto é *Myrciaria glazioviana* (Kiaersk.) G. M. Barroso ex Sobral. Fonte: Lorenzi et al. (2006).



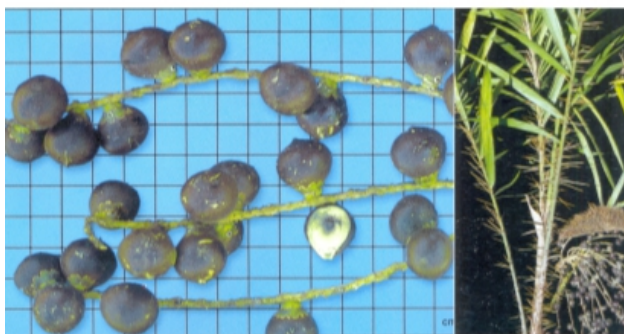
Para aquelas espécies muito semelhantes onde o uso das imagens apresentadas não permitia a sua diferenciação (e.g. tucum, figura 6), a identificação ficou até nível de gênero ou classificada como sem identificação. Nos casos em que o nome popular agrupou um número muito grande de espécies (e.g. araçá), fizemos um levantamento sobre as características da planta e do fruto para selecionar as imagens que

seriam mostradas primeiro, a fim de evitar que o grande número de imagens pudesse confundir o entrevistado.

Figura 6. Espécies de tucum (*Bactris* sp.) utilizadas durante a etapa de estímulo visual. Fonte: Lorenzi et al. (2006).



Bactris ferruginea Burret



Bactris maraja Mart.



Bactris setosa Mart.

3.3 Análise dos dados

Os dados foram analisados qualitativamente através das anotações do diário de campo e quantitativamente a partir de estatística descritiva e do teste de correlação de Spearman para avaliar se houve correlação entre a renda e o uso de plantas pelos entrevistados. Dentro da análise quantitativa desconsideramos as espécies utilizadas para a indução durante a entrevista, assim como as espécies citadas nas cinco entrevistas que ainda não estavam de acordo com a padronização metodológica de indução.

Para a categorização das plantas nativas e exóticas no Brasil utilizamos como referência a Lista de Espécies da Flora do Brasil (2015) e “Frutas Brasileiras e exóticas cultivadas (para consumo *in natura*)” (LORENZI et al., 2006). Nos casos de conflito entre as fontes, as espécies foram consideradas exóticas, já que algumas espécies exóticas domesticadas são categorizadas como nativas pela Lista de Espécies da Flora do Brasil (2015).

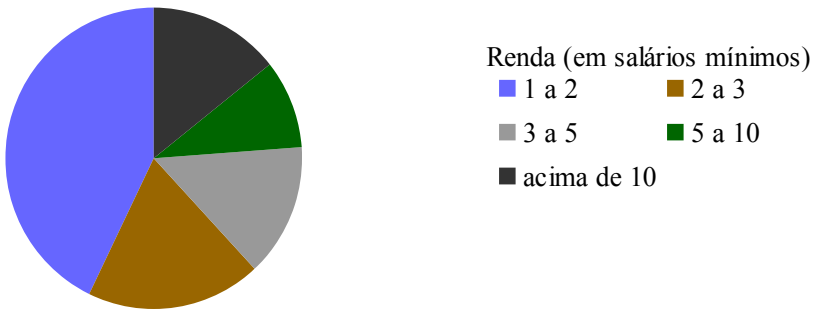
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 Caracterização socioeconômica dos entrevistados

Na primeira etapa do trabalho foram entrevistados 26 moradores nas seis comunidades estudadas. A comunidade com maior número de entrevistas realizadas foi a Freguesia do Ribeirão (10), seguida da Costeira do Ribeirão (4) e Tapera do Ribeirão (4), Caiacanga (3) e Alto do Ribeirão (3), e Caieira da Barra do Sul (2). Na segunda etapa, a turnê guiada foi realizada com três entrevistados, sendo que duas turnês aconteceram no Alto Ribeirão e uma na Tapera do Ribeirão. O reconhecimento das espécies foi feito com 24 entrevistados. Os entrevistados apresentaram, em média, 75 anos de idade, sendo o mais novo com 56 e o mais velho com 89 anos. Nove entrevistados são do sexo masculino e 17 do feminino. Todos os entrevistados são nascidos em Santa Catarina e apenas três não nasceram no Ribeirão da Ilha, porém residiam no distrito há pelo menos 40 anos. A renda familiar de

35% do total de entrevistados está entre 1 e 2 salários mínimos¹, 15% está entre 2 a 3 salários mínimos, 12% está entre 3 a 5 salários mínimos, 8% entre 5 a 10 salários mínimos, 12% está acima de 10 salários mínimos (Figura 7). 19% dos entrevistados não responderam a pergunta.

Figura 7. Renda dos entrevistados por unidade familiar no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=21 (N=26).



Do total de entrevistados, 58% são aposentados ou pensionistas, 12% são do lar, 12% têm seu próprio negócio dentro do distrito, 8% trabalham com maricultura, 8% com roça e 4% com serviços gerais (Tabela 1). Verifica-se que a agricultura não foi um ofício predominante (8%) nesta geração. Através dos relatos anotados no diário de campo, os pais dos entrevistados foram a última geração que trabalhou predominantemente com agricultura e engenhos de farinha.

¹ Salário mínimo na época da coleta de dados (2014): R\$ 724,00.

Tabela 1. Ocupações exercidas pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha (N=26).

Ocupação	Número de citações
Aposentado ¹ /pensionista	15
Do lar	3
Negócio próprio	3
Roça	2
Maricultura	2
Serviços gerais	1

1= Profissões exercidas anteriormente = Renda de bilro (2), Empresa (2), Prefeitura (2), Professor (2), Costura (1), Pesca (1), Não informaram (3).

4.2 Passado e presente: cultivo e coleta de plantas

Sobre o cultivo de recursos vegetais, 14 entrevistados afirmaram que realizam cultivo de plantas atualmente, enquanto 12 afirmaram que não realizam essa prática. O número de entrevistados que cultivava recursos vegetais no passado era de 23, enquanto os que não praticavam era de três entrevistados (Figura 8). Esses valores representam uma queda de 35% na prática de cultivo entre os entrevistados.

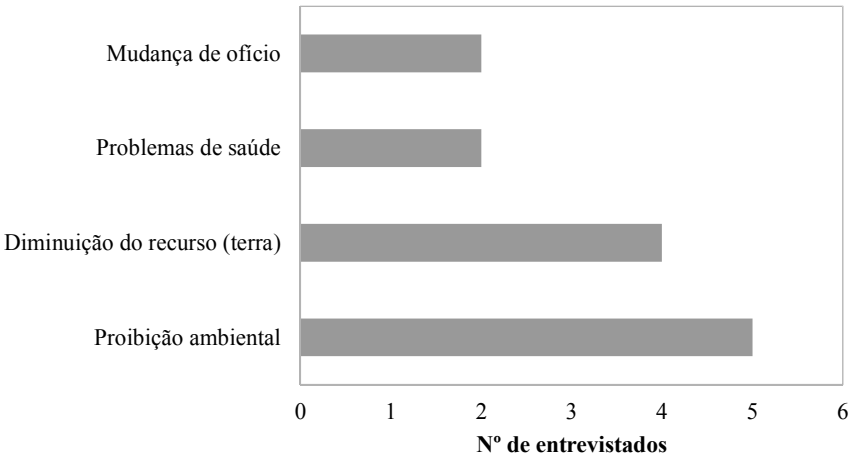
Figura 8. Relação entre a prática de cultivo de recursos vegetais no passado e atualmente no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=26 (N=26).



Das razões que levaram os entrevistados a interromper a prática do cultivo de recursos vegetais, a principal foi a proibição ambiental, seguido da diminuição de recursos (terra), mudança de ofício e

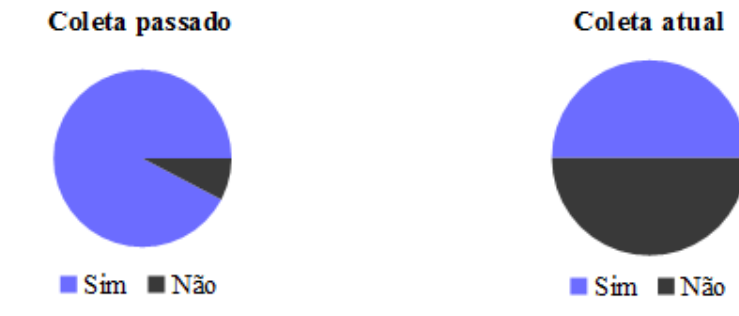
problemas de saúde (Figura 9).

Figura 9. Causas para a interrupção do cultivo de recursos vegetais pelos entrevistados no Distrito do Ribeirão da Ilha. N° de citações=13 (N=26).



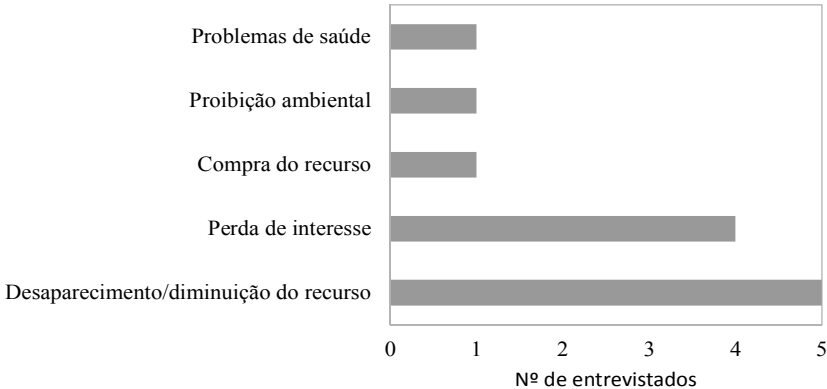
Quanto à coleta de recursos vegetais, 13 entrevistados afirmaram fazer a coleta de plantas atualmente, enquanto 13 não realizam a prática. O número de entrevistados que coletava plantas no passado era de 24, enquanto os que não coletavam no passado era de dois entrevistados (Figura 10). Esses valores representam uma queda de 42% na prática de coleta entre os entrevistados.

Figura 10. Relação entre a prática de coleta de recursos vegetais no passado e atualmente no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=26 (N=26).



As principais causas citadas como responsáveis pela interrupção da coleta de recursos vegetais foram o desaparecimento do recurso e a perda de interesse pelo recurso. Outras causas relatadas que apareceram em menor número foram a obtenção dos alimentos através da compra, proibição ambiental e problemas de saúde (Figura 11). De acordo com Giraldi (2012), de maneira geral, as plantas alimentícias locais são obtidas por extrativismo e cultivo. O cultivo, por sua vez, é de grande importância para a manutenção do saber local, já que ele é cotidianamente exercitado (AMARAL; NETO, 2008; AMOROZO, 2002). Portanto, consideramos que dentro do contexto estudado, o afastamento das práticas de cultivo podem estar associadas ao sentimento de diminuição/desaparecimento dos recursos coletados, uma vez que o contato com os mesmos diminui à medida que não se frequenta mais o ambiente de cultivo (próximo à mata). Logo, a diminuição do contato com terra através dessas práticas pode se configurar como uma ameaça ao conhecimento dos recursos vegetais para essas comunidades.

Figura 11. Causas para a interrupção da coleta de recursos vegetais pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=12 (N=26).



4.3 Conhecimento sobre PANC no Ribeirão da Ilha

Nas 21 entrevistas consideradas nas análises por seguirem o padrão de indução, foram registradas 427 citações de plantas. O entrevistado que mais fez citações mencionou 24 e o que menos realizou citações mencionou duas plantas, com média de 11 citações por entrevistado. Foram reconhecidas e identificadas 65 espécies e seis gêneros pertencentes a 25 famílias (Tabela 2).

Tabela 2. Lista de espécies identificadas e de plantas sem identificação no Distrito do Ribeirão da Ilha. N=21. Origem da planta: Nativa (V), Exótica (X); Parte usada: Caule (C), Flor (L), Folha (H), Fruto (F), Semente (E), Raiz (R); Forma de obtenção: Cultivada (U), Coletada (T), Outro (O); Local: Mata (M), Núcleo urbano (Ur), Outros (O); Uso atual: Sim (S), Não (N); Origem do saber: Família (A), Núcleo Social (So), Sozinho (Z), Meio de comunicação (Mc); Sem informação (si).

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
Amaranthaceae									
<i>Plantago</i> spp. L.	V	1	mastruz	H	<i>in natura,</i> sucos	T	M	N	A
Anacardiaceae									
<i>Anacardium occidentale</i> L.	V ³	1	caju	F	<i>in natura</i>	T	Ur	N	A
<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	X ³	1	cajamanga	F	<i>in natura</i>	T	Ur	N	So

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>Spondias mombin</i> L.	V ³	1	cajaca, cajá	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	S, N	So, A
<i>Spondias purpurea</i> L.	X	2 ⁴	seriguela	F	<i>in natura, suco</i>	T	M, Ur	S, N	So, A
Annonaceae									
<i>Annona glabra</i> L.	V	1	fruta-conde	F	<i>in natura</i>	T	Ur	S	A
<i>Annona reticulata</i> L.	X ³	2	fruto-conde	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	S, N	So, A
<i>Annona neosalicifolia</i> H. Rainer	V	1	fruta-do- conde-do- mato, curtiça	F	<i>in natura</i>	T	M	S	A
s/i		1 ⁴	fruta-conde	F	<i>in natura</i>	si	si	S	A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
Areaceae									
<i>Bactris setosa</i> Mart.	V	1	ticum	E	farofa	T	Ur	S	A
<i>Bactris</i> sp. Jacq. ex Scop.	X	5	tucum, ticum	F, E	<i>in natura</i>	T	M	S, N	So, A
<i>Butia eriospatha</i> (Mart. ex Drude) Becc.	V	2	butiá	F, E	<i>in natura, suco</i>	T, U	M, Ur	S	A
<i>Butia</i> sp. (Becc.) Becc.	V	3	butiá	F, E	<i>in natura, licor, suco</i>	O, U, T	M, Ur	S, N	So, A
<i>Butia catarinensis</i> Noblick & Lorenzi	V	1	butiá	F, E	cachaça, licor	U	si	si	si

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	V ³	1	açaí	F	<i>in natura</i>	U, T	si	N	A
<i>Euterpe</i> sp. Mart.	V	2	coco-de-ripa, açaí	E, F	<i>in natura, suco</i>	T	M, Ur	S	A, Mc
<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman	V	12	coco-de- cachorro, coquinho- amarelo, coco-de-cão, coco-de- macaco	F, E	<i>in natura, farofa</i>	T, U	M, Ur	S, N	So, A
Asteraceae									
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	X	1 ⁴	dente-de-leão	H	salada	T	Ur	N	A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
Bixaceae									
<i>Bixa orellana</i> L.	V	1 ⁴	urucum	E	coloral	T	M	N	A
Boraginaceae									
<i>Varronia polycephala</i> Lam.	V	8 ⁴	caramona, mijigrilo	F	farofa, <i>in natura</i>	T	M, Ur, O	S, N	So, A
Bromeliaceae									
<i>Aechmea comata</i> (Gaudich.) Baker	V	2 ⁴	bromélia ("chup- chup"), gravatá	H, F, L	<i>in natura</i>	T	M	N	So, A
<i>Ananas bracteatus</i>	V	1	ananá	F	<i>in natura</i>	U	Ur	N	A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
(Lindl.) Schult. & Schult.f.									
Cactaceae									
<i>Cereus jamacaru</i> DC.	V ³	1	cacto- cardero, cacto	F	<i>in natura</i>	T	M	S, N	So, A
<i>Rhipsalis teres</i> (Vell.) Steud.	V	1	olho-de-pinto	F	<i>in natura,</i> espera secar	T	M	N	A
Clusiaceae									
<i>Garcinia brasiliensis</i> Mart.	V ³	1	bacupari	si	si	si	si	N	A
<i>Garcinia</i>	V	10	bacopari,	F	<i>in natura</i>	O, U, T	M, Ur	S, N	So, A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>gardneriana</i> (Planch. & Triana) Zappi			bacupari, abricó, damasco						
<i>Mammea americana</i> L.	X	2	biricó, abiricó	F	<i>in natura</i>	T	M, Ur	N	So, A
Cucurbitaceae									
<i>Cucumis melo</i> var. Dudaím (L.) Naudin	X	1	melaozinho	F	<i>in natura</i>	T	M	N	si
<i>Momordica charantia</i> L.	X	1	melaozinho	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	N	So, A
Ebenaceae									
<i>Diospyros digyna</i> Jacq.	X	3	sapota	F	<i>in natura</i>	T	M, Ur	N	So

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>Diospyros inconstans</i> Jacq.	V	1	marmelo	F	<i>in natura</i>	U	Ur	N	A
Ericaceae									
<i>Gaylussacia brasiliensis</i> (Spreng.) Meisn.	V	1	camarinha	F	<i>in natura</i>	T	M	N	A
Malpighiaceae									
<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. Ex DC.	X	3	acerola	F	<i>in natura,</i> suco, calda, geleia	O, U, T	M, Ur	S, N	A
Melastomataceae									
<i>Leandra australis</i>	V	1 ⁴	mixirica,	F	<i>in natura</i>	T	M	S, N	So, A

Família	Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
	(Cham.) Cogn.			mixirico						
Fabaceae										
	<i>Inga cinnamomea</i> Spruce ex Benth.	V ³	4	angá-banana, angá, ingá	E, F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	S, N	A
	<i>Inga edulis</i> Mart.	V ³	2	angá	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	S	A
	<i>Inga marginata</i> Willd.	V	6	angá-feijão, ingá-feijão, angá	F, E	<i>in natura</i>	T, U	M	S, N	A
	<i>Inga sessilis</i> (Vell.) Mart.	V	6	angá, angá- macaco, ingá, ingá- macaco	F	<i>in natura</i>	T, U	M	S, N	A
	<i>Inga</i> sp. Mill.	V	2	angá, angá- banana	F	<i>in natura</i>	T	M, Ur	S	A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>Inga vera</i> subsp. <i>affinis</i> (DC.) T.D. Penn.	V	2	angá, ingá	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	S	A
<i>Inga vulpina</i> Mart. ex Benth.	V	3	ingá, angá, ingá-banana	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	N, S	A
Moraceae									
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	X	5	jaca	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	S, N	So, A
<i>Artocarpus integer</i> (Thunb.) Merr.	X	1	jaca	F	<i>in natura</i>	T	Ur	S	A
<i>Ficus carica</i> L.	X	1	figo-roxo, figo	F	<i>in natura</i>	O, U, T	M	S	A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>Morus nigra</i> L.	X	9 ⁴	amora-do- mato, amorinha, amora, amorinha-do- mato	F	<i>in natura</i> , calda, suco, licor	T, U	M, Ur	S, N	So, A
Myrtaceae									
<i>Campomanesia adamantium</i> (Cambess.) O. Berg	V	1	gabiroba	F	<i>in natura</i>	T	M, Ur	S, N	A, Z
<i>Campomanesia guaviroba</i> (DC.) Kiaersk.	V	2 ⁴	gabiroba	F	<i>in natura</i>	T	M, Ur	S, N	A
<i>Eugenia</i>	V	5	grumixama	F	<i>in</i>	O, U, T	M, Ur	S, N	So, A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>brasiliensis</i> Lam.					<i>natura</i> , licor				
<i>Eugenia itaguahiensis</i> Nied.	V ³	1	grumixama	F	<i>in natura</i>	U	M	S	A
<i>Eugenia uniflora</i> L. ¹	V	10 ⁴	pitanga, pitanga- preta, pitanga- vermelha, pitanga-roxa	F	<i>in natura</i> , suco, caipirinh a, licor	O, U, T	M, Ur	S, N	So, A
<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel	V	5	jabuticaba	F	<i>in natura</i> , geleia	T, U	M, Ur	S, N	So, A
<i>Myrciaria</i>	V ³	7 ⁴	cabeluda	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	S, N	So, A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>glazioviana</i> (Kiaersk.) G. M. Barroso ex Sobral									
<i>Myrciaria</i> sp. O.Berg	V	7	jabuticaba	F	<i>in natura,</i> licor	O, U, T	M, Ur	S, N	So, A
<i>Plinia coronata</i> (Mattos) Mattos	V ³	5	jabuticaba	F	<i>in natura,</i> geleia	T, U	M, Ur	S, N	So, A
<i>Plinia edulis</i> (Vell.) Sobral	V	8	cambucá	F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	S, N	So, A
<i>Psidium cattleianum</i> Sabine ²	V	7 ⁴	araçá, araçá- amarelo, araçá-roxo, araçá-	F	<i>in natura</i>	O, U, T	M, Ur	S, N	A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
			vermelho, araçá- manteiga						
<i>Psidium</i> <i>grandifolium</i> Mart. ex DC.	V	1	araçá-cavalo	F	<i>in natura</i>	T	Ur	S	A
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	X	1	jambolão, jambo	F	<i>in natura</i>	O, U, T	M, Ur	S, N	A
<i>Syzygium jambos</i> (L.) Alston	X	6 ⁴	jambo	F	<i>in natura</i>	T	M, Ur	S, N	So, A, Z
Oxalidaceae									
<i>Oxalis debilis</i> Kunth	V	3 ⁴	azedinha	R, C	<i>in natura</i>	T	M, Ur	S, N	So, A
Passifloraceae									

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>Passiflora edulis</i> Sims	V	1 ⁴	maracujá- roxo	F	<i>in natura</i> , suco	T, U	M	S, N	A
Poaceae									
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	X	1	capim-limão	H	suco	U	Ur	S	A
Rosaceae									
<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.	X	11	ameixa- amarela	F	<i>in natura</i>	O, U, T	M, Ur	S, N	So, A, Z
<i>Rubus idaeus</i> L.	X	1	framboesa	F	calda, suco, <i>in natura</i>	U	Ur	S	A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
<i>Rubus rosifolius</i> Sm.	V	3	maranguinho -do-mato	F	<i>in natura</i> , suco	T	M, Ur	S, N	So, A
<i>Rubus sellowii</i> Charn. & Schldtl.	V	5	amora-do- mato, amorinha, amorinha-do- mato	F	<i>in natura</i> , licor, calda, suco	T, U	M, Ur	S	So, A

Sapotaceae

<i>Mimusops commersonii</i> (G. Don) Engl.	X ³	1	biricó	F	<i>in natura</i>	T	M	N	A
<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.	V ³	1	ábio	F	<i>in natura</i>	T	Ur	N	So

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
Solanaceae									
<i>Solanum aculeatissimum</i> Jacq.	V	1 ⁴	rebenta- cavalo	F	<i>in natura</i>	T	M	S, N	So, A
Tropaeolaceae									
<i>Tropaeolum majus</i> L.	X	1	capuchinha	L	salada	U	Ur	N	So
Sem identificação									
		1	abiricó	F	<i>in natura</i>	T	Ur	S	A
		1	acerola	si	si	si	si	si	si
		1	ameixa- amarela	F	si	U	si	si	si

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
		1	angá-banana	si	si	T	M	N	A
		2	araçá	F	<i>in natura</i>	T	M	N	si
		1	araçá- manteiga	F	<i>in natura</i>	T	Ur	S	A
		1	azedinha	si	si	si	si	si	si
		4	bacupari	F	<i>in natura</i>	O, U, T	M, Ur	N	So, A
		4	baguaçú	F	<i>in natura</i>	T	M, Ur	S, N	So, A
		3	biguaçu	F	<i>in natura</i>	T, U	M	N	A
		1	biricó	F	<i>in natura</i>	T	M	S	So
		1	butiá	si	si	si	si	si	si
		1	caja	F	<i>in natura</i>	U	Ur	N	si

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
		2	cajaca	F	<i>in natura</i>	T	M	N	A
		1	caldo (cacto)	F	<i>in natura</i>	T	O	N	A
		2	cambucá	F	<i>in natura</i>	T	M, Ur	S, N	So, A
		2	caramona	F	farofa, <i>in natura</i>	U	M	N	si
		1	coco-de-cachorro	E	<i>in natura</i>	T	M	N	si
		1	coco-de-galo/esporão-de-galo	F	<i>in natura</i>	T	M	S	So
		1	condensa	F	<i>in natura</i>	T	M	N	A
		1	coquinho-amarelo	F	<i>in natura</i>	T	Ur	N	So

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
		1	couve- manteiga	si	<i>in natura</i>	U	Ur	N	si
		1	grumixama	F	<i>in natura</i>	T	M	N	si
		1	guaraná	F	<i>in natura</i>	U	M	N	A
		1	ingá-amarelo	si	si	si	si	si	si
		3	jabuticaba	F	<i>in natura</i>	U	Ur	S, N	si
		2	marmelo	F	<i>in natura, assado</i>	T, U	M, Ur	N	So
		1	melaozinho	si	si	si	si	si	si
		1	murta	F	<i>in natura</i>	T	M	N	A
		1	taiá	R	cozida	U	si	si	si

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
		1	tripa-de-mico	F	<i>in natura</i>	T	M	N	So
		2	tucum	F, E	<i>in natura</i>	T	M	S	A
		1	urucum	si	farofa	si	si	si	si
		2	pitanga	F	<i>in natura</i>	T	M	N	si
		1 ⁴	pé-de-galinha	si	si	U	Ur	N	A
		1 ⁴	tripa-de-galinha	F	<i>in natura</i>	T	Ur	S	A
		1	cará	R	si	U	Ur	N	si
		1	inhame	R	si	U	Ur	N	si
		7	taiá	H, R	refogado , cozida, mucilha,	T, U	M, Ur	S, N	So, A

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
					<i>in natura</i>				
		2	anoga	E, F	<i>in natura</i>	T, U	M, Ur	N	A, Z
		1	araçá-cavalo	F	<i>in natura</i>	T	O	N	A
		1	curtiça	F	si	T	M	N	Z
		1	imbé (banana)	F	si	T	M	N	si
		1	melão-pera	F	<i>in natura</i>	U	Ur	N	So

¹ As variações pitanga vermelha e pitanga roxa são consideradas espécies diferentes por alguns entrevistados;

² As variações araçá amarelo, araçá vermelho/roxo e araçá manteiga são consideradas espécies diferentes por alguns entrevistados;

³ Espécies que não ocorrem naturalmente na região. Consideramos aqui que podem ser exóticas cultivadas ou que podem ter sido confundidas pelos entrevistados na etapa do estímulo visual;

Família Espécie	Origem da planta	Citações	Nome popular	Parte usada	Forma de consumo	Forma de obtenção	Local de obtenção	Uso atual	Origem do saber
----------------------------	---------------------------------	-----------------	-------------------------	------------------------	---------------------------------	----------------------------------	------------------------------	----------------------	----------------------------

⁴ Espécies que tiveram ao menos um exemplar coletado nas turnês-guiadas.

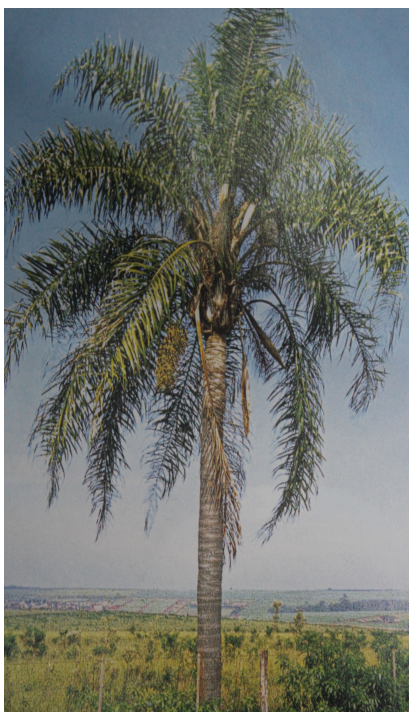
A família com mais espécies citadas foi Myrtaceae (14), seguida por Arecaceae (8) e Fabaceae (7). As famílias Myrtaceae e Arecaceae também aparecem entre as mais citadas em estudo sobre PANC com agricultores no Rio Grande do Sul (PESCE, 2011). Resultados semelhantes são apresentados em estudos etnobotânicos de plantas alimentícias e medicinais, os quais não possuíram foco em PANC, como mostram Miranda e Hanazaki (2008) e Hanazaki et al. (2000) em comunidades caiçaras do litoral sudeste do país. Fonseca Krueel e Peixoto (2004), em seu estudo sobre o conhecimento de espécies da restinga sem ênfase em PANC, também identificaram a família Myrtaceae como a mais representativa.

De acordo com Souza e Lorenzi (2005), Myrtaceae representa uma das maiores famílias da flora do Brasil, com 23 gêneros descritos e cerca de 1000 espécies. A família tem distribuição pantropical e subtropical. Os autores supracitados destacam o grande potencial alimentício dessa família acerca de seus frutos, reconhecendo a necessidade de domesticação das espécies para a agricultura e comercialização em maior escala. Arecaceae é uma família com distribuição predominantemente pantropical, apresentando cerca de 200 gêneros e 2000 espécies, enquanto no Brasil são cerca de 40 gêneros e 200 espécies (SOUZA; LORENZI, 2005). De acordo com os mesmos autores, os usos principais das espécies que compõem essa família são ornamentais e alimentícios, entretanto o gênero *Bactris* sp. e a espécie *Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman, utilizadas no Ribeirão para a alimentação, são citadas pelos mesmos autores apenas com o uso ornamental. A família Fabaceae tem distribuição em todo o mundo, com cerca de 650 gêneros e 18000 espécies (SOUZA; LORENZI, 2005). No Brasil, apresenta cerca de 200 gêneros e 1500 espécies e apresenta uma infinidade de usos além do alimentício, como o uso madeireiro, para adubação verde, arborização urbana, dentre outros (SOUZA; LORENZI, 2005).

As espécies mais citadas foram o coco-de-cachorro (*Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman) (12), a ameixa-amarela (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.) (11), pitanga (*Eugenia uniflora* L.) (10) e o bacupari (*Garcinia gardneriana* Planch. & Triana Zappi) (10). A pitanga e o bacupari também ficaram entre as espécies mais citadas em Pesce (2011) e Miranda e Hanazaki (2008). O coco-de-cachorro (Figura 12) é uma Arecaceae nativa do Brasil com distribuição desde o sul da Bahia

até o Rio Grande do Sul, estando também presente no Mato Grosso do Sul e Goiás. Sua inflorescência pode chegar até 1,5 metros de comprimento e seus frutos são globosos ou ovoides, de alaranjado a amarelo, com polpa succulenta, fibrosa e doce (KINUPP; LORENZI, 2014). Além do uso dos frutos (*in natura*) e semente (*in natura* e farofa), descrito pelos entrevistados, Kinupp e Lorenzi (2014) ainda descrevem o uso dos frutos para geleia, doces e sucos, além da semente (amêndoa) poder ser consumida tostada, bem como seu óleo pode ser utilizado para alimentação humana. Além dessas partes, os autores supracitados ainda descrevem o uso do palmito refogado ou como creme.

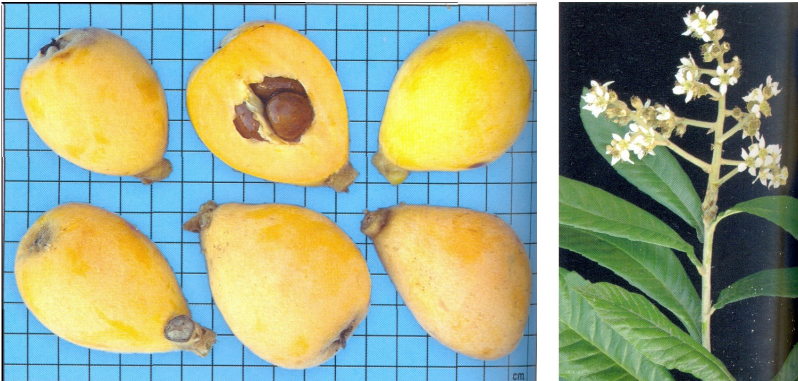
Figura 12. Coco-de-cachorro (*Syagrus romanzoffiana* (Cham.) Glassman).
Fonte: Kinupp e Lorenzi (2014).



Eriobotrya japonica (Figura 13) é uma Rosaceae exótica originária do Japão, cultivada em pomares domésticos e comerciais,

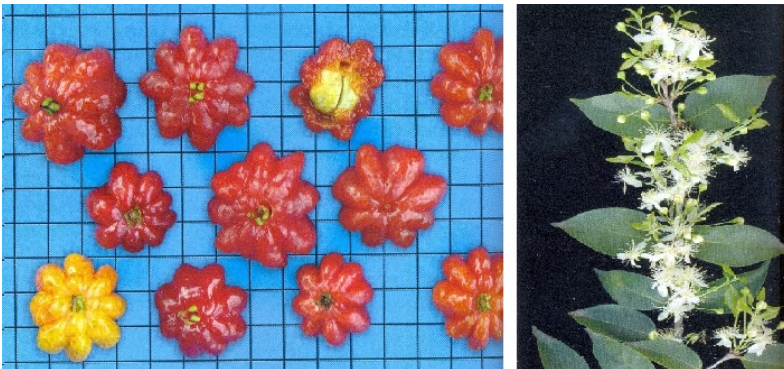
principalmente na região sudeste do Brasil. A época de floração ocorre de junho a agosto, seus frutos são consumidos *in natura*, compotas e licores (LORENZI et al., 2006).

Figura 13. Ameixa-amarela (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.). Fonte: Lorenzi et al.(2006).



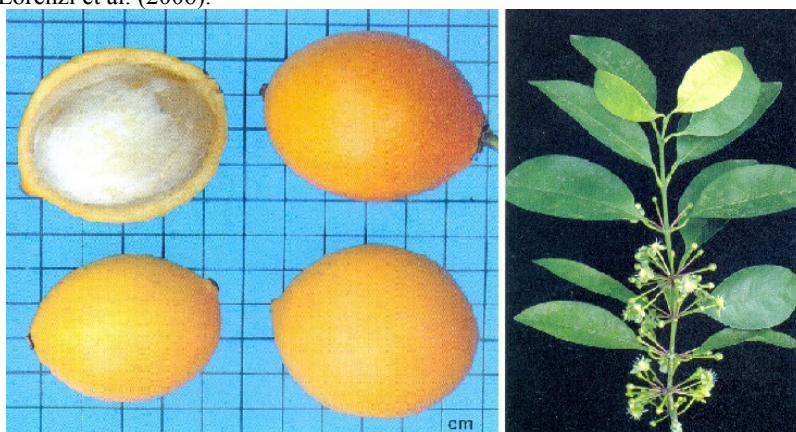
A pitangueira (Figura 14) é Myrtaceae nativa do Brasil, frequente em restingas por toda a costa do país, bem como em matas semidecíduas desde o Paraná até Rio Grande do Sul. A floração acontece nos meses de agosto a novembro, o fruto possui polpa suculenta, doce ou acidulada. O consumo se dá *in natura* e como geleia (LORENZI et al., 2006), bem como em sucos e bebidas alcólicas.

Figura 14. Pitanga (*Eugenia uniflora* L.) Fonte: Lorenzi et al. (2006).



O bacupari (Figura 15) é uma espécie nativa do Brasil, com frequência natural na Floresta Amazônica e na Mata Atlântica, do Ceará até o Rio Grande do Sul. As flores se formam nos meses de maio a agosto. Seus frutos possuem sabor ácido e adocicado, amadurecendo de outubro a janeiro (LORENZI et al., 2006). O consumo dos frutos se dá *in natura*.

Figura 15. Bacupari (*Garcinia gardneriana* Planch. & Triana Zappi). Fonte: Lorenzi et al. (2006).



Das espécies mais citadas, a pitanga está entre as espécies prioritárias escolhidas no Plantas para o Futuro (MMA, 2011) para incentivos de ampliação de seu uso alimentício comercial. O coco-de-cachorro também aparece na lista de espécies de Plantas para o Futuro, apesar de ter seu uso alimentício mencionado, seu uso prioritário no projeto entra como espécie ornamental. Outras espécies menos citadas nesse estudo também aparecem como plantas de uso alimentício atual ou potencial, como os butiás (*Butia eriospatha* (Mart. Ex Drude) Becc. e *Butia catarinensis* Noblick & Lorenzi), camarinha (*Gaylussacia brasiliensis* (Spreng.) Meisn.), grumixama (*Eugenia brasiliensis* Lam.), araçá (*Psidium cattleianum* Sabine) e moranguinho-do-mato (*Rubus rosifolius* Sm.). Outras espécies de *Inga* sp. (*I. edulis* Mart., *I. marginata* Willd. e *I. sessilis* (Vell.) Mart.) que aparecem nesse estudo, são evidenciadas no Plantas para o Futuro apenas com o potencial melífero.

Em análise comparativa com as espécies levantadas por Liporacci

(2014), que realizou uma revisão bibliográfica de 90 artigos etnobotânicos sobre plantas alimentícias e medicinais na Mata Atlântica e Caatinga, verificamos que das 65 espécies identificadas no presente estudo, 57% delas foram citadas em pelo menos um estudo etnobotânico realizado no Brasil com uso para alimentação. Isso demonstra que apesar dessas espécies não possuírem uso mercadológico bem estabelecido, existe o conhecimento sobre seu uso alimentício em outras comunidades locais e/ou tradicionais pelo país.

Por outro lado, 33 espécies são idiossincráticas, ou seja, receberam apenas uma citação nesse estudo, representando 51% do total de espécies. Essa característica aparece em outros estudos etnobotânicos, realizados em outras regiões do estado e do país, sem enfoque em PANC, como identificaram Poderoso, Hanazaki e Junior (2012) (39%) e Heineberg (2014) (36%). Zank e Hanazaki (2012) e Hopkins e Stepp (2012) também encontraram plantas idiossincráticas em estudos com plantas medicinais (43% e 47% das espécies, respectivamente) demonstrando que o compartilhamento do conhecimento sobre essas plantas é mais limitado entre as pessoas. No caso das PANC é importante observar que o grande número de espécies idiossincráticas pode estar associado a um conhecimento mais restrito sobre essas espécies, o que já era esperado. Também é relevante considerar que a idade avançada e a diminuição do uso dessas plantas, podem ter influenciado na memória dos entrevistados. Fato que corrobora essa discussão é que, durante a etapa do estímulo visual, o uso de imagens das plantas citadas pelos entrevistados os estimulou a lembrarem de outras plantas que não haviam citado durante a etapa da listagem livre. Nesse sentido, acreditamos que muitas plantas foram esquecidas pelos entrevistados durante a primeira etapa da entrevista.

Apesar de haver a utilização de espécies exóticas na região, as espécies nativas do Brasil corresponderam a 70% das espécies citadas, demonstrando a relevância dos recursos autóctones no incremento alimentar local. O uso de espécies (maioria nativas) em contraposição à comercialização de recursos vegetais (maioria exóticos), demonstra a importância de medidas governamentais e não governamentais para divulgação dessas plantas e incentivo à sua comercialização. MMA (2011) coloca que alguns recursos florestais foram incorporados pelos agricultores e pelas populações tradicionais da região sul do Brasil como forma de obtenção de recursos para o consumo da própria família, bem

como para obtenção de renda. Nesse processo, um grande número de plantas nativas esteve associado a diversos usos na propriedade, incluindo as alimentícias. Com esses usos e interações “[...] o uso dos recursos nativos na região influenciaram e foram influenciados pelas relações sociais, culturais e econômicas ocorrentes ao longo de sua história” (MMA, 2011, p. 21).

Ainda houve 13 espécies citadas pelos entrevistados que não foram incluídas na lista (apresentada na Tabela 2) por estarem nas entrevistas cuja metodologia de indução ainda não estava padronizada. Todas as 13 espécies são nativas do Brasil e pertencem à 8 famílias: indaiá (*Attalea dubia* (Mart.) Burret), pepino-do-mato (*Melothria cucumis* Vell.), camarinha (*Gaylussacia angustifolia* Cham.), angá-banana (*Inga laurina* (Sw.) Willd.), gabirobas (*Campomasiana pubescens* O. Berg e *Campomanesia littoralis* D. Legrand, esta última foi coletada em turnê guiada), araçás (*Psidium acutangulum* DC., *Psidium salutare* (Kunth) O. Berg e *Psidium longipetiolatum* D. Legrand, este último foi coletado em turnê guiada), baga-de-macaco (*Posoqueria latifolia* (Rudge) Schult.), bacupari (*Pradosia lactescens* (Vell.) Radlk.), tripa-de-galinha (*Cecropia sciadophylla* Mart.) e urtiga (*Urera aurantiaca* Wedd).

4.4 Formas de consumo e de obtenção das PANC

De 380 citações sobre a parte consumida da planta, 82% faziam referência ao consumo de frutos (Tabela 3). A mesma tendência foi identificada em trabalhos de etnobotânica de plantas alimentícias sem ênfase em PANC, por Amaral e Neto (2008) (72% das espécies) e Martins et al., (2005) (63%). O fato dos frutos serem a parte mais consumida pode ser devido aos frutos serem mais chamativos que as outras partes das plantas. Relatos registrados no diário de campo também demonstram que o consumo humano está associado à observação do consumo dos frutos por outros animais, especialmente por aves e mamíferos.

Tabela 3. Partes das plantas consumidas pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações= 380 (N=26).

Parte da planta consumida	N° de citações ¹
fruto	313
semente	36
raiz	17
folha	11
flor	2
caule	1

¹ Dentro desta contagem há citações onde o mesmo entrevistado citou mais de uma parte utilizada para a mesma planta.

De 346 citações sobre a forma de consumo, a mais citada foi *in natura* com 284 citações (82%). Outras formas de consumo foram citadas em menor frequência, como o preparo de sucos (4%) e outras bebidas (3%), farofas (4%), saladas (1%), dentre outras (Tabela 4). Resultados semelhantes para o consumo *in natura* também foram observados por Erice (2011) em seu estudo sobre PANC com agricultores de Porto Alegre/RS.

Tabela 4. Formas de consumo das plantas citadas pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações= 346. (N=26).

Forma de consumo¹	Número de citações
<i>In natura</i>	284
suco	14
farofa	13
bebida alcóolica (licor, caipirinha, cachaça)	10
salada	5
calda para sorvete	4
farinha	3
cozido	3
geleia	2
refogado	3
mucilha ²	2
secagem	2
assado com açúcar	1

¹ Dentro dessa lista também há citações sobre diferentes formas de preparo para uma mesma planta.

² Tripa de porco recheada de couve com sangue de porco cozidos

Através das anotações do diário de campo e das entrevistas, verificamos que no passado os principais alimentos utilizados pelos entrevistados eram recursos pesqueiros e os vegetais cultivados, principalmente, mandioca, abóbora, feijão, milho, melancia e repolho. As PANC não apareceram como recursos utilizados nas principais refeições, sendo consumidas principalmente *in natura*. Em consonância à essa informação, está o fato de que as PANC são pouco cultivadas pelos entrevistados, sendo obtidas principalmente por coleta (70%) e extraídas, em sua grande parte, da mata (54%) (Tabela 5). O uso de algumas PANC pelos entrevistados também possuía um cunho cultural durante a sua infância. A mixirica (pixirica), por exemplo, era consumida por liberar um pigmento roxo na língua, já o consumo do coco-de-cachorro fazia parte da brincadeira das crianças no intervalo das aulas da escola.

Tabela 5. Locais de obtenção das plantas citadas pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=380 (N=26).

Locais de obtenção	Número de citações¹
Mata	206
Núcleo urbano ²	157
Outros	17

¹ Dentro desta lista há espécies que eram obtidas em diferentes locais pelo mesmo entrevistado.

² Plantas coletadas ou cultivadas dentro ou no entorno das propriedades dos moradores entrevistados e de outros moradores.

4.5 Passado e presente: uso das PANC no Ribeirão da Ilha

O conhecimento de plantas não pode ser confundido com o seu uso efetivo (GIRALDI, 2012), uma vez que o conhecimento sobre o uso alimentício de uma determinada planta não implica necessariamente no seu uso. De todas as PANC citadas, 44% não são utilizadas atualmente pelos moradores entrevistados. As razões para a interrupção do uso são diversas. As principais causas relatadas foram a dificuldade para encontrar o recurso, seguido pela perda de interesse ou não achar a planta tão atrativa para o consumo (e.g. muito oleosa, pouca poupa, ácida), dentre outras (Tabela 6). Essa mesma tendência foi verificada por Giraldi (2012), citando Giraldi e Hanazaki (2010) em dado não publicado e que não possuía ênfase em PANC, onde 70% das plantas conhecidas por moradores do Sertão do Ribeirão/Florianópolis não tinham sido utilizadas há mais de seis meses. As espécies que tiveram perda total de uso estão listadas na tabela 7.

Tabela 6. Causas que levaram à interrupção do uso dos recursos vegetais pelos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=179 (N=26).

Causas	Número de citações
Dificuldade em encontrar/obter	68
Perda do interesse	49
Não gosta/não acha atrativo	31
Não tem mais a planta disponível no terreno	10
Não existe mais	6
Faz mal	5
Pássaros comem tudo	5
Limitação física (cultivo, coleta, preparo)	5

Tabela 7.PANC que não são mais utilizadas por nenhum dos entrevistados no Distrito Ribeirão da Ilha.

Espécie	Nome popular
<i>Bixa orellana</i> L.	urucum
<i>Anacardium occidentale</i> L.	caju
<i>Ananas bracteatus</i> (Lindl.) Schult. & Schult.f.	ananá
<i>Attalea dubia</i> (Mart.) Burret	indaiaá
<i>Campomasiana pubescens</i> O. Berg	gabirola
<i>Cecropia sciadophylla</i> Mart.	tripa-de-galinha
<i>Cucumis melo</i> var. <i>Dudaim</i> (L.) Naudin	melaozinho
<i>Diospyros digyna</i> Jacq.	sapota
<i>Diospyros inconstans</i> Jacq.	marmelo
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	açaí
<i>Garcinia brasiliensis</i> Mart.	bacupari
<i>Gaylussacia angustifolia</i> Cham.	camarinha
<i>Gaylussacia brasiliensis</i> (Spreng.) Meisn.	camarinha
<i>Mammea americana</i> L.	biricó, abiricó
<i>Melothria cucumis</i> Vell.	pepino-do-mato
<i>Mimusops commersonii</i> (G. Don) Engl.	biricó
<i>Momordica charantia</i> L.	melaozinho
<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.	ábio
<i>Pradosia lactescens</i> (Vell.) Radlk.	bacupari
<i>Rhipsalis teres</i> (Vell.) Steud.	olho-de-pinto
<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	cajamanga

Associamos também essas mudanças na alimentação à urbanização e ao aumento da infraestrutura local. Se hoje existe uma via rodoviária com linhas de ônibus frequentes e muitos mercados, décadas atrás isso não era realidade. Da mesma maneira, não existiam empregos assalariados, logo, as famílias dependiam muito mais da subsistência

através da pesca, do cultivo de vegetais, extrativismo, produção de farinha e criação de animais. Com a diminuição das roças e aumento de ocupações/empregos externos ao bairro, o contato com a vegetação foi progressivamente diminuindo. A aplicação das leis ambientais² que proibiram as roças nos morros também foi determinante para as variações no cultivo dos recursos vegetais ainda presentes há cerca de 30 anos. Alguns dos moradores entrevistados venderam parte de seus terrenos por não haver mais utilidade prática para a subsistência e como fonte de renda. As duas entrevistadas que trabalham na roça atualmente enfrentam dificuldades para conseguir a aposentadoria pelos anos de trabalho. Nesse sentido, consideramos a relevância da aplicação das leis para a conservação e manejo adequado dos recursos, contudo houve um grande descaso em relação às medidas de apoio para as famílias que dependiam do seu uso. Giraldi (2012) verificou que mudanças muito semelhantes relacionadas à aplicação de leis de proteção ambiental e ao afastamentos da agricultura também ocorreram em comunidades caiçaras do litoral sudeste do país, em contextos socio-históricos distintos. Hanazaki et al. (2007) também associam o rompimento das práticas de agricultura às leis restritivas, as quais causam também alterações na alimentação dos caiçaras, uma vez que os alimentos outrora cultivados localmente passaram a ser comprados, aumentando a dependência dos alimentos fornecidos pelo mercado e trazendo uma potencial redução da quantidade de calorias disponíveis. Os autores também consideram esse afastamento da agricultura um risco aos conhecimentos acumulados sobre as atividades locais.

Uma consequência da urbanização do bairro e que também trouxe impacto sobre o uso das PANC foi o muramento dos terrenos, já que, nas décadas passadas, todas as casas e terrenos eram acessíveis e os moradores se conheciam, podendo circular livremente pelos pomares e chácaras e usufruir dos recursos com maior facilidade. Outro fator registrado foi a melhora da qualidade de vida, pois muitos dos

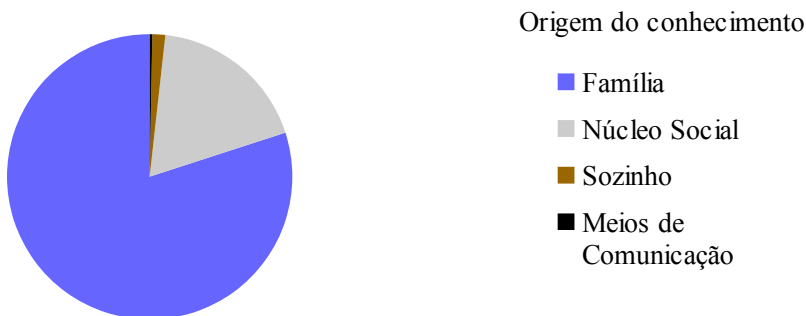
2 Devido aos cultivos serem praticados no Bioma de Mata Atlântica e acontecerem, principalmente, em áreas com grande declividade e próximas ao mar, supomos que as leis aplicadas nesse caso foram: LEI Nº 12.651, DE 25 DE MAIO DE 2012, que regulamenta as Áreas de Proteção Permanente; LEI Nº 11.428, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2006 que regulamenta o uso e proteção da vegetação nativa da Mata Atlântica e o Código Florestal, atual Lei nº 12.651, de 2012.

entrevistados relataram ter passado fome na infância e que comiam plantas não tão atrativas por serem os recursos de que dispunham na época, já que nem sempre o que eles cultivavam estava disponível. Nessa situação, as PANC se enquadram no termo *famine food* (Minnis, 1991), que trata sobre plantas “não preferidas” que são consumidas apenas em situações onde outros recursos não estão disponíveis. Apesar da qualidade de vida ter melhorado, segundo os relatos, alguns entrevistados disseram que a qualidade dos alimentos que compram nos mercados e nas feiras é pior, pois estão cheios de “veneno” e são menos saborosos. Os entrevistados relatam que antigamente sabiam de onde vinha o que eles consumiam e hoje a alimentação tem sido menos saudável do que antigamente. Algumas reflexões vindas dos entrevistados também foram a respeito da enorme variedade de alimentos que existia antigamente e das poucas espécies que as feiras oferecem atualmente, e que acabam comendo sempre as mesmas espécies.

4.6 Origem do conhecimento sobre PANC

O conhecimento sobre as PANC citadas pelos entrevistados foi adquirido, em sua maioria (98,3%), através da transmissão do conhecimento (SOLDATI et al., 2015) tanto pelos seus familiares (pais, avós, tios, irmãos, cunhados, sobrinhos e filho), (80%) quanto pelo Núcleo Social dos entrevistados (pessoas da comunidade, vizinhos, amigos) (18%), ainda houve a transmissão de conhecimento através de Meios de Comunicação 0,3% (revista). Houve também, em menor proporção (1,7%), a produção individual do conhecimento (SOLDATI et al., 2015), nesses casos os entrevistados afirmaram ter aprendido sozinhos sobre a planta por curiosidade (Figura 16). Assim, dentro do contexto do Ribeirão da Ilha, a transmissão do conhecimento sobre PANC tem papel primordial para a sua manutenção.

Figura 16. Origem do conhecimento dos entrevistados sobre plantas citadas no Distrito Ribeirão da Ilha. N° de citações=345 (N=26).



Dentro desse contexto, o conhecimento das PANC no Ribeirão da Ilha pode ser entendido como conhecimento tradicional³, considerando a definição de Diegues et al. (2000, p.33), o qual representa “[...] o conjunto de saberes e saber-fazer a respeito do mundo natural, sobrenatural, transmitido oralmente de geração em geração”. Autores como Diegues et al. (2000) e Amorozo (2002) relacionam estas práticas tradicionais à conservação da biodiversidade, uma vez que diversidade biológica não se refere puramente ao mundo natural, mas também se trata de uma construção cultural e social, servindo como fonte de conhecimento. Assim, Diegues et al. (2000) considera as práticas tradicionais parte importante do conhecimento sobre a diversidade biológica, enfatizando a importância de se realizar o estudo e registro desses conhecimentos e práticas para a conservação da biodiversidade.

3 O conceito de conhecimento tradicional usado aqui não considera as medidas e critérios utilizados para caracterizar conhecimento tradicional na lei praticada no Brasil (Decreto 6040/2007), mas sim como conhecimento passado de geração para geração, assim como aponta Diegues et al. (2000), em sua definição.

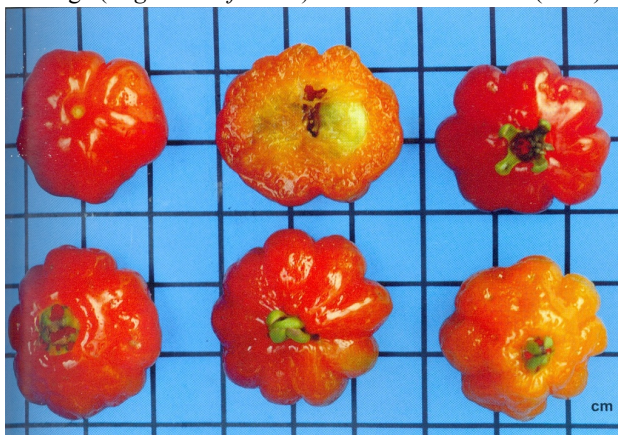
4.7 O termo PANC

É importante salientar que nesse estudo abordamos PANC sem usar esse termo com os entrevistados e, para isso, as definimos para os mesmos como plantas sem valor mercadológico ou que, em geral, as pessoas não sabem que são comestíveis. Considerando a definição, é indispensável pensar esse termo em diferentes níveis espaciais. Kinupp e Lorenzi (2014) discutem que plantas convencionais de uma determinada região podem ser desconhecidas em outras regiões do país e que o mesmo pode acontecer em outras escalas. Erice (2011) discute a inclusão ou não de plantas ao termo PANC diante de espécies que não possuem valor mercadológico em larga escala, mas que são conhecidas e usadas por determinados grupos de pessoas. No Ribeirão da Ilha, houve espécies que são PANC dentro do contexto do próprio distrito, já que o conhecimento sobre as mesmas está restrito mesmo dentro do grupo de entrevistados, como o olho-de-pinto (*Rhipsalis teres* (Vell.) Steud.) (Figura 17) - e cujo uso alimentício não foi encontrado em outros trabalhos etnobotânicos investigados nessa pesquisa - bem como espécies que possuem um conhecimento sobre o uso alimentício mais amplo, abrangendo o município e até outros estados, como a pitanga (*Eugenia uniflora* L.) (Figura 18) (LIPORACCI, 2014), mas que ainda possuem uso comercial limitado. Em ambas as situações, as espécies foram consideradas PANC.

Figura 17. Olho-de-pinto (*Rhipsalis teres* (Vell.) Steud). Autor: Óscar M. Chaves. Fonte: Flora Digital (2012).



Figura 18. Pitanga (*Eugenia uniflora* L). Fonte: Lorenzi et al. (2006).



5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Existe uma grande quantidade de PANC conhecidas e utilizadas pelos moradores do Ribeirão da Ilha, sobretudo espécies das famílias Myrtaceae, Arecaceae e Fabaceae, sendo predominante o consumo dos

frutos *in natura*. Apesar das PANC descritas nesta investigação não possuírem uso mercadológico bem estabelecido, muitas possuem conhecimento e uso alimentício por outras comunidades locais e/ou tradicionais do país. A frequente menção de espécies nativas indica que os recursos autóctones têm representatividade local e possuem um importante papel na diversificação alimentar da comunidade. Por outro lado, o consumo dessas plantas diminuiu dentro do Ribeirão da Ilha. As causas principais para isso são a dificuldade para encontrar os recursos, bem como perda de interesse ou não achar as plantas atrativas para o consumo.

Fatores internos e, principalmente externos, como a proibição ambiental e a urbanização do distrito, levaram a um afastamento do cultivo de recursos vegetais. Apesar da obtenção das PANC se dar principalmente através da coleta, o cultivo dos recursos vegetais é de grande importância para a manutenção do saber local, uma vez que mantém o contato com a terra e com os recursos vegetais que estão disponíveis. O afastamento das práticas de cultivo podem estar associadas ao sentimento de diminuição/desaparecimento dos recursos coletados, bem como à perda do interesse em obter esses recursos, já que se torna mais inacessível em comparação às plantas comercializadas. Nessa conjuntura, em que a agricultura se tornou escassa e as práticas de cultivo e coleta vem perdendo espaço, o conhecimento local sofre um risco potencial no que diz respeito à sua transmissão às próximas gerações, bem como da sua manutenção dentro dessas comunidades.

No atual contexto, as PANC são uma alternativa interessante aos alimentos comercializados. Logo, para a ampliação do seu conhecimento é necessária a divulgação dessas plantas e o incentivo ao seu consumo, valorizando e estimulando a manutenção ou propagação dos recursos vegetais locais. O aumento do consumo de PANC pode resultar na redução de gastos, melhoria da qualidade de vida dos seus consumidores e, se ampliado o seu uso, pode ainda representar um incentivo para o cultivo e comercialização por pequenos agricultores, em uma cadeia de produção mais justa, diversificada e baseada principalmente em recursos vegetais nativos.

O termo PANC ainda é bastante recente e as pesquisas dessas plantas dentro da etnobotânica são escassas. Assim, são necessários mais estudos para ampliar o conhecimento científico acerca do consumo

dessas plantas por comunidades locais e/ou tradicionais, mostrando suas potencialidades para a população.

Como devolutiva para as comunidades estudadas, espera-se produzir um documentário sobre as PANC conhecidas e utilizadas pelos moradores do Ribeirão da Ilha. A intenção é que o documentário seja elaborado de forma participativa junto aos entrevistados interessados. Depois de pronto, o documentário será entregue nas associações de bairro, bem como nas escolas do distrito. Sua divulgação não se restringirá ao Ribeirão, mas também será divulgada em outros espaços como forma de valorização do conhecimento local e divulgação dessas plantas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE, U.P.; ALVES, A.G.C. O que é etnobiologia? In: ALBUQUERQUE, U.P. **Introdução à Etnobiologia**. ISBN 978-85-63756-23-7. NUPPEA. 1ª edição. Recife, PE: 2014.

ALBUQUERQUE, U.P; LUCENA, R.F.P.; CUNHA, L. V. F. C. **Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos**. Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica. Volume 1 | SÉRIE: Estudos & Avanços. Recife, PE: 2010.

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)**. Bol. Mus. Emílio Goeldi. Ciências Humanas, Belém, v. 3., n. 3, p. 329-341, set-dez. 2008.

AMOROZO, M. C. M. **Sistemas agrícolas tradicionais e a conservação da agrobiodiversidade**. Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia, p. 123-131. 2002.

ANDRADE, S. F. **Estudo de estratégias bioclimáticas no clima de Florianópolis**. Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção. Universidade Federal de Santa Catarina.1996.

BALICK, M.J.; COX, P.A. **Plants, people and culture**.Scientific American Library. New York. 1997.

CARUSO, R. C.; CARUSO, M. M. L. **Vida e cultura açoriana em Santa Catarina**. Edições da Cultura Catarinense. Florianópolis, SC: 1997.

CECCA (Centro de Estudos Cultura e Cidadania). **Uma cidade numa ilha. Relatório sobre os problemas sócio-ambientais da Ilha de Santa Catarina**. Editora Insular. 2ª ed. 1997.

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA. **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional. Conceitos Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Disponível em

<http://www.planalto.gov.br/consea/3conferencia/static/Documentos/Cartilha_CONSEA-2007_NOVO.pdf> Acesso em: 11 ago.2015.

DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V.; SILVA, V. C. F.; FIGOLS, F. A. B.; ANDRADE, D. **Os saberes tradicionais e a Biodiversidade no Brasil**. Ministério do Meio Ambiente, dos Recursos Hídricos e da Amazônia Legal, Cobio-Coordenadoria da Biodiversidade, NUPAUB -Núcleo de Pesquisas sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras-Universidade de São Paulo, São Paulo: 2000.

ERICE, A. S. **Cultivo e comercialização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC's) em Porto Alegre, RS**. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Ciências Biológicas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2011.

FAO. **Productos forestales no madereros; posibilidades futuras**. Estudio FAO Montes. Publicación No. 97, Roma. 1992.

FLORA DIGITAL. **Flora digital do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina: Rhipsalis teres**. 2012. Disponível em <http://www.ufrgs.br/fitoecologia/florars/open_sp.php?img=8011>. Acesso em 25 julh. 2015.

FONSECA-KRUEL, V. S.; PEIXOTO, A. L. **Etnobotânica na Reserva Extrativista Marinha de Arraial do Cabo, RJ, Brasil**. Acta Bot. Bras. 18(1): 177-190. 2004.

GIRALDI, M. C. **Recursos alimentares vegetais em duas comunidades caiçaras no sudeste do Brasil: discutindo modos de vida e segurança alimentar**. Dissertação. Programa de Pós-graduação em Botânica da Universidade Federal Rural de Pernambuco. 2012.

GIRALDI, M.; HANAZAKI, N. **Uso e conhecimento tradicional de plantas medicinais no Sertão do Ribeirão, Florianópolis, SC, Brasil**. Acta Botanica Brasílica 24(2): 395-406. 2010.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: Processos Ecológicos em Agricultura Sustentável**. - 3 ed. Editora da UFRGS - Porto Alegre:

2005.

HANAZAKI, N.; CASTRO, F.; OLIVEIRA, V. G.; PERONI, N.
Between the sea and the land: the livelihood of estuarine people in southeastern Brazil. Ambiente & Sociedade. Campinas v. X, n. 1. p. 121-136. jan.-jun. 2007.

HANAZAKI, N.; LEITÃO-FILHO, H. F.; BEGOSSI, A. **Uso de recursos na Mata Atlântica: o caso da Ponta do Almada (Ubatuba, Brasil).** Interciência 21(6): 268-277. 1996.

HANAZAKI, N.; TAMASHIRO, J. Y.; LEITAO-FILHO, H. F. & BEGOSSI, A. **Diversity of plants uses in two Caiçara communities from the Atlantic Forest coast, Brazil.** Biodiversity and Conservation 9:597-615. 2000.

HEINEBERG, M. R. **Conhecimento e Uso de Plantas pelos Xokleng na TI Ibirama-Laklãnõ, Santa Catarina.** Dissertação. Programa de Pós-Graduação em Biologia de Fungos Algas e Plantas. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, SC: 2014.

HOPKINS, A. L.; STEPP, J. R. **Distribution of Herbal Remedy Knowledge in Tabi, Yucatan, Mexico.** Economic Botany, 66(3), pp. 249-254. 2012.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e estatística). **Cidades@.**2010a. Disponível em <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=420540&search=||infogr%E1ficos:-informa%E7%F5es-completas>>. Acesso em: 28 fev.2015.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e estatística). **Mapa de vegetação do Brasil.** 2014. Disponível em <ftp://geoftp.ibge.gov.br/mapas_tematicos/mapas_murais/vegetacao.pdf>. Acesso em 19 març. 2015.

IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e estatística). **Sinopse por setores.** 2010b. Disponível em <<http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopseporsetores/?nivel=st>>.

Acesso em 28 fev. 2015.

KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese. Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia. Faculdade de Agronomia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre,RS. 2007.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. **Levantamento de dados e divulgação do Potencial das Plantas Alimentícias Alternativas no Brasil**. Horticultura brasileira V. 22, n. 2, Julh. 2004.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**. 2014.

KLEIN, R. M. **Mapa Fitogeográfico do Estado de Santa Catarina**. Fundação de Amparo à Tecnologia e Meio Ambiente - FATMA. 1978.

LIPORACCI, H. S. N. **Plantas medicinais e alimentícias na Mata Atlântica e Caatinga: uma revisão bibliográfica de cunho etnobotânico**. Dissertação submetida ao Programa de Pós Graduação em Biologia de Fungos, Algas e Plantas, da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis,SC: 2014.

LISTA DE ESPÉCIES DA FLORA DO BRASIL. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>>. Acesso em: 27 Jul. 2015.

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras**. Manual de identificação e cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil. Volume 1. 4ª Edição. 2002a.

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras**. Manual de identificação e cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil. Volume 2. 2ª Edição. 2002b.

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras**. Manual de identificação e cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil. Volume 3. 1ª Edição. 2009.

LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. **Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas (de consumo *in natura*)**. Instituto

Plantarum de Estudos da Flora. São Paulo: 2006.

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). **Manual de Hortaliças Não convencionais**. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. 1ª Edição. Brasília: 2010.

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**. Rev. Bras. Farm., 86(1): 21-30. 2005.

MEDEIROS, P. M.; ALMEIDA, A. L. S.; LUCENA, R. F. P. . Uso de estímulos visuais na pesquisa etnobiológica. In: ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. **Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica**. Recife: Nupeea, 2010. p. 153-169.

MINNIS, P. E. **Famine foods of the northern american desert borderlands in historical context**. Ethnobiol. 11(2):231-257 Winter, 1991.

MIRANDA, T. M.; HANAZAKI, N. **Conhecimento e uso de recursos vegetais por comunidades das ilhas do Cardoso (SP) e de Santa Catarina (SC), Brasil**. Acta bot. Bras. 22(1):203-215. 2008.

Ministério do Meio Ambiente – MMA. **Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial. Plantas para o Futuro – Região Sul**. Brasília, DF: 2011.

NÓR, S. **Paisagem e lugar como referências culturais Ribeirão da Ilha - Florianópolis**. Tese. Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis,SC: 2010.

PEEL, M. C.; FINLAYSON, B. L.; MCMAHON, T. A. **Updated world map of the Köppen-Geiser climate classification**. Hydrology and Earth System Sciences, 11, 1633-1644. 2007.

PEREIRA, N. V.; PEREIRA, F. V.; NETO, W. J. D. **Ribeirão da Ilha**

Vida e Retratos. Um distrito em destaque. Coleção Memória de Florianópolis. FCC Edições. 1991.

PESCE, L.C. **Levantamento etnobotânico de plantas nativas e espontâneas no RS: conhecimento dos agricultores das feiras ecológicas de Porto Alegre.** Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Biociências - Departamento de Botânica. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2011.

PILLA, M. A. C.; AMOROZO, M. C. M.; FURLAN, A. **Obtenção e uso das plantas medicinais no distrito de Martim Francisco, Município de Mogi-Mirim, SP, Brasil.** Acta bot. Bras. 20(4): 789-802. 2006.

Prefeitura Municipal de Florianópolis – PMF. **Geoprocessamento.** Disponível em <<http://geo.pmf.sc.gov.br/>>. Acesso em: 28 fev. 2015.

PODEROSO, R. A.; HANAZAKI, N.; JUNIOR, A. D. **How is local knowledge about plants distributed among residents near a protect area?** Ethnobiology and Conservation, 1:6 - ISSN 2238-4782. 2012.

RAPAPORT, E.H.; DRAUSAL, B.S. Edible plants. Pp. 375-382. In: LEVIN, S. (ed). **Encyclopedia of biodiversity.** New York, Academi Press. 2001.

SOARES, A.G. A avifauna de uma área no bairro Ribeirão da Ilha, Florianópolis, Santa Catarina: levantamento e implicações para a educação ambiental. Biotemas, 17 (2): 107 - 124, 2004.

SOLDATI, G. T.; HANAZAKI, N.; CRIVOS, M.; ALBUQUERQUE, U. P. **Does Environmental Instability Favor the Production and Horizontal Transmission of Knowledge regarding Medicinal Plants? A Study in South east Brazil.** PLOSONE | journal. May. 20, 2015.

SOUZA, V. C; LORENZI, H. **Botânica Sistemática: guia ilustrado para identificação das famílias de Angiospermas da flora brasileira, baseado em APG II.** Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2005.

UPRETY, Y.; POUDEL, R. C.; SHRESTHA, K. K.; RAJBHANDARY,

S.; TIWARI, N. N.; SHRESTHA, U. B.; ASSELIN, H. **Diversity of use and local knowledge of wild edible plant resource in Nepal.** Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 8:16. 2012.

ZANK, S.; HANAZAKI, N. **Exploring the Links between Ethnobotany, Local Therapeutic Practices, and Protected Areas in Santa Catarina Coastline, Brazil.** Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, v. 2012, n. Article ID 563570, p. 15, 2012.

APÊNDICES

APENDICE A



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
LABORATÓRIO DE ECOLOGIA HUMANA E ETNOBOTÂNICA
Campus Universitário – Trindade – 88040-900 – Florianópolis – SC

Termo de consentimento (anuência prévia)

Sou Mayana Lacerda Leal, estudante da Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, em Florianópolis. Estou desenvolvendo um trabalho sobre as plantas que tem como objetivo conhecer algumas plantas que são ou que foram cultivadas e coletadas por pessoas que vivem no Ribeirão da Ilha, principalmente aquelas plantas que são utilizadas para alimentação, mas que estão em desuso pela população em geral.

Através do conhecimento dos entrevistados, este trabalho tem como objetivo reunir as informações sobre as plantas alimentícias que estão disponíveis, mas que não são utilizadas pela população por diferentes razões. Como maior benefício, temos a expectativa de divulgar estes dados para as pessoas participantes da pesquisa e para a população em geral, com o intuito de aumentar as possibilidades para uma alimentação mais diversificada, saudável e econômica.

Para que este trabalho possa ser realizado, gostaríamos de pedir autorização para entrevistá-lo(a) e tirar algumas fotos. A qualquer hora o(a) senhor(a) pode parar nossa conversa ou desistir de participar do trabalho, sem trazer nenhum prejuízo. Nós não temos nenhum objetivo financeiro e os resultados da pesquisa serão passados a vocês e serão usados para comunicar outros pesquisadores e revistas relacionadas à universidade.

Caso tenha alguma dúvida, é só nos perguntar ou entrar em contato. Nosso telefone e endereço são: Laboratório de Ecologia Humana e Etnobotânica, Centro de Ciências Biológicas/Departamento de Ecologia e Zoologia, Universidade Federal de Santa Catarina – Campus Trindade, CEP 88040-970. Telefone (48) 3721-9460. E-mail: mayana.lacerda@gmail.com

Entrevistado: Depois de saber sobre a pesquisa e de como ela será feita, do direito que tenho de não participar ou desistir dela sem lhe causar prejuízo e de como os resultados serão usados, eu concordo em participar.

Entrevistado

Entrevistador

Local e data

APÊNDICE B



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
LABORATÓRIO DE ECOLOGIA HUMANA E ETNOBOTÂNICA
Campus Universitário – Trindade – 88040-900 – Florianópolis – SC



Roteiro de entrevista

Informações básicas

Município: _____ Comunidade: _____
Entrevistadores: _____ Data: _____
Outras pessoas presentes na entrevista? Sim () Não () Quem? _____
Nome do entrevistado: _____ Idade: ____ Sexo F () M ()
Nasceu em (Cidade/Estado): _____ Tempo que mora na região: ____

Situação Sócio-econômica

Indivíduo/ Parentesco	Idade	Sexo	Ocupação atual	Gera renda?
1		F () M ()		Sim () Não ()
2		F () M ()		Sim () Não ()
3		F () M ()		Sim () Não ()
4		F () M ()		Sim () Não ()
5		F () M ()		Sim () Não ()

Qual é a sua ocupação atual? _____

Qual é a renda familiar?

() menos de 1 salário mínimo (R\$ 724); () 1 a 2 salários (R\$724– R\$1448); () 2 a 3 salários (R\$1448–2172); () 3 a 5 salários (R\$2172–3620); () 5 a 10 salários (R\$3620–R\$7240); () acima de 10 salários (+ R\$7240)

Cultivo e coleta de plantas

Atualmente tem cultivo familiar? Sim () Não ()

5. Se não atualmente, e no passado? Sim () Não ()

Se no passado, quando? _____

Por quê parou? () Pouco retorno financeiro () Redução do recurso () Problema de saúde
() Outros: _____

8. Atualmente coleta plantas no mato? Sim () Não ()

9. E no passado? Sim () Não ()

Se no passado, quando? _____

Por que parou? Pouco retorno financeiro () Redução do recurso () Problema de saúde
() Outros (): _____

APÊNDICE C

Lista livre

Nº	1. Nome da planta	2. Parte que consome C, R, Fl, Fo, Fr, S	3. Forma de preparo e consumo Co, Cr, T, Sa, Su, Cp, Al	4. Forma de obtenção Cu, Co	5. Local de obtenção	6. uso atual? (até 1 ano) S, N	7. Se não, Porque?	12. Justificativa frequência	13. Como aprendeu? P, Co, Cu, L, TV, S

2. Caule (C), Raiz (R), Flor (Fl), Folha (Fo), Fruto (Fr), Semente (S); 3. Cozida (Co), Crua (Cr), Tempero (T), Salada (Sa), Suco (Su), Complemento (Cp), Alimento principal (Ap); 4. Cultivada (Cu), Coletada (Co); 6. Sim (S), Não (N); 9. Parentes (P), Comunidade (Co), Amigos (A), Curso (Cu), Livro (L), Televisão (TV), Sozinho