



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO –  
CAMPUS SERRINHA**

**EDNA SANTANA DOS SANTOS**

**PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS PELA ECONOMIA SOLIDÁRIA  
EM SERRINHA: UMA ANÁLISE DO USO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO  
CONVENCIONAIS**

**SERRINHA - BA**

**2022**

**EDNA SANTANA DOS SANTOS**

**PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS PELA ECONOMIA SOLIDARIA  
EM SERRINHA: UMA ANÁLISE DO USO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO  
CONVENCIONAIS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano-*Campus* Serrinha, como requisito parcial para a obtenção do título de Tecnólogo em Gestão de Cooperativas.

Orientador(a): Erasto Viana da Silva Gama

**SERRINHA - BA**

**2022**

Santos, Edna Santana dos

S237p Produtos alimentícios comercializados pela economia solidária em Serrinha: uma análise do uso de plantas alimentícias não convencionais/ Edna Santana dos Santos : Serrinha, Ba, 2022.

71 p.

Inclui bibliografia.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Tecnologia em Gestão de Cooperativas ) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha.

Orientador: Prof. Ms. Erasto Viana Silva Gama

1. Espécies. 2. Potencial alimentício. 3. PANC. 4. Agricultura familiar.  
I. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano. II. Gama, Erasto Viana (Orient.). III. Título.

CDU:581.6

**EDNA SANTANA DOS SANTOS**

**PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS PELA ECONOMIA SOLIDARIA  
EM SERRINHA: UMA ANÁLISE DO USO DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO  
CONVENCIONAIS.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano–*Campus* Serrinha como requisito parcial para obtenção do Título de Tecnólogo em Gestão de Cooperativas.

APROVADO EM 15 / 06/ 2022 conforme Ata de Defesa nº 16/2022 - SER-CE/SER-DA/SER-DG/RET/IFBAIANO assinada.

**BANCA EXAMINADORA**

Erasto Viana Silva Gama

Orientador

IF Baiano – Campus Serrinha

Isabel de Jesus Santos dos Santos

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Carla Teresa dos Santos Marques

IF Baiano – Campus Serrinha

**SERRINHA - BA**

**2022**

Dedico esse trabalho primeiramente a Deus!  
A todas as pessoas que acreditaram e acreditam no meu potencial; meu orientador Erasto Gama, a minha família, e meus amigos.

Dedico esse trabalho as PANC, e a todo o período da minha vida que trabalhei com essas espécies alimentícias não convencionais.

## **AGRADECIMENTOS**

Imensa gratidão ao IF Baiano e sua equipe de Docentes e Servidores por ter aberto as portas para o meu ingresso na instituição em 2016 com o curso técnico em Agroecologia, e a todos os professores e servidores do instituto que dão tudo de si, para que os seus ensinamentos sejam de qualidade.

Obrigada a todos os meus colegas e docentes do Curso Tecnologia em Gestão de Cooperativas, por serem pessoas extraordinárias, por serem pessoas notas 10, uma família em si.

Graças dou a toda a Família LaPPRuDes (Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial) por todo apoio que sempre me foi dado, e todo o incentivo a buscar mais e mais conhecimentos.

IMENSA GRATIDÃO ao meu Orientador Erasto Gama, por ter sido aquela pessoa que olhou para mim, no ensino médio, uma garotinha cheia de medos e inseguranças, e viu potencial. Obrigada por nunca ter deixado de acreditar em mim, e me lembrar sempre que sou capaz de fazer muito mais. Muito obrigada por ter me incentivado a ser a pessoa que sou hoje. Sou a pesquisadora que me tornei, graças a você.

Na natureza não existe forma de desperdício, assim como as PANC são 'matos' só para quem não as conhecem, não as usam, e não as cuidam com carinho (KINUPP, 2014).

SANTOS, Edna Santana dos. **Produtos alimentícios comercializados pela economia solidaria em Serrinha: uma análise do uso de plantas alimentícias não convencionais**. 47 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gestão de Cooperativas) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus Serrinha*, Serrinha, BA, Ano 2022.

## RESUMO

Este trabalho teve como objetivo fazer um levantamento dos produtos alimentícios comercializados pela Economia Solidária no município de Serrinha, analisando o uso das Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) nesses produtos. Para a realização desta pesquisa foi necessário realizar visitas aos dois empreendimentos solidários localizados no município Mercaf e Toca da Terra, para que fossem identificados quais produtos eram comercializados dentro do município. A partir do levantamento dos produtos alimentícios, foi possível identificar uma quantidade de 198 produtos sendo que 64 deles possuíam um tipo de PANC na sua composição, sendo divididos entre espécies alimentícias não convencionais e preparos não convencionais, sendo eles produzidos por várias organizações diferentes, existindo, grupos individuais da agricultura familiar, grupos de produção, cooperativas e associações. Com este levantamento foi possível observar a necessidade de se ter empreendimentos solidários como estes nas cidades, isso porque através deles, são comercializados muitos produtos vindos de diversas regiões trazendo um pouco da história de cada espaço produtor consigo.

**Palavras-Chave:** Espécies, Potencial Alimentício, PANC, Agricultura Familiar

SANTOS, Edna Santana dos. **Food products marketed by the solidary economy in Serrinha: an analysis of the use of unconventional food plants.** 47 p. Completion of course work (Technologist in Cooperative Management) Federal Institute of Education, Science and Technology of Bahia – Campus Serrinha, Serrinha, BA, Year 2022.

### **ABSTRACT**

This work aimed to survey the food products sold by the Solidarity Economy in the municipality of Serrinha, analyzing the use of non-conventional food plants (PANC) in these products. In order to carry out this research, it was necessary to carry out visits to the two solidarity enterprises located in the municipality of Mercaf and Toca da Terra, so that they could identify which products were marketed within the municipality. From the survey of food products, it was possible to identify a number of 198 products, 64 of which had a type of PANC in their composition, being divided between unconventional food species and unconventional preparations, being produced by several different organizations, existing, individual family farming groups, production groups, cooperatives and associations. With this survey, it was possible to observe the need to have solidarity enterprises like these in the cities, because through them, many products from different regions are marketed, bringing a little of the history of each producer space with them.

**Keywords:** Species, Food Potential, PANC, Family Farming

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Produtos que possuem PANC na composição.....	34
Figura 2. PANC presentes nos produtos comercializados.....	35

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1. Produtos comercializados pela Economia Solidaria em Serrinha .....	25
Quadro 2. Territórios produtores .....	33
Quadro 3. Descrição dos produtos que contêm PANC na composição .....	37

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	13
2. OBJETIVOS.....	16
2.1 Objetivo Geral .....	16
2.2. Objetivos Específicos .....	16
3. REFERENCIAL TEÓRICO .....	17
3.1 Economia solidaria e empreendimento solidários.....	17
3.2 Cooperativas .....	18
3.3 Produção e comercialização de produtos Alimentícios pela Agricultura Familiar no Território do Sisal .....	20
3.4 PANC na produção de alimentos agroindustrializados .....	21
4. METODOLOGIA .....	23
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	24
5.1 Levantamento de produtos comercializados pela Economia Solidaria: .....	24
5.2 Espécies Identificadas na composição dos produtos .....	34
5.3 Potencial das PANC para serem incorporadas em outros produtos diferentes dos listados.....	38
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	44
7. REFERÊNCIAS.....	46

## 1. INTRODUÇÃO

A agricultura familiar e cultivo alimentício sempre fez parte da minha vida desde a infância, mesmo eu e meus pais não residindo na zona rural, sempre tivemos esse contato pois meus pais e familiares nasceram na zona rural e muitos ainda moram lá, e assim sempre tive esse percurso de estar indo e vindo da casa de meus parentes e trabalhando junto no plantio e colheita dos cultivos que meus pais e parentes faziam na roça. Quando criança ia muito na roça passear pelas plantas, gostava bastante de estão experimentando as plantas e frutas na casa dos meus avós. Fazer parte disso sempre foi e é muito importante para mim, tenho muito apreço pelo cultivo alimentício, cultivar alimentos é uma arte divina.

Ao começar a alfabetização perdi um pouco do contato com a roça pois estudava na zona urbana, e não podia estar sempre presente como antes. Sempre fui estudante de instituições públicas, desde o fundamental ao ensino médio.

No meu ensino médio eu voltei a ter contato com a roça pois a instituição e o curso que fazia parte eram da área de agrárias, ou seja, o trabalho com plantio e cuidados com a terra, foi renovador e superimportante para eu fazer parte desse curso e voltar às minhas origens e entender muito do significado de cuidado com a natureza e aprender amar cada vez mais a natureza e os produtos alimentícios.

Um dos motivos para eu amar os produtos alimentícios foram os projetos de pesquisa que fiz parte, nesses projetos de pesquisa eu descobri muitas plantas que serviam para alimentação que nunca tinha imaginado como alimento humano, e descobrir isso e entender o porquê de muitas plantas que servem para alimentação não eram utilizadas mesmo com altos teores positivos para alimentação.

Pesquisar as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nas cooperativas foi uma maneira que encontrei para dar continuidade as pesquisas realizadas no ensino médio articulando-as com a formação e a pesquisa no curso de Gestão de Cooperativas, ou seja, trabalhar numa pesquisa só algo sobre o meu curso, e algo que tenho verdadeira paixão, que são as PANC.

De acordo com Kinupp (2007, p.15)

Muitas plantas são denominadas “daninhas” ou “inços” pois medram entre plantas cultivadas, no entanto, são espécies com grande importância ecológica e econômica. Muitas destas espécies, por exemplo, são alimentícias mesmo que atualmente em desuso (ou quase) pela maior parte da população. O mesmo é válido para plantas silvestres, as quais são

genericamente chamadas de “mato” ou “planta do mato”, as quais, no entanto, são recursos genéticos com usos potenciais inexplorados.

Essas plantas podem ser uma forma de trazer melhorias e garantir uma soberania alimentar para muitas pessoas em diversas regiões do mundo, mesmo o nosso globo terrestre tendo uma vasta dimensão de área de plantio de espécies para consumo alimentícia, a diversidade de espécies disponíveis é muito singular em relação a grande quantidade de espécies alimentícias disponíveis em todo o globo terrestre.

De acordo com Kinupp (2007, p. 9)

[...] 90% do alimento mundial vêm de apenas 20 espécies, as mesmas descobertas por nossos antepassados no Neolítico, em diversas regiões onde a agricultura teve início e que foram incorporados por quase todas as culturas existentes. Uma verdadeira especialização alimentar que ignora a diversidade de opções alimentícias existentes para uso imediato e para pesquisas correlatas.

No Território do Sisal há muitas cooperativas de produção, e algumas delas trabalham com alimentos catalogados como PANC em sua categoria alimentícia, para a população.

Mas afinal o que são PANC? São Plantas, Preparos ou Partes Alimentícias Não Convencionais, que não são amplamente utilizadas pelas pessoas na sua alimentação como as convencionais. Muitas PANC são até deixadas de lado por serem plantas espontâneas, são vistas como matos, e sofrem preconceito por parte da sociedade.

As Partes Não Convencionais são partes de plantas convencionais que possuem potencial alimentício, mas que não são consumidas amplamente como a sua parte convencional, como por exemplo nesse sentido, temos a beterraba *Beta vulgaris*, que a sua raiz é convencionalmente consumida ao contrário das suas folhas e ramos, que podem ser consumidas tanto refogadas ou em saladas. Os Preparos Alimentícios Não Convencionais são considerados como o preparo de pratos de forma não convencional em relação a forma habitual, ou com ingredientes “inusitados” para aquele tipo de produção, como por exemplo as geleias e doces de pimentas, que é algo fora do comum, que foge do costume, do jeito que geralmente é produzido a partir dessa matéria prima.

Oliveira Jr. *et al.* (2020, p.6) afirma:

[...] Ressalta-se, ainda, que algumas espécies vegetais podem apresentar partes convencionais e partes não - convencionais, a exemplo da bananeira, cujo consumo do fruto (banana) é bastante difundido, ao passo que a parte conhecida como “coração” não costuma ser aproveitada. Além disso, algumas plantas podem ser consideradas convencionais em uma região e não – convencionais em outras, como é o caso da ora-pro-nóbis.

De acordo com Kinnup (2007) as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são definidas como plantas usadas na alimentação humana de forma direta e indireta, ou mesmo com algum potencial de uso para a alimentação humana, seja de forma direta ou indireta. Podendo ser usadas várias partes como rizomas, raízes, flores, frutos, folhas, bulbos, talos e sementes, dentre outras maneiras como por exemplo a extração de óleos essenciais (KINUPP,2007). Dito isso, a valorização das PANC e seus usos em práticas e receitas, na produção de saberes, fazeres e sabores simbolizam formas de resistência cultural contra a padronização de nossa alimentação (CASTRO, 2014).

Mesmo muitas das PANC não sendo conhecidas e consumidas pela população em geral, há uma gama de plantas bastante conhecidas em algumas regiões e que são até utilizadas para venda em grande escala. Como no caso das cooperativas de produção que processam e comercializam muitos produtos a partir das PANC. Como por exemplo a cachaça e diversos doces do umbu, doces de licuri e balas do licuri.

As cooperativas são espaços criados e geridos por pessoas, essas pessoas buscam o bem comum da sua comunidade, lutam por melhorias em comuns para os seus associados, de forma essa que todos saem ganhando.

No território do Sisal existem algumas cooperativas que tem no seu quadro de produtos, alguns processamentos provindos da utilização das PANC como matéria prima ou, como um insumo para agregar no valor nutricional, sabor ou aparência. A exemplo dessas cooperativas temos: Cooperativa de Produção e Comercialização dos Produtos da Agricultura Familiar e Economia Solidária de Serrinha (COOPAF), Cooperativa da Agricultura Familiar de Conceição do Coité (COOPAFAM).

O mercado das cooperativas é um espaço que está em constante crescimento, o beneficiamento de plantas alimentícias não convencionais atualmente, dentro das cooperativas de produção vem aumentando de forma considerável. Essa produção de iguarias a partir das PANC é um ponto positivo para as cooperativas, porque estão inovando em produtos com matéria prima não convencional, é o novo. As PANC por serem plantas muitas das vezes espontâneas precisam de um “empurrão” na

comercialização para que as pessoas aceitem a utilizar na alimentação, mesmo sendo de baixo custo, com altos valores nutricionais, e acessíveis a toda a população.

Analisar os produtos comercializados na região que possuem PANC na sua composição é uma forma de se ter bases mais específicas de quais são esses produtos e onde podem ser encontrados. É uma forma das pessoas poderem consultar uma lista de produtos que tenham em sua composição tipos de PANC, mesmo essas plantas sendo algo que já existem há milênios de anos, é algo novo na vida de algumas pessoas usarem para sua alimentação, ao invés do animal, como o caso da palma forrageira, que se trata de uma planta cheia de poder nutritivo e possibilidades de usos na alimentação.

Com esse estudo dos produtos comercializados no município pode-se entender um pouco mais da diversidade de produtos provindo da agricultura familiar, comercializados no município e a relevância. Sem contar que pode ser trazida mais visibilidade para esses espaços solidários e para seus produtos. As PANC também têm muita visibilidade a ganhar e o interesse da sociedade em consumi-las.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

Identificar o uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nos produtos comercializados pela economia solidaria em Serrinha, Bahia.

### **2.2. Objetivos Específicos**

- Fazer o levantamento dos produtos comercializados pela economia solidaria em Serrinha.
- Identificar a presença das PANC existentes na composição dos produtos comercializados pela economia solidaria em Serrinha.
- Verificar o potencial das PANC existentes nos produtos comercializados no município, que possam ser incorporadas em outros produtos, e/ou outras PANC que possam ser usadas para potencializar os demais produtos que já existem.

### **3. REFERENCIAL TEÓRICO**

#### **3.1 Economia solidaria e empreendimento solidários**

A economia solidária surgiu a muito tempo, após existência do capitalismo industrial, esse novo modo de economia surgiu como uma forma de revolta ao capitalismo industrial, com a grande exploração de trabalho para a produção, os trabalhadores tinham uma enorme jornada de trabalho nas indústrias para cumprir as metas e determinações estipuladas pelos superiores, a exploração trabalhista era tão grande que as crianças desde muito pequenas já começavam a trabalhar, ou seja trabalham muito mais do que o deveriam, e infelizmente mesmo trabalhando tanto, seus pagamentos recebidos era inferiores ao que deveriam receber, perante a sua jornada extensa de trabalho.

Essa economia, se trata de uma forma de se pensar diferente a partir da sua produção, nessa forma de economia, seu principal princípio é dar liberdade aos associados das instituições solidarias em trabalharem juntos, pensando no melhor para todos, no benefício de toda a comunidade, não só no lucro para os seus gestores, nesse tipo de economia, a gestão é feita por todos os associados, todos possuem o poder de concordar ou discordar, frisando sempre o bem comum de todos.

A economia solidária é outro modo de produção, cujos princípios básicos são a propriedade coletiva ou associada do capital e o direito à liberdade individual. A aplicação desses princípios une todos os que produzem numa única classe de trabalhadores que são possuidores de capital por igual em cada cooperativa ou sociedade econômica. (SINGER, 2002. p.10)

Economia Solidária se trata de um meio alternativo de economia diferente do convencional como em empresas, na economia solidaria os espaços praticam suas atividades não visando apenas o lucro/ capital financeiro, e sim o desenvolvimento local, o ser humano e a produção e comercialização dos produtos da agricultura familiar, para que assim esses produtos tenham uma visibilidade maior, perante o mercado. Ou seja, a “a economia solidária constitui uma alternativa de organizar as relações sociais segundo princípios que valorizam o ser humano, o trabalho, a justiça, a solidariedade e a sustentabilidade do planeta” (CENPEC, 2021).

Se só existisse um tipo de economia e esse fosse a economia solidária, muita coisa seria melhor, inclusive a desigualdade social não existiria, isso porque toda a economia seria voltada a minimizar questões de cunho social que ocorressem de

forma ser desigual para uma parte da sociedade, na economia solidaria o seu foco primordial é o ser humano, ela visa o bem do comum da comunidade, trazendo melhorias para todos, e melhores condições de vida.

A economia solidaria surgiu para trabalhar na contramão da pobreza e desigualdade social, essa economia se trata de um novo jeito de agir, frente aos trabalhadores, ou seja, trabalhado todos juntos em prol do seu crescimento mútuo, de maneira essa que todos os trabalhadores tenham poder de fala e decisão sobre as questões de praticamente todos os segmentos juntos. Segundo Nascimento (2018, p.107)

No empreendimento solidário nega -se a separação entre trabalho e posse dos meios de produção, opõe - se também ao controle do tipo gerencial, à racionalidade instrumental e, além disso, os esforços e as remunerações são decididos coletivamente. Dessa forma, a economia solidária tem como pretensão atual tornar-se uma forma de desenvolvimento sustentável tanto economicamente, como socialmente e ambientalmente, apesar das dificuldades e dependências de cunho jurídico e político.

Trabalhar em empreendimentos solidários é uma maneira de crescimento profissional em cooperação que só cresce a cada dia, isso por suas diretrizes serem diferentes do capitalismo. O capitalismo está extremamente focado em crescer sozinho, em mudar o seu status. Diferentemente da economia solidária que tem seu foco de crescimento totalmente oposto do capitalismo, essa economia quer ver todos crescendo, se sentindo parte daquele empreendimento. “A economia solidária é vista como uma forma de empoderamento e motivação ao empreendedorismo” (NASCIMENTO, 2018, p 107).

### **3.2 Cooperativas**

A primeira cooperativa do mundo foi criada por um grupo de tecelões na cidade de Rochdale na Inglaterra, este grupo era formado por 27 homens e uma mulher, esse grupo criou uma cooperativa de consumo afim de adquirir alimentos e grande quantidade juntos para repartirem entre si a um valor mais baixo, podendo todos terem acesso aos alimentos. Essa ideia do grupo de tecelões foi se expandindo pelo mundo, e atualmente já existem muitas e muitas cooperativas ao redor do mundo, formada por pessoas que buscam o bem comum, e autogestionárias. A maioria das cooperativas possuem a prática da Economia Solidaria que se trata de um meio

alternativo de economia diferente da capitalista que só busca o lucro para uma pequena parcela da sociedade, na economia solidária seu interesse é uma economia democrática, autogestionária, na qual todos os indivíduos trabalham de forma mútua entre si, e possuem os mesmos direitos. Segundo Singer (2002),

[...] a autogestão exige um esforço adicional dos trabalhadores na empresa solidária: além de cumprir as tarefas a seu cargo, cada um deles tem de se preocupar com os problemas gerais da empresa. Esse esforço adicional produz ótimos resultados quando se trata de envidar mais esforços para cumprir um prazo, eliminar defeitos de um produto ou para atingir algum outro objetivo que todos desejam. O fato de todos ficarem a par do que está em jogo contribui para a cooperação inteligente dos sócios, sem necessidade de que sejam incentivados por competições para saber quem é o melhor de todos. (SINGER, 2002, p.19)

No Território do Sisal possui um número relativamente alto de espécies de Plantas Alimentícias não Convencionais, porém muitas delas estão perdidas no esquecimento. Algumas cooperativas da região, viram e veem potencial em espécies, e já trabalham com o beneficiamento delas, agregando valor às espécies, e trazendo um novo olhar para essas cooperativas por terem produtos diferenciados.

A agricultura familiar tem um papel fundamental dentro das cooperativas de produção, pois são os agricultores muitas vezes que produzem os insumos para a organização produtiva.

A agricultura familiar vem ganhando espaço no mercado atualmente graças às cooperativas que compram seus insumos diretamente dos pequenos agricultores, fortalecendo a sua renda, a preços justos, ao contrário dos latifundiários ou atravessadores. quando esses agricultores têm uma certeza de que terão para onde escoar sua produção e de que não terão prejuízo, eles produzem com mais tranquilidade e sem medo, para um pequeno produtor conseguir alcançar o mercado sozinho sem os atravessadores é muito difícil.

De acordo com Pinto et al. (apud DEIMLING. p. 442)

[...] através do arranjo organizacional baseado na cooperação é possível conseguir melhorias no acesso a mercados sem ter mudanças profundas na propriedade, passando assim o agricultor a conseguir escoar a produção através de diferentes canais de comercialização, excedendo a esfera local.

As cooperativas funcionam como uma ponte entre a agricultura familiar e o mercado, de forma essa que a agricultura passa a ter um crescimento significativo, e recebendo o justo pela sua produção. Segundo Mattia (2018, p,178), o “fortalecimento

das cooperativas de economia solidária resulta diretamente no aporte aos agricultores familiares, proporcionando-lhes a inclusão social e garantindo a renda para sua continuidade”.

### **3.3 Produção e comercialização de produtos Alimentícios pela Agricultura Familiar no Território do Sisal**

A agricultura familiar é a principal produtora de base dos alimentos básicos que alimentam o país, mesmo o Brasil sendo um país conhecido pelo seu alto índice de exportação pelos latifundiários, e a grande quantidade espaços destinados ao agronegócio. “Ela é responsável por R\$ 54 bilhões do Valor Bruto da Produção e pela ocupação de cerca de 12.3 milhões de pessoas, além de ser a principal fornecedora de alimentos básicos para a população brasileira.” (MATTIA, 2018, p.165).

A produção alimentícia da agricultura familiar para chegar na comercialização é necessária passar por algumas fases, para que chegue no mercado de forma positiva, tendo uma visibilidade pelo seu público-alvo. Conforme observa Sepulcri

Individualmente, os agricultores, com relativa facilidade, produzem bem, porém na hora de enfrentar o mercado, não possuem poder de competitividade, em função do baixo poder de compra e venda, baixas quantidades ofertadas e de insumos adquiridos frente ao poder de mercado, pela concentração dos compradores e vendedores. (SEPULCRI, s.d. p.1)

As cooperativas e associações são formas de se fazer o escoamento da produção alimentícia dos produtos que os agricultores familiares produzem, de forma que seus produtos cheguem ao mercado suprimindo as necessidades dos consumidores, para que sejam atendidas.

O processo de comercialização tem início com a produção, mas não se limita a isso, passando pelo beneficiamento, embalagem, compra, venda e atividades de logística. Essa dinâmica de produção, para permanência no mercado, implica que os produtores tenham volume, qualidade, diversidade e regularidade de oferta, pois os consumidores precisam se alimentar diariamente e os fornecedores devem estar estruturados para esse tipo de oferta. Para atender tal diversidade, a produção da AF deve ser vista sob uma ótica sistêmica, buscando produtos adequados ao consumidor, diferenciados e pouco suscetíveis a economias de escala. Uma das estratégias dos produtores de gerar ou agregar valor e está relacionada a formas associativas de organização. (SEPULCRI, s.d. p.1)

Os agricultores familiares devem se atentar ao seu espaço no mercado comercial, e se organizarem através de estratégias, baseadas na cooperação entre si, buscando aumentar o seu poder produtivo através da sua quantidade de produção, diversidades, qualidade, e possibilidades de se inserirem no mercado, dando visibilidade aos seus produtos, conquistando seu espaço.

A agricultura familiar possui um grande diferencial em relação aos grandes latifundiários do agronegócio, esse diferencial se dar pela sua diversidade de produção, os agricultores tentam aproveitar ao máximo o seu espaço produzindo diversas culturas na sua propriedade. Essa diversidade de culturas produzidas pela agricultura é o que alimenta a população, se não a agricultura de pequeno porte trazendo a agrobiodiversidade e a preservando, muitas espécies já teriam sido extintas, e a saúde humana estaria bastante prejudicada.

A diversidade alimentar na mesa das famílias, é muitas vezes a chave para melhorar a saúde da população a cada dia. Manter esse patrimônio alimentar que a agricultura familiar cultiva e preserva sempre é de grande importância para toda a nação. Sem agricultura familiar, produzindo a sua diversidade de alimentos com qualidade e riqueza em nutrientes, a saúde humana não estaria nada bem.

### **3.4 PANC na produção de alimentos agroindustrializados**

As agroindústrias são espaços produtivos familiares de beneficiamento de alimentos por agricultores familiares, locais esses localizados em suas propriedades. Esses locais visam a sua produção alimentícia como uma forma de desenvolvimento e manutenção familiar, contrapondo a globalização alimentar, isso porque dentro das agroindústrias se tem um aproveitamento de espécies, não globalizadas. O trabalho das famílias nas agroindústrias é uma forma de manter seus costumes alimentícios, ajudando a conservar os saberes que as famílias possuem sobre os alimentos com que trabalham.

Os empreendimentos agroindustriais de cunho familiar são capazes de gerar renda satisfatória para a manutenção do grupo familiar. Além disso, o trabalho na agroindústria familiar é fruto de uma escolha e é realizado com prazer, proporcionando satisfação durante a execução das atividades laborais e com o resultado do trabalho do familiar. (GUSKE et al. 2019, p.392)

Quando os alimentos produzidos pelos espaços agroindustriais fazem parte dos mercados locais, e ou grandes centros de distribuição, ele não é só visto como um produto, e sim como uma produção vinda de famílias agricultoras, que processam seus produtos buscando a sua subsistência, cada produto comercializado carrega consigo sua história, seja no seu rotulo, no seu sabor.

O uso das Plantas Alimentícias não convencionais muitas das vezes só chegam até os mercados de comercialização através das agroindústrias, isso porque esses espaços possibilitam o emprego da diversidade alimentar existente no seu entorno, promovendo a soberania alimentar, e livrando muitas espécies da agrobiodiversidade que estão a correr risco de serem extintas ao longo do tempo, por falta de uso da sociedade, ou mal uso, a exemplo de muitas PANC. Essa utilização das PANC nas agroindústrias é uma maneira de se repensar os usos e a produção, trazendo novas espécies até então pouco conhecidas e ou utilizadas pela maioria da população, fugindo da homogeneidade do mercado, trazendo visibilidade e reconhecimento, tanto para as agroindústrias por terem produtos diferenciados do comum, e PANC que se tornam conhecidas pelos consumidores das agroindústrias, promovendo a popularização das PANC. De acordo com KINUPP, LORENZI, (2014) apud Mussoi *et al.*(2015, p. 6)

Em comunhão com a sustentabilidade ambiental promovida por uma agroindústria familiar de base agroecológica, pode-se dizer que tais empreendimentos abrem cenário para a produção diversificada e de qualidade de produtos que utilizam como matéria-prima espécies da agrobiodiversidade regional, inclusive com espécies ameaçadas de extinção, ou de serem perdidas e de sofrerem erosão genética.

É de grande importância que a população olhe para os arredores das suas casas, das suas propriedades, e percebam o quão grande é a diversidade alimentar que fazem parte da sua vida, e que muitas vezes são perdidas ou desperdiçadas por uma parcela da sociedade. Isso acontece por essas plantas serem caracterizadas e conceituadas como PANC, ou seja, plantas alimentícias não convencionais, que são bastante uteis e importantes para a alimentação humana.

A alimentação mundial é concentrada em uma pequena parcela de espécies alimentícias, essa concentração em uma pequena quantidade de alimentos, pode implicar em diversas questões negativas, como por exemplo na saúde e renda populacional. Existe uma grande diversidade de espécies de PANC com grande capacidade e facilidade de produção, essas espécies são muito ricas em seu valor

nutricional, algumas espécies detêm de tantos nutrientes que podem até competir com proteínas animais.

#### **4. METODOLOGIA**

O município de Serrinha fica situado a 173 km da capital Salvador, conta com cerca de 80.411 habitantes, possui 583,314km<sup>2</sup>, localizado na microrregião Serrinha. Esse município recebe este nome por ser uma cidade cercada por serras, se destacando por ser uma cidade tranquila e hospitaleira com seus visitantes. O município é caracterizado como um dos polos de comercialização do território do Sisal. Bastante conhecido também por abrigar órgãos muito importantes para o território, como por exemplo a sede da ARCO SERTÃO, uma cooperativa Central que faz a comercialização dos produtos produzidos por outras cooperativas e ou grupos produtivos no território trazendo visibilidade para os produtos e seus produtores, e consequentemente para seus municípios.

No município de Serrinha estão situados dois espaços de comercialização da economia solidaria, Mercado da Agricultura Familiar (Mercaf) e Toca da Terra, esses empreendimentos comercializam produtos produzidos por cooperativas e agricultores familiares do estado da Bahia. Esses produtos vêm de vários Territórios do estado, como por exemplo o território do Sisal. Eles ficam situados em dois pontos importantes do município, o Mercaf está situado dentro do Shopping Serrinha, e a Toca da Terra ao lado do Movimento de Organização Comunitária (MOC). Esses espaços estão no município com o intuito de comercializar e trazer visibilidade aos produtos produzidos pela agricultura familiar e cooperativas da região.

O levantamento foi realizado a partir da visita aos espaços de comercialização da Economia Solidaria, considerando as seguintes informações sobre os produtos comercializados: Produto, município de origem, região de origem, organização responsável pela produção, ingredientes/composição. Estas informações foram anotadas em fichas. Para a realização desse levantamento foi necessária uma pesquisa nos empreendimentos da economia solidaria no município de Serrinha, para assim observar os produtos disponíveis nas prateleiras. Após todos esses dados serem transferidos para a tabela no Excel foi possível observar mais a fundo a diversidade de produtos comercializados no município produzidos pela agricultura familiar, e em quais localidades esses produzidos.

Após tabulação dos dados, os produtos foram separados em produtos com PANC na composição e produtos sem PANC na composição. Os produtos com PANC na composição foram ainda categorizados pela quantidade de PANC que possuíam em sua composição. Com essa categorização foi possível observar a presença das PANC, a quantidade de vezes que cada uma delas apareciam e a sua diversidade de usos em diversos produtos.

Na segunda etapa deste trabalho realizou-se pesquisas bibliográficas sobre as PANC identificadas nos produtos com a perspectiva de identificar e apontar quais possuíam potencial em contribuir com a composição de outros produtos já comercializados pela economia solidária em Serrinha.

Para distinguir as potencialidades, e possibilidades em agregar as PANC em outros produtos, foi necessária uma pesquisa por autores e artigos tratando sobre essas plantas e seus potenciais alimentícios e possíveis combinações com outras espécies.

## **5. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **5.1 Levantamento de produtos comercializados pela Economia Solidaria:**

Com o levantamento realizado dos produtos comercializados no município pela economia solidaria foram identificados um total de 189 produtos comercializados oriundas de 72 organizações divididas em cooperativas e grupos da agricultura familiar. Alguns desses produtos se repetiram, por serem produzidos por organizações diferentes (Quadro 1). Com esse dado pode se ter um registro de quantos produtos são comercializados em média pela economia solidaria no município de Serrinha. Essa economia alternativa é uma forma de dar visibilidade aos agricultores familiares e cooperativas, com a comercialização desses produtos em pontos estratégicos do município, pois as cooperativas e grupos produtivos que tem seus produtos comercializados pelos espaços ganham visibilidade pelos consumidores, e interesse em saber mais sobre eles, e realizar até novas compras e conhecer esses espaços produtivos.

Quadro 1. Produtos comercializados pela Economia Solidaria em Serrinha

PRODUTOS	ORGANIZAÇÃO PRODUTORA
IOGURTES DE: UMBU, ABACAXI, CAFÉ, MORANGO, COCO, AMEIXA, LICURI, QUEIJO MUSSARELA, COALHO, MANTEIGA COM SAL	<b>COOPAG</b> – COOPERATIVA DE PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA DE GILÓ E REGIÃO LTDA
QUEIJO COALHO DE LEITE DE CABRA	ASSOCIAÇÃO COMUNITARIA CAPRINOCULTURA SOLIDARIA - APAEB ( <b>DA CABRA</b> )
QUEIJO DE COALHO DE ERVAS FINAS	
IOGURTE DE COCO E LEITE DE CABRA	
IOGURTE DE LEITE DE CABRA COM: DE MAÇÃ, MAMÃO E BANANA COM LEITE DE CABRA, - DE AMEIXA, - DE MORANGO, - DOCE DE LEITE DE CABRA COM CAFÉ, - DOCE DE LEITE TRADICIONAL	
CERVEJA DE UMBU - BELGIAN PALE ALE	<b>COOPERCUC</b> - COOPERATIVA AGROPECUÁRIA FAMILIAR DE CANUDOS, UAUÁ E CURAÇÁ
CERVEJA MARATINGA - MARACUJÁ DA CAATINGA	
DOCE EM MASSA DE UMBU COM GOIABA, E COM BANANA, DOCE ORGANICO DE GOIABA CREMOSA	
CERVEJA DE LICURI - BLOND ALE	<b>COOPERSABOR</b> - A COOPERATIVA REGIONAL DE AGRICULTORES/AS FAMILIARES E EXTRATIVISTAS DA ECONOMIA POPULAR E SOLIDÁRIA
BALINHA DE LICURI COM BANANA	
TAPIOCA GRANULADA	
AZEITE DE LICURI	
OLEO DE LICURI	<b>COOPES</b> - COOPERATIVA DE PRODUÇÃO DA REGIÃO DO PIEMONTE DA DIAMANTINA
AMENDOA TORRADA DE LICURI	
CACHAÇA ABAIRA	<b>COOPAMA</b> - COOPERATIVA DOS PRODUTORES ASSOCIADOS DE CANA E SEUS DERIVADOS DA MICROREGIÃO DE ABAÍRA
RAPADURA ABAIRA	
LICOR DE JABUTICABA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR</b> – GRUPO PRODUTVO – MARAVILHA

	MUNICIPIO: SERRINHA-BA
LICOR DE MANGABA, UMBU, CAJÁ, ACEROLA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR – GRUPO PRODUTIVO – ARLETE</b> - MUNICIPIO: / COITÉ
LICOR DE CAFÉ, TAMARINDO, CAJÁ,	<b>AGRICULTURA FAMILIAR – GRUPO PRODUTIVO-VAL</b> - MUNICIPIO: / SERRINHA
CREME DE MILHO, MINGAU DE MILHO, MINGAU MULTICERAIS, MINGAU PURO MILHO, MINGAU DE CERAIAS, FLOCÃO, CANJIQUINHA	<b>COOPIRECÊ</b> - COOPERATIVA AGROPECUÁRIA MISTA REGIONAL DE IRECÊ LTDA
SEQUILHO DE MARACUJÁ, CASADINHO, COMPOTA DE UMBU, GELEIA DE UMBU	<b>(DA CAATINGA)</b> <b>COOPERLAD</b> - COOPERATIVA DE PRODUÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DE LAGOA DE DENTRO E REGIÃO
FARINHA DE MANDIOCA	<b>COOPATAN</b> - COOPERATIVA DE PRODUTORES RURAIS DE PRESIDENTE TANCREDO NEVES
PALMITO DE PUNPUNHA	<b>COOPALM</b> – COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE PALMITO DO BAIXO SUL DA BAHIA
BROA DE MILHO E LLICURI	<b>AGRICULTURA FAMILIAR-</b> DELÍCIAS DA MANDIOCA
BANANA DESIDRATADA, ABACAXI DESIDRATADO, MANGA DESIDRATADA	<b>COOPAITA</b> - COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE ABACAXI DE ITABERABA
DOCE DE CORTE DE UMBU, DOCE CREMOSO DE UMBU	<b>COOPROAF (IMBUIRA)</b> - COOPERATIVA DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DO SUDOESTE DA BAHIA
MEL MELIRA (FLORADA SILVESTRE), MEL COM PEDAÇOS E FAVOS, MEL	<b>COOARP</b> - COOPERATIVA DOS APICULTORES DE RIBEIRA DO POMBAL
CHOCOLATE ESPECIAL 35%, 50%, 60%, 70%, CHOCOLATE EM PÓ, TRUFA DE CAFÉ 70%	<b>COOPFESBA</b> - COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDARIA DA BACIA DO RIO SALGADO E ADJACENCIAS

CASTANHAS DE CAJU NATURAL, CASTANHAS DE CAJU ASSADAS E SALGADAS, MIX BAHIA COM CASTANHAS DE CAJU, PASTA DE CASTANHA DE CAJU COM CACAU, PASTA DE CASTANHA DE CAJU INTEGRAL, PASTA DE CASTANHA DE CAJU COM LICURI	<b>COOPERBEQ/ COOPERACAJU</b> - COOPERATIVA DOS CAJUCULTORES FAMILIARES DO NORDESTE DA BAHIA
TEMPERO SABOR DA JUVENTUDE	<b>COOPAF</b> - COOPERATIVA DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA DE SERRINHA
BISCOITOS DE GOMA	<b>AUNAFES</b> - ASS.UNIAO PARA AGRICULTURA FAMILIAR - ASSOCIAÇÃO UNIÃO PARA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDARIA DO LITORAL SUL
SEQUILHOS	<b>AGRICULTURA FAMILIAR</b> - ASSOCIAÇÃO DE MULHERES PRODUTORAS DE DOCES E MASSAS
CASTANHA DE CAJU	<b>AGRICULTURA FAMILIAR</b>
FARINHA DE COCO	
BARRINHA DE FRUTAS	DOCES NATURA
MELAÇO DE CAJÚ	<b>AGRICULTURA FAMILIAR</b> - DOCE CASEIRO EMANUEL
MELAÇO - NECTAR DO CACAO	<b>DO CACAO</b> - DOCACAO IND. E COM. DE CACAU LTDA
GELEIA NECTAR DO CACAO	
GOTAS DE CHOCOLATE DO CACAO	
GOTADAS DE CHOCOLATE DO CACAO 70% E 56%	
NIBS DO CACAO CARMELIZADO	

AMENDOA DO CACAO CAMELIZADA	
LICOR DE CACAO - LICOR FINO DE NECTAR DE CACAU	
GELEIADA ABACAXI COM MARACUJÁ	<b>AMAFE – ASSOCIAÇÃO DE MULHERES EM AÇÃO DA FAZENDA ESFOMEADO</b>
GELEIA DE PALMA COM GENGIBRE	
GELEIA DE MARACUJÁ DA CAATINGA	<b>LAJOFE- ASSOCIAÇÃO COMUNITARIA E AGROPASTORIL DA FAZENDA LAGOA DE JOÃO FERREIRA</b>
GELEIA DE UMBU	
GELEIA DE GOIABA	<b>COOAFES- COOPERATIVA DOS AGRICULTORES FAMILIARES E GRUPOS DE EMPREENDIMENTOS SOLIDÁRIOS</b>
GELEIA DE ABACAXI	
GELEIA DE CAJÁ	
GELEIA DE PIMENTA COM MARACUJÁ E MANGA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR - PRODUTOR INDIVIDUAL- CAIÇARA MUNICIPIO: MIGUEL CALMON</b>
GELEIA DE PIMENTA COM JABUTICABA	
GELEIA DE PIMENTA	
GELEIA DE PIMENTA COM MORANGO	
GELEIA DE PIMENTA COM AMORA	
PIMENTA TRUFADA	
PIMENTA DEFUMADA	
MOLHO DE MORANGO COM PIMENTA	
CAROLINA REAPER	
MOLHO DE MANGA	
GELEIA DE TOMATE COM BACON	
MIX DE PIMENTAS	
PIMENTA BHUT JOLOKIA	
PIMENTA CUMARI	

PIMENTA BIQUINHO		
COMPOTA DE CAJU		
COMPOTA DE LEITE		
CHIPS DE AIMPIM		
SEQUILHOS DE AMENDOIM	<b>AMCA – ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES DA CAPELA E ADJACENCIAS:</b> GRUPO MULHERES BRILHANTES	
SEQUILHOS TAPIOCA		
SEQUILHOS DE CEBOLA		
SEQUILHOS DE BATATA DOCE		
SEQUILHOS DE ABACAXI		
RAPADURA DE BANANA		<b>AGRICULTURA FAMILIAR- GRUPO DOCES CASEIROS MARINE</b>
QUEBRA QUEIXO DE LICURI		<b>AGRICULTURA FAMILIAR- SABORES DA CAATINGA</b>
QUEBRA QUEIXO DE COCO		
GOIABADA CASCAÃO CREMOSA	<b>AMPROBE – ASSOCIAÇÃO DE MORADORES E PRODUTORES DE BAIXA GRANDE</b>	
TEMPERO PRONTO		
FARINHA DE TAPIOCA	<b>RIQUEZAS DO SERTÃO - SABERES E SABORES DA AGRICULTURA FAMILIAR</b>	
SEQUILHOS DE MILHO		
SEQUILHOS NATA		
TEMPERO COMPLETO	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- SABORES DO QUEBRA FOGO</b>	
CAFÉ TIA REGE	<b>COOPERBAQ – COOPERATIVA MISTA DOS PEQUENOS CAFEICULTORES DE BARRA DO CHOÇA E REGIÃO</b>	
CAFÉ COOPERBAQ		
CAFÉ GOURMET		

CAFÉ TORRA MEDIA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR -MORENO TORRADORES</b>
CAFÉ DA LUCINEIA GOURMET	<b>AGRICULTURA FAMILIAR – DONA LUCINEIA</b> MUNICÍPIO: PIATÃ
CAFÉ TERROIR	<b>COOPIATÃ - COOPERATIVA DE CAFÉS ESPECIAIS E</b> <b>AGROPECUÁRIA DE PIATÃ</b>
CAFÉ TRADICIONAL	
MEL	<b>COOAPIT- COOPERATIVA DE APICULTORES DE</b> <b>TUCANO</b>
CHOCOLATE EM PÓ	<b>COOPESSBA - COOPERATIVA DE SERVIÇOS</b> <b>SUSTENTAVEIS DA BAHIA</b>
MEL VELHO CHICO	<b>COOPAMESF- COOPERATIVA AGROPECUARIA DOS</b> <b>AGRICULTORES E APICULTORES DO MÉDIO SÃO</b> <b>FRANCISCO</b>
TEMPERO PRONTO	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- GRUPO MAIS SABOR</b>
SEQUILHOS DE GOIABADA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- IMPERIO DO SABOR</b>
SEQUILHOS AMENDOIM	
BEM-CASADO	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- FLOR DE LARANJEIRA</b>
SEQUILHO DE GOIABADA	
BISCOITOS DE LICURI	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- SABORES DA TERRA</b> MUNICIPIO: VALENTE
BROA DE MILHO	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- PRODUTO SANTA RITA</b>
BEIJU DE BETERRABA	<b>COOPAFAM- COOPERATIVA DA AGRICULTURA</b> <b>FAMILIAR DE CONCEIÇÃO DO COITE</b>
BEIJU DE COCO	
BEIJU DE GOMA	
SEQUILHOS DE GOMA	

FARINHA DE MANDIOCA	<b>COOPATAN-</b> COOPERATIVA DOS PRODUTORES RURAIS DE PRESIDENTE TRANCREDO NEVES
BEIJU	<b>AGRICULTURA FAMILIAR-</b> FEIRA AGROECOLOGICA MUNICIPIO: SERRINHA
MEL	<b>APIARIO ICHUENSE</b>
FARINHA DE MANDIOCA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR - IRARA</b>
POLÉN DESIDRATADO	<b>AGRICULTURA FAMILIAR – APIARIO COLMEIA REAL</b>
NIBS CRISTALIZADO DE AMENDOAS DE CACAU	<b>AGRICULTURA FAMILIAR -CHOCOLATE DA JU</b>
CHOCOLATE 70% CACAU COM MEL DE ABELHA URUÇU, NIBS CRISTALIZADO DE AMENDOAS DE CACAU	MUNICIPIO: ILHÉUS
CHOCOLATE ARTESANAL ANURI 70%, 36%	<b>AGRICULTURA FAMILIAR – ANURI</b> MUNICIPIO: CUMAÇA
CHOCOLATE 56%	<b>AGRICULTURA FAMILIAR - ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS PRODUTORES ORGANICOS DA APA ITACARÉ</b>
PINGA DE CACAU, E LICOR DE MEL DE CACAU	<b>AGRICULTURA FAMILIAR - SABORES DA LENA</b> LICORES E DOCES - MUNICIPIO: ITABUNA
LICOR CASEIRO ACEROLA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR-</b> GRUPO PRODUTIVO 3 IRMÃS MUNICIPIO: IRARÁ
CHOCOLATE AO LEITE	<b>PINE CACAU - MUNICIPIO: ITAJUIPE</b>
NIBS IN NATURA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR-</b> ASSOCIAÇÃO DAS MULHERES EMPREENDEDORAS DE BUERAREMA - BA
NIBS CARMELIZADOS COM RAPADURA	
NIBS DE CACAU	<b>MATTOS ROCHA</b>

CHOCOLATE 56% AO LEITE	<b>CAATIVA- ASSOCIAÇÃO CAMPESINA AGROECOLOGICA SUL BAIANA</b>
CHOCOLATE ARTESANAL 80%, 70%, CHOCOLATE 100%	<b>TOMBADOR CACAU</b> MUNICIPIO: VALENÇA
CHOCOLATES FINOS - COM LARANJA	<b>BELLO CHOCOLATES FINOS</b> MUNICIPIO: ITABUNA
LICORES CASEIROS JABUTICABA, ACEROLA, PITANGA	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- GRUPO PRODUTIVO MOURA</b>
PASTA DE ALHO	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- GRUPO PRODUTIVO SITIO ALVORADA - MUNICIPIO: SANTANOPOLIS</b>
TEMPERO PRONTO	
SORVETE DE AMENDOIM	<b>AGRICULTURA FAMILIAR- ASSOCIAÇÃO MULHERES PODEROSAS</b>
QUEIJOS DE LEITE DE CABRA: TIPO BUCHETTE E CARVÃO VEGETAL, MEIA CURA, CAPELA, CAPELA AO VINHO, COM OREGANO	<b>CAPRIBÉEE – COOPERATIVA DE AGRICULTURA FAMILIAR MÃOS DO CAMPO</b>
OLEO DE COCO	<b>AGRICULTURA FAMILIAR – MAIS COCO</b>
CHOCOLATE 48% , INTENSO 71%, 64% CASTANHA E FLOR DE SAL, 64% E CUPUAÇU, 37%	<b>KAÊ CHOCOLATES-</b> MUNICIPIO: ITABUNA
CACAU 70%	<b>SENÔ CHOCOLATES</b> MUNICIPIO: ILHÉUS
CACAU 36% CHOCOLATE BRANDO COM NIBS	

Fonte: Santos 2022

O estado da Bahia, é dividido em 26 territórios e em cada um deles tem suas características próprias e distintas, tanto nas áreas culturais e em suas áreas produtivas, cada território tem sua carta de produtos produzidos na sua região, e, mas existem produtos que se fazem presentes em todos os territórios, sendo eles produzidos para fins comerciais ou não. Os territórios Baiano possuem cooperativas de produção e produtores que fazem o beneficiamento de diversas espécies de cultivares alimentícias. A maioria dessa produção é escoada para o mercado através da economia solidária, que se trata de uma economia alternativa, um novo jeito de se pensar o mercado, uma nova forma de se comercializar, frisando sempre o ser humano como foco principal, e não o lucro como as demais cooperativas.

Neste trabalho foram encontrados produtos vindos de vários territórios do estado da Bahia, para distinguir de quais localidades os alimentos eram produzidos e suas regiões produtoras foi necessário, observar em cada rótulo dos produtos quais eram as suas cidades produtoras, e assim chegar aos seus respectivos territórios de origem, para isso foi tabulado no Excel todos os dados de cada produto. No quadro 2 são demonstrados os territórios de origem dos produtos. Com essa tabulação pode-se observar a abrangência que esses pontos solidários possuem, através dessa economia e desses espaços de comercialização solidários, muita coisa pode se mudar e trazer reconhecimento para os produtores de alimentos que produzem alimentos de qualidade e em pequenas escalas. Se não houvesse espaços solidários como esses no município de Serrinha a população do mesmo não teria acesso a essa rica diversidade de produtos de qualidade, e suas histórias que carregam consigo.

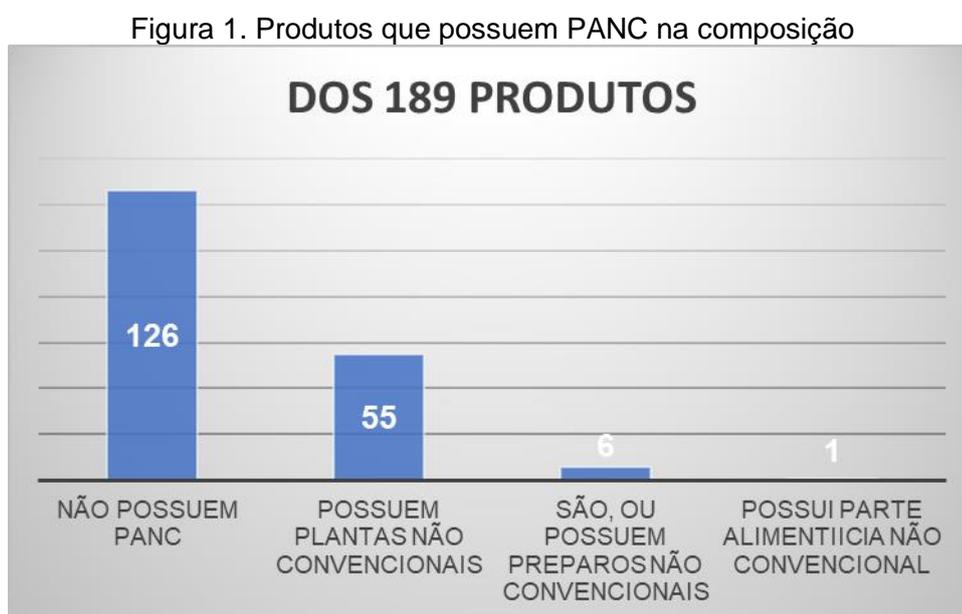
Quadro 2. Territórios produtores

SISAL	SERTÃO DO SÃO FRANCISCO
PORTAL DO SERTÃO	IRECÊ
LITORAL SUL	BAIXO SUL
SUDOESTE BAIANO	CHAPADA DIAMANTINA
VALE DO JEQUIRIÇA	MEDIO RIO DE CONTAS
BACIA DO RIO GRANDE	PIEMONTE DA DIAMANTINA
VELHO CHICO	SEMIARIDO NORDESTE 2
BACIA DO JACUIPE	

Fonte: Arquivo de pesquisa

Foram identificadas no decorrer do levantamento 189 produtos comercializados pela economia solidaria no município de Serrinha, alguns produtos são ofertados por mais de uma organização, mas não necessariamente com a mesma composição.

Dos 189 produtos identificados 63 possuem PANC na composição, que representa 33,33%, destes 63 produtos, 55 possuem 1 tipo de PANC na sua composição e 8 possuem 2 tipos na composição, e 126 produtos não possuem nenhuma PANC em sua composição, e 6 produtos são ou possuem preparos alimentícios não convencionais e 1 desses possui uma Parte Alimentícia não Convencional na sua composição (Figura 1). Com isso pode se perceber o quão é importante a divulgação e difusão desses produtos que possuem PANC em sua composição, muitas dessas PANC presentes já são comuns de se encontrar em produtos, nesses espaços solidários, outras não. Com esse dado pode se observar a quantidade de possíveis PANC que podem ser encontradas nos produtos comercializados pelos espaços solidários no município atualmente.



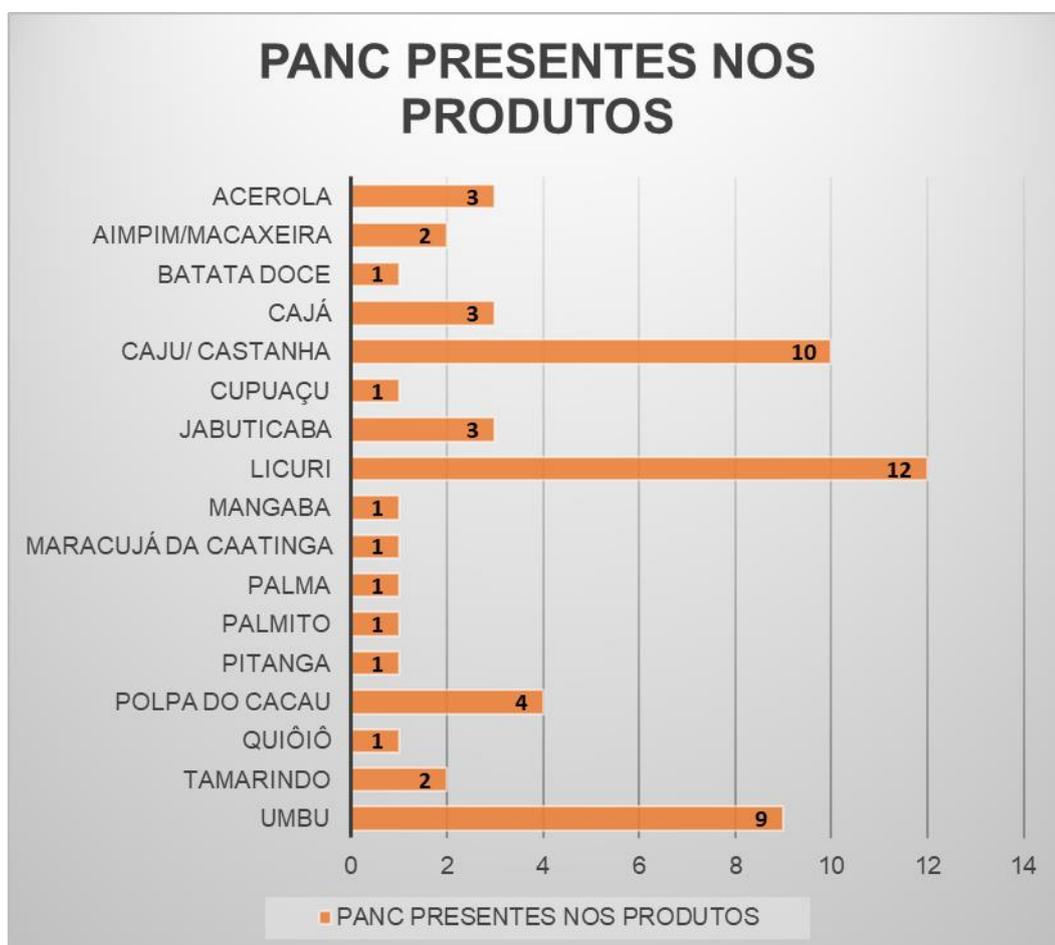
Fonte: Santos, 2022

## 5.2 Espécies Identificadas na composição dos produtos

Dentre os 66 produtos identificados com PANC na composição, foram catalogadas 17 espécies de plantas alimentícias não convencionais nas composições dos produtos, que apareceram com a seguinte frequência licuri em 12 produtos, caju

em 10, umbu em 9, polpa do cacau em 4, cajá em 3, palma em 1, acerola em 3, jabuticaba em 3, tamarindo em 2, aipim 2, quiôio em 1, mangaba em 1, maracujá do mato em 1, palmito em 1, batata doce em 1, e pitanga em 1, cupuaçu em 1 (Figura 2) e 7 preparos não convencionais, 5 geleias de pimenta e 1 beiju de beterraba, flor de sal na composição de uma barra de chocolate. Com essa variedade de PANC presentes nos produtos comercializados pode-se observar o quanto a localização dos espaços produtivos impacta na oferta de produtos diferentes, isso porque, algumas das PANC são presentes em todos os territórios, já outras não, como a exemplo o cacau, que se trata de uma planta predominante em regiões do Sul da Bahia, e o umbu que é uma espécie nativa da caatinga.

Figura 2. PANC presentes nos produtos comercializados



Fonte: Santos, 2022

Com a categorização dos dados foi possível observar as em quais tipos de produtos as PANC estão presentes nas composições dos produtos (Quadro 3). E

assim também foi possível destrinchar vários dados e viés diferentes que uma mesma pesquisa poderia nos levar, como por exemplo o caso da geleia de palma forrageira com gengibre, que se trata de uma PANC, e pra muitos é apenas uma planta para consumo animal em momentos de escassez de alimentos, ela não deixa de estar disponível aos olhos e o consumo da população, trazendo a diversidade alimentar, e algo de baixo custo e acessível para a população, valorizando tanto a palma, como a agricultura familiar que produz esse doce.

Foram identificados seis preparos não convencionais presentes nos produtos encontrados, cinco foram as geleias de pimentas com agregamento de outras espécies de plantas ou frutos e um foi o beiju de beterraba. Das PANC identificadas três tiveram maior recorrência nos produtos, o licuri teve uma presença significativa em relação as outras PANC com 12 registros, o caju teve sua presença registrada em 10 vezes nos produtos catalogados, e o umbu apareceu nove vezes nos produtos disponíveis. Isso pode ser explicado pela grande presença destas espécies na região do nordeste na qual são de onde vem a maioria dos produtos comercializados nesses estabelecimentos, pelas políticas públicas de desenvolvimento das cadeias.

O cacau foi uma das espécies mais presentes nos produtos, mas não em seu uso não convencional, e sim no seu convencional, na produção de barras de chocolate, isso decorre da grande oferta de barras e chocolates presentes nos estabelecimentos. O caso de o cacau ter sido o mais visto em relação aos outros produtos é uma peculiaridade sobre o cacau. O cacau é uma planta muito utilizada na produção de alimentos, essa espécie é um tipo de *comodity* agrícola, ou seja, matéria prima agrícola utilizada na produção de outros produtos, de forma a agregar valor. O cacau possui uma parte considerada como PANC, essa parte é sua polpa, que envolve a amêndoa do cacau, sua polpa é branca e gelatinosa. Com a polpa do cacau são produzidos alguns produtos para consumo, como por exemplos, licores, doces, pingas, geleias, e são incorporados a outros produtos, a polpa também tem seu consumo in natura. “O cacau é mundialmente conhecido e cultivado na África, Ásia, Oceania e América Tropical, mas seu uso como hortaliça-fruto e uso das sementes com polpa para fazer geleia é algo não difundido.” (KINUPP, LORENZI. 2014, p.494)

Quadro 3. Descrição dos produtos que contêm PANC na composição

<b>Plantas Alimentícias não convencionais</b>		
<b>PANC</b>	<b>Produtos</b>	<b>Parte utilizada</b>
Licuri	Óleo, azeite, iogurte, sequilhos, casadinho, broa de milho e licuri, amêndoa torrada de licuri, bala de licuri com banana, quebra queixo, pasta de castanha de caju com licuri, biscoitos de licuri, nibs caramelizados com rapadura	Fruto
Palma	Geleia	*Folha*
Caju	Mix de castanhas, castanhas cruas e assadas, Melaço, compota de caju, pasta de castanha de caju com cacau, pasta de castanha de caju com licuri, pasta de castanha de caju integral	Fruto e Pseudofruto (castanha)
Cajá	Licor, geleia,	Fruto
Tamarindo	Licor	Fruto
Cacau	geleia de néctar, licor de néctar, pasta de castanha de caju com cacau, pinga de cacau,	Polpa
Quiôô	Tempero pronto	Folhas
Umbu	Licor, cerveja, iogurte, doce em massa de umbu com banana, doce em massa de umbu com goiaba, compota de umbu, doce cremoso de umbu, doce de corte de umbu, geleia de umbu,	Frutos
Mangaba	Licor	Fruto
Maracujá do Mato	Cerveja e Geleia	Fruto
Jabuticaba	Licor, geleia	Fruto
Aipim/macaxeira	Sorvete, CHIPS	Raiz
Palmito	Palmito de pupunha	medula
Batata Doce	Sequilha	Raiz tuberosa
Acerola	Licor	Fruto
Pitanga	Licor	Fruto
Cupuaçu	Chocolate 64%	amêndoa
<b>Preparos Alimentícios não Convencionais</b>		
<b>Preparo</b>	<b>Produto</b>	
Flor de Sal	Chocolate 64% Preparo não convencional	
Pimentas	Geleias – preparo não convencional Pimentas	
Beterraba	Beiju de Beterraba- preparo não convencional	

Fonte: Santos, 2022.

### **5.3 Potencial das PANC para serem incorporadas em outros produtos diferentes dos listados**

As PANC são plantas alimentícias, partes ou preparos não convencionais, ou seja, é um tipo de uso diferencial do habitual para algumas espécies. Neste trabalho foram citadas muitas espécies consideradas como PANC, utilizadas na produção de produtos processados por cooperativas e agricultura familiar. Mundialmente existe uma vasta variedade de PANC com potencial alimentício para esses e outros tipos de preparos (KINUPP, 2007).

O Brasil é um país que possui uma grande quantidade de espécies de plantas produzidas em seu território. Porém mesmo sendo um país rico em diversidade cultural, e de espaços de plantio, ele acaba sendo reconhecido apenas por suas grandes exportações de muitas e muitas toneladas todos os anos de alimentos convencionais, produzidos pela agricultura. Por esse foco tão grande em produtos convencionais as espécies não convencionais estão se perdendo no tempo. No Brasil há uma grande quantidade de espécies de plantas alimentícias não convencionais, essa grande quantidade de produção alimentícia não convencional, poderia ser utilizada no enfrentamento da fome, e agregamento na soberania alimentar.

A soberania alimentar é uma questão que está muito em cheque, pois mesmo sendo algo atualmente bastante conhecido, ainda se tem casos de pessoas que não conheçam esse termo, ou que não tenham uma soberania alimentar. Produção alimentícia no Brasil daria para matar a fome de toda a população de todo o país, mas infelizmente a desigualdade alimentar e financeira são algo que impactam diretamente esse fator, contribuindo cada dia mais, para os altos quadros de fome existentes. (KINUPP, LORENZI. 2014)

Se as PANC tivesse um amplo reconhecimento e aceitação por parte da população, poderiam estar impactando de forma super positiva nessa toda situação, muitas das PANC existentes no território nacional, são de cunho espontâneo, e conseguem se adaptar nos espaços no qual estão, assim não necessitando de muito manejo por parte dos produtores, ou até as pessoas podem ter muitas dessas espécies em seu quintais, tendo assim o alimento na sua mesa de forma saudável e de baixo custo, do quintal para a mesa.

No decorrer deste trabalho surgiram 23 tipos de PANC incluindo plantas e preparos não convencionais, das existentes no país, infelizmente ainda se trata de

uma pequena parte do grande número de espécies existentes e disponíveis em todo o território nacional, mesmo sendo um número baixo, já é um avanço em se ter um dado de que já se tem produtos sendo comercializados no município possuindo PANC na sua composição.

O estado da Bahia possui uma grande quantidade de PANC com potencial de estar presentes nesses produtos que foram encontrados no decorrer do levantamento, e que poderiam ser facilmente manejados pelos agricultores do estado.

Das PANC encontradas no levantamento, existe espécies que seu potencial poderia ter sido bem mais aproveitado nos produtos, utilizando outras partes que não foram usadas, ou fazendo outros preparos possíveis com a mesma PANC.

O Cupuaçu *Theobroma grandiflorum*– possui potencial para produzir outros tipos de produtos. Além do chocolate 64%, do cupuaçu pode se produzir alguns produtos, como, geleias com suas amêndoas, sorvetes, mousses e cremes com sua polpa. A cooperativa e agricultores da região do baixo sul da Bahia poderiam agregar esse aproveitamento a mais dessa PANC no seu hall de produtos. (KINUUP, LORENZI. 2014)

Tamarindo *Tamarindus indica* – Além da produção de licores com a polpa dessa planta, ela tem potencial para se produzir, geleias, balas, chutneys e molhos em geral, os agricultores familiares da AMAFE – ASSOCIAÇÃO DE MULHERES EM AÇÃO DA FAZENDA ESFOMEADO, poderiam inserir a geleia de tamarindo nos seus produtos. (KINUPP 2014)

Umbu *Spondias tuberosa* – A partir do fruto do umbu tem se uma variedade de produtos diferentes encontrados, como geleias, licor, cerveja, iogurte, doce em massa dentre outros, mas o umbu também tem outras partes que possuem potencial alimentício, a partir das batatas dos umbuzeiros (raízes tuberosas) jovens podem ser feitos, pickles, e as suas folhas jovens também podem ser utilizadas na produção de sucos verdes. (KINUPP, LORENZI. 2014)

Cacau -*Theobroma cacao* se trata de uma planta nativa da América Tropical, no Brasil principalmente no sul da Bahia e Amazonia, para a produção de amêndoas (sementes) a matéria prima para a produção de chocolates. A parte PANC desta espécie é sua polpa, e suas sementes maduras. O uso da polpa do cacau ainda não é algo expandido, da polpa do cacau podem ser produzidos vários produtos, como por exemplo geleias, bolos, e usos como hortaliças, (KINUPP; LORENZI, 2014) a Cooperativa do Cacau poderia estar empregando também em seus produtos geleias

da polpa do cacau como novo produto na sua carta de ofertas, fazendo assim o aproveitamento de todo o conteúdo da sua matéria prima que é cacau.

A Palma *Nopalea cochenillifera* se fez presente nos produtos comercializados em forma de geleia, sendo agregada ao gengibre, a palma é uma planta nativa de das regiões semiáridas do México, adaptada as regiões semiáridas do Brasil. No país ela é cultivada com fins ornamentais e como forrageira. No México a palma é utilizada como uma hortaliça convencional sendo comercializada em feiras livres. A palma pode ser consumida de diferentes maneiras, tanto cozidas, refogados, grelhadas, e na produção de pães, bolos e trituradas juntamente com limão para sucos verdes. O fruto da palma conhecido como FIGO DA INDIA pode ser usado para fins alimentícios também de forma que poderia estar presente nos produtos comercializados, o fruto pode ser consumido in natura e de forma processada também, com a polpa concentrada podem ser produzidos, sucos geleias, sorvetes, e mousses, e a produção de molhos para massas, com adição de temperos. (KINUPP, LORENZI. 2014) O fruto da palma poderia estar presente entre os produtos das Cooperativas; COOAFE e AMAFE, e nos grupos produtivos da agricultura familiar, também no grupo CAIÇARA.

Algumas PANC poderiam estar presentes nos produtos comercializados pela economia solidária como por exemplo temos o mamão *Carica papaya*, mas não no seu uso convencional que é o fruto maduro, e sim o fruto verde, a medula ou miolo, e suas flores e sementes, que se trata de um preparo e uso não convencional, a partir do mamão verde pode se consumir de forma cozida como purês, e se fazer doces, da medula do mamoeiro podemos obter doces, bolos, pudim e farofas, as flores podem ser aferventadas e cozidas na carne, e suas sementes maduras e secas podem ser consumidas moídas em forma de temperos tipo pimenta-do-reino, o mamoeiro é uma planta que cresce de forma abundante em todo o Brasil (KINUPP; LORENZI, 2014). Essa espécie poderia vir a se tornar presentes nos temperos prontos produzidos pela COOPAF, COOPAFAM e agricultores familiares, a partir do uso das suas sementes secas e torradas.

Juá Poca *Physalis angulata*, se trata de uma herbácea anual, presente em todo o território brasileiro, a sua propagação ocorre apenas por sementes, planta de crescimento espontâneo em terrenos agrícolas, pomares, hortas e terrenos baldios, sendo as vezes consideradas como daninhas ou matos, dessa espécie podem ser consumidos seus frutos in natura, cozidos, sucos e cachaças, doces, licores e geleias, as folhas podem ser consumidas em cozidos e refogados. “Essa espécie além de ser

PANC ainda tem usos medicinais, diversos, tais como para tratar hepatite e malária e as fisalinas isoladas têm inibido crescimento de vários tipos de leucemia.” (KINUPP, LORENZI. 2014) O Juá-poca poderia ser incorporado nos produtos presentes nas cooperativas COOAFES, LAJOFE em forma de doces e geleias, e licores na agricultura familiar.

A chanana *Turnera subulata* um subarbusto ereto, e perene, nativo em todo o território brasileiro exceto no Sul, uma planta de muitos usos ornamentais em todo o país, além de ser espontâneas. As folhas são consumidas em chás, suco verde, e como temperos quando estão secas e moídas, as flores são usadas no preparo de geleias e saladas e consumo direto, e para enfeitar drinks e bebidas, possui vários usos medicinais como anti-inflamatório, e afrodisíaco. (KINUPP, LORENZI. 2014) Esta espécie poderia ser incorporada no hall de produtos da COOPAF e Agricultores familiares aproveitando suas folhas quando secas, para produção de temperos prontos, e poderia ser incorporada aos produtos do empreendedor individual da linha de produtos caiçara usando o potencial das flores para a produção de geleias.

Araruta- *Maranta arundinacea* uma herbácea perene, nativa da América central, mas adaptada todo o território nacional, da araruta se extrai o amido dos seus rizomas, usado como matéria prima para a produção de fécula na indústria, com o amido da araruta podem ser produzidos vários alimentos. A partir do amido da araruta podem ser produzidos, mingaus, cremes, pães, biscoitos, pão-de-queijo, e para engrossar molhos. (KINUPP; LORENZI, 2014) Nas cooperativas de produção essa PANC poderia se fazer presente em biscoitos, mingaus, sequilhos e como ingredientes de molhos.

Fruta-Pão – *Artocarpus altilis* cultivada em todas as regiões tropicais do mundo, no Brasil se faz presentes, no nordeste e norte. Os frutos maduros podem ser consumidos in natura e ou cozidos no preparo de purês salgados, com sabor semelhante ao aipim e batata inglesa, a polpa pode ser utilizada para o preparo de bolos pudins, mousses e cremes, e verdes podem ser consumidos em substituição do pão, cozidos. Os frutos da Fruta-Pão também podem ser cozidos e desidratados, e moídos, produzindo assim farinhas para fazer bolos, pães e mingaus. As flores masculinas são consumidas cozidas como verduras, cristalizadas e doces (KINUPP; LORENZI, 2014). A agricultura familiar poderia estar empregando a farinha da fruta-pão em seus produtos em forma de farinhas, para bolos, e biscoitos, a Naturita, poderia ter mais um tipo desidratado cristalizado a flor da fruta-pão.

Jenipapo (*Genipa americana*) uma árvore nativa em quase todo o território brasileiro em várzeas úmidas, tradicionalmente cultivada nos quintais, do norte e nordeste para produção de doces, sucos e licores, seus frutos maduros podem ser consumidos in natura, ou também, na produção de refrescos, geleias sorvetes, doces em calda, e podem ser usados em pratos salgados também, pickles e cozidos com carne, o fruto do jenipapo também pode ser consumido de forma cristalizada. (KINUPP; LORENZI, 2014) O jenipapo poderia estar presente nos produtos nas suas diversas formas de usos processado, como licores, doces em calda, cristalizado, sorvetes, pickles e geleias.

Existe uma diversidade de PANC presentes no estado com potencial de fazer parte desse hall de produtos comercializados pela economia solidaria, tanto nos produtos já existentes no catálogo, como trazendo novos produtos alimentícios para esses espaços.

A monguba (*Pachira aquática*) poderia ser uma espécie de PANC que poderia estar presente facilmente nesses produtos, a partir da monguba podem ser feitos preparos com as castanhas, folhas, e sementes, as amêndoas podem ser consumidas in natura, e moídas e torradas para produção de farinhas que podem ser usadas em bolos, pudins, paçocas, bolinhos, farofas, e ou similares para empanar peixes. A monguba pode ser propagada através de estacas e sementes, nativa da Amazonia e Maranhão, em áreas úmidas e inundáveis, mas podem se adaptar facilmente a áreas de terra firme e espaços urbanos. A monguba conseguiria fazer parte dos produtos comercializados por esses espaços nas suas diversas potencialidades alimentícias, e teria capacidade de estar trazendo dois novos tipos de alimentos processados disponíveis, que seriam a paçoca de monguba e a farofa (KINUPP, LORENZI. 2014)

Jurubeba (*Solanum paniculatum*) arbusto perene presente em quase todo o território brasileiro, com propriedades medicinais e alimentícias, cresce especialmente de forma espontânea em beiras de estradas, terrenos baldios, tida também como indesejável por nascer de forma espontânea em espaços indesejados, como as pastagens. Em alguns estados do Brasil como Minas Gerais e Goiás, é bastante utilizada produção para o uso dos frutos como aditivos de aguardente, temperos e salmouras, são bastantes populares esses usos nesses estados, sendo utilizados de forma direta e ou no preparo de diversos pratos. A jurubeba também possui alta comercialização nesses estados e o Mato Grosso do Sul, in natura, curtidos em cachaça, e conserva, para o preparo da conserva os frutos precisam ser fervidos antes

do preparo da conserva, os frutos também são cozidos com arroz (KINUPP; LORENZI, 2014)

Essa espécie poderia estar abrilhantando de forma grandemente significativa os produtos da Economia Solidaria, sendo comercializados em forma de conservas, temperos, e cachaças, pois além de serem alimentícios são também medicinais possuindo bastantes benefícios para a saúde da população. Uma forma também de trazer renda para os pequenos agricultores, e aproveitando algo que já se faz presente em suas propriedades de forma espontânea.

Banana *Musa paradísíaca* a banana em si não uma PANC, essa planta é cultivada em todo o mundo para a obtenção dos seus frutos, mas para além dos seus frutos ela possui outras partes alimentícias que podem ser aproveitadas também para alimentação, como por exemplo o coração da bananeira, flores, cascas dos frutos, sal, fruto verde e cascas. Os frutos verdes vem sendo bastantes difundidos para a produção da “biomassa” “a parte aérea queimada (cinzas) pode ser usada como sucedânea do sal” (KINUPP; LORENZI, 2014) O miolo ou escarpo da bananeira ainda jovem pode ser cozido ou processado produzindo então a farinha amilácea, as flores e inflorescências masculinas (coração da banana) podem ser consumidas como hortaliças, no estado de MG se tem receitas tradicionais como por exemplo o pastel de angu com umbigo de banana, sendo comercializado em feiras livres. Ainda se tem poucos estudos sobre os usos das partes não convencionais da bananeira. Para a comercialização nos espaços da Economia solidaria seria recomendado produtos desta planta como a farinha amilácea do miolo ou escapo, e ou cascas cristalizadas e geleias da casca da banana.

Pimenta rosa (aroeira, *Schinus terebinthifolius*) nativa no Brasil do Pernambuco ao Rio Grande do Sul, amplamente cultivada em algumas regiões para fins paisagísticos, os seus frutos secos podem ser utilizados como condimentos, algo que já acontece em muitos países, importada com grande frequência pelo comercio brasileiro, mesmo sendo bastante cultivada na maioria das cidades brasileiras. Seus frutos/sementes podem ser consumidos como condimentos para diversos pratos, como por exemplo, carnes peixes, doces em calda e geleias proporcionando além de sabor e aroma um visual chamativo, pode ser usada também em substituição da pimenta do reino na indústria de embutidos (KINUPP; LORENZI, 2014) Para se fazer presente nos espaços solidários de comercialização de processados a pimenta

rosa/aroeira poderia estar presente como condimento, e doces como por exemplo uma receita diferenciada que é o bombom com pimenta rosa.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A partir deste trabalho foi possível identificar dois espaços comerciais da Economia Solidária o Mercaf e Toca da Terra, no município de Serrinha - Bahia, e assim entender a importância da economia solidária. Com essa economia presente no município, é possível gerar renda para a população, reconhecimentos por parte das pessoas em saber que ali existe espaços solidários que trabalham tendo como foco o ser humano e não o capital financeiro.

Nesses espaços solidários são comercializados vários tipos de produtos, desde alimentícios a artesanais, mas o interesse dessa pesquisa foi os produtos alimentícios comercializados pela economia solidária no município, com a pesquisa foram levantados 189 produtos alimentícios comercializados no município, vindos de diferentes regiões do estado da Bahia, abrangendo um pouco de cada território baiano.

Com essa variedade de produtos vindos de diferentes territórios, pode se observar o quanto é interessante buscar esses dados, isso por que cada produto traz consigo um pouco da história de sua produção, alguns vem de cooperativas formadas por agricultores já outros vem diretamente de pequenos agricultores familiares, e assim é possível entender um pouco do quanto a economia solidária é importante para trazer visibilidade e renda para esses territórios juntamente com as cooperativas e agricultura familiar.

Foram identificados 24 tipos de PANC diferentes presentes na composição dos produtos comercializados nos empreendimentos solidários, dentre estes tipos de PANC estavam presentes 17 espécies de plantas e 7 preparos alimentícios não convencionais, dentre as espécies mais presentes nos produtos foram, o licuri, umbu e caju/pseudofruto (castanha). A maioria das espécies presentes são nativas no estado da Bahia, ocorrendo assim o aproveitamento da matéria prima já existente nas regiões, muitas delas são espontâneas, que, ou seja, nascem sozinhas sem grande necessidade de manejo agrícola.

O aproveitamento das PANC presentes nos ambientes é uma forma de preservação dele, pois já fazem parte da natureza nesses espaços não há

necessidade de se tirar algo já existente naquele recinto para plantá-las, e muitas delas se adaptam muito bem ao plantio em consorcio, ajudando a manter os nutrientes no solo, e o tornando mais rico, por se ter uma diversidade de espécies com ótimas propriedades em um mesmo espaço.

As PANC além de ser uma forma de trazer renda para a população, ela também pode trazer soberania alimentar para as pessoas, isso porque é uma alimentação de baixo custo, e altos teores nutricionais, que se fazem presentes no meio ambiente de forma espontânea, abrindo possibilidades de as pessoas terem muito mais acesso a elas do que as convencionais, ajudando a acabar com a fome ou pelo menos diminuir, de tal forma que tenhamos alimentos de qualidade, em quantidade que abasteça a população, e por baixo custo. As PANC têm esse potencial, o que falta é difusão desse saber para todos.

Para que essa realidade de fome, e desigualdade socio alimentar existente mude, é necessário que haja a disseminação do potencial desses produtos alimentícios como para a população. Mas não basta apenas expor essas espécies alimentícias mostrando suas propriedades, é necessário que haja mais estudos voltados para elas, que ocorra cursos formativos indicando como identificar essas plantas no meio ambiente, como fazer o preparo de forma correta sem contar nos seus benefícios alimentares e para a saúde.

Uma ótima maneira de trazer essas informações para a população futuramente seria a confecção de uma cartilha expondo as PANC presentes na região e que são de fácil acesso, tanto para plantio e manejo, e consumo.

## 7. REFERÊNCIAS

CASTRO, F.P. Cultura alimentar e agroextrativismo: saúde na mesa e renda no campo. In: Rio de Janeiro: **Revista Agriculturas**, v. 11 – n. 4 • dezembro de 2014 p 11.

CASTRO, Tamara. Economia Solidaria, O que é? **Cenpec**. 2021. Acesso em: 07. maio.2022. Disponível em: <https://www.cenpec.org.br/oficinas/economia-solidaria-o-que-e>

DEIMLING, Moacir Francisco; BARICHELLO, Rodrigo; Jardim Braz, Ricardo; BIEGER, Beno Nicolau; CASAROTTO Filho, Nelson **Agricultura familiar e as relações na comercialização da produção Interciencia**, vol. 40, núm. 7, julio, 2015, pp. 440-447 Asociación Interciencia Caracas, Venezuela

GUSKE, Ana Claudia. KARNOPP, Erica. ETGES, Virginia Elisabeta. **A TRADIÇÃO ALIMENTAR NO CONTEXTO DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES DE ALIMENTOS: O CASO DA MICRORREGIÃO NORTE DO COREDE DO VALE DO RIO PARDO –RS/BRASIL**. Geosul, Florianópolis, v. 34, n. 73, p. 193-216, set./dez. 2019. <http://doi.org/10.5007/1982-5153.2019v34N73p193>.

KINUPP, Valdely Ferreira, LORENZI, Harry. **Plantas Alimentícias Não Convencionais PANC no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas** / Valdely Ferreira Kinupp, Harry Lorenzi. – São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. 2007. Tese de (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Faculdade Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Cap. 1: Introdução Geral.

MATTIA Vinicius, CORBARI Fabio, ZONIN Wilson João. 2018. **Caracterização Das Cooperativas Solidárias De Comercialização Dos Produtos Da Agricultura Familiar Na Bacia Do Paraná 3**. Revista GeoPantanal • UFMS/AGB • Corumbá/MS • N. 24 • 163-180 • jan./jun. 2018

MUSSOI, Milena Regina. SIROTA, V G R. ANJOS, M C R d. SILVA, A C G F d S F da. **AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES: RESGATE DE SABERES E PRÁTICAS NA PROMOÇÃO DA SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**. 2015.

NASCIMENTO, Daniel Teotônio Do. Kremer, Andréia Maria. Benini, Élcio Gustavo. **Economia Solidária e Tecnologia Social: potenciais alternativos de configurações organizativas**. 2018. Otra Economía, vol.11,n.20,julio-diciembre 2018

OLIVEIRA. J. R. *et al.*, (2020). Plantas alimentícias não convencionais (PANC): uma alternativa para a economia popular e solidária com desenvolvimento local. **Revista Macambira**, 4(2), e042009.

SANTOS, Edna Santana dos, et al. 2017. **Projeto Salada: Uma Percepção A Partir Do Conhecimento Sobre PANC No Território Do Sisal**. Cadernos Macambira V. 3, Nº 2, 2018. Página 9 de 54. Anais do I Seminário do Sisal: Seminário de Pesquisa, Extensão, Inovação e Cultura do Território do Sisal. Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes

SANTOS, Edinusia Moreira Carneiro. SILVA, Onildo Araújo da. Mercator, Fortaleza, v. 16, e16029, 2017. SISAL NA BAHIA – BRASIL. Acesso em: 06/mai./2021

SANTOS, Eduardo, MARIANO, Jefferson, PASSANEZI, Paul a. Entrevista com PAUL SINGER. 2003. **Revista Gerenciais**, São Paulo, v. 2, set. 2003, p. 3 – 5  
Acesso em: 18/05/2022.

SEPULCRI, Odílio, TRENTI, Edison José. **O Mercado E A Comercialização De Produtos Agrícolas**. [S.l.: s.n.].

SIMONETTI, Mariana Grisa; SIMONETTI, Kerli Tatiane Grisa; FARINÃ, Luciana Oliveira de. **Biodiversidade como sustentabilidade: possibilidade de mercados para plantas alimentícias não convencionais (PANC)**, Brazilian Journal of Development, Curitiba, v.7, n.4, p. 35330-35348 apr 2021

SINGER, Paul. **Introdução à Economia Solidária**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2002.