

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: NUTRIÇÃO SUSTENTÁVEL

UNCONVENTIONAL FOOD PLANTS: SUSTAINABLE NUTRITION

Karim Alexandra Schroeder¹

Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Escola de Ciências Sociais e da Saúde. Curso de Nutrição. Goiânia, Goiás, Brasil.

<https://orcid.org/0009-0002-6101-8178>

karimsilvaster@gmail.com

Profa. Orientadora Ma. Nair Augusta de Araújo Almeida Gomes²

Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Escola de Ciências Sociais e da Saúde. Curso de Nutrição. Goiânia, Goiás, Brasil.

<https://orcid.org/0000-0001-6882-0388>

niraugustaalmeida@yahoo.com.br

¹ Participação na formulação e elaboração do artigo. Desenho do Projeto, Escrita – Primeira Redação, Metodologia, Discussão dos Resultados, Escrita – Revisão versão final.

² Participação na formulação e elaboração do artigo. Desenho do Projeto, Escrita – Primeira Redação, Metodologia, Discussão dos Resultados, Escrita – Revisão e aprovação da versão final.

Recebido: 08/09/2025. Parecer: 04/12/2025. Corrigido: 02/05/2026. Aprovado: 01/06/2026.

Publicado: 02/06/2026



Esta obra está licenciada com uma Licença [Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

RESUMO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) compreendem espécies vegetais com elevado potencial nutricional, ecológico e funcional, ainda subutilizadas nos sistemas alimentares no Brasil. Este estudo teve como objetivo realizar uma revisão crítica da literatura científica sobre as PANC, abordando sua composição nutricional, possibilidades de cultivo sustentável, contribuições para a segurança alimentar e nutricional, bem como as principais barreiras à sua incorporação na alimentação cotidiana. Trata-se de uma revisão narrativa, conduzida por meio de levantamento bibliográfico nas bases BVS, SciELO, PubMed e Google Acadêmico, resultando na seleção de 23 artigos publicados entre 2014 e 2025. A análise do material foi

organizada em cinco eixos temáticos: (1) composição nutricional e funcional; (2) práticas de cultivo; (3) saberes populares; (4) políticas públicas; e (5) barreiras socioculturais e comerciais. Os achados indicam que as PANC apresentam teores expressivos de proteínas, fibras, vitaminas, minerais e compostos bioativos, configurando-se como importantes aliadas no enfrentamento da fome oculta e na promoção da saúde pública. Ademais, evidenciam potencial para fortalecer a agricultura familiar, conservar a biodiversidade e ampliar a diversidade alimentar. Contudo, sua valorização ainda é limitada por fatores como a ausência de políticas públicas específicas, o preconceito alimentar e o desconhecimento por parte da população. Conclui-se que as PANC representam uma

estratégia promissora para a construção de sistemas alimentares sustentáveis, resilientes e culturalmente adequados. Para sua efetiva integração à dieta cotidiana, são necessárias ações articuladas entre comunidades locais, instituições de ensino e pesquisa, formuladores de políticas públicas e os diversos setores produtivos.

Palavras-chave: Biodiversidade. Educação Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar.

ABSTRACT

Unconventional Food Plants (UFPs) are plant species with high nutritional, ecological, and functional potential that remain underused in Brazilian food systems. This study aimed to critically review the scientific literature on UFPs, focusing on their nutritional composition, sustainable cultivation, contributions to food and nutrition security, and the main barriers to their incorporation into daily diets. This narrative review was based on a bibliographic search carried out in the BVS, SciELO, PubMed, and Google Scholar databases, resulting in the selection of 23 studies published between 2014 and 2025. The material was analyzed according to five thematic axes: (1) nutritional and functional composition; (2) cultivation practices and sustainability; (3) traditional knowledge and ethnobotany; (4) public policies; and (5) sociocultural and commercial barriers. The findings indicate that UFPs contain relevant amounts of proteins, dietary fiber, vitamins, minerals, and bioactive compounds, and may contribute to preventing micronutrient deficiencies and promoting public health. In addition, they may strengthen family farming, preserve biodiversity, and diversify food consumption. However, their wider adoption is still constrained by limited public policies, low consumer awareness, and persistent sociocultural prejudice. UFPs therefore represent a promising strategy for building sustainable, resilient, and culturally appropriate food systems.

Their effective integration into everyday diets depends on coordinated actions involving local communities, educational and research institutions, policy makers, and productive sectors.

Keywords: Biodiversity. Food and Nutrition Education. Food and Nutrition Security.

1 INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) constituem um conjunto diversificado de espécies vegetais com partes comestíveis — incluindo folhas, frutos, flores, sementes e raízes — que, apesar de seu elevado valor nutricional e potencial funcional, permanecem marginalizadas no sistema alimentar convencional. O Brasil, por ser detentor de uma das maiores biodiversidades do planeta, abriga mais de três mil espécies nativas classificadas como PANC, o que confere ao país um papel estratégico nas agendas de segurança alimentar e nutricional (SAN), saúde pública e conservação da biodiversidade (Brasil, 2020).

A tendência à homogeneização dos padrões alimentares, impulsionada pelos sistemas agroalimentares convencionais, pelos impactos ambientais da agricultura intensiva e pelo consumo excessivo de alimentos ultraprocessados, evidencia a necessidade de alternativas alimentares mais sustentáveis. Nesse contexto, as PANC despontam como estratégias

promissoras para a diversificação da dieta, contribuindo para a promoção da saúde e para a sustentabilidade ambiental (Kelen *et al.*, 2015; Biondo, 2018; Padilha, 2020).

O crescente interesse por essas espécies alimentares também se justifica por seu alinhamento com os princípios da agroecologia e da SAN. Além de seu potencial nutricional e ecológico, as PANC destacam-se pela elevada adaptabilidade a diferentes condições edafoclimáticas — desenvolvendo-se espontaneamente em diversos ambientes — e pela baixa exigência de insumos externos. Tais características tornam seu cultivo uma prática de baixo custo, especialmente vantajosa para pequenos agricultores e comunidades rurais, promovendo autonomia produtiva e valorização dos saberes tradicionais (Amorim, 2020).

Do ponto de vista nutricional, sua composição rica em proteínas, fibras, vitaminas e minerais reforça o papel estratégico das PANC no enfrentamento da “fome oculta”, condição caracterizada pela deficiência de micronutrientes essenciais, padrões alimentares energeticamente suficientes, mas nutricionalmente inadequados (Valois, 2018). Assim, a incorporação dessas espécies à alimentação cotidiana pode contribuir tanto para a diversificação da dieta quanto para a mitigação de carências nutricionais em diferentes contextos socioeconômicos.

Diante do exposto, torna-se pertinente aprofundar a compreensão sobre o papel das PANC no enfrentamento dos desafios contemporâneos relacionados à alimentação e à sustentabilidade. Assim, o presente estudo tem como objetivo analisar, por meio de uma revisão da literatura científica, o potencial das PANC como alternativas alimentares sustentáveis e funcionais, capazes de enriquecer o valor nutricional das dietas, contribuir para a conservação da biodiversidade e fomentar sistemas alimentares mais resilientes e ambientalmente responsáveis. Espera-se, com isso, oferecer subsídios para o desenvolvimento de pesquisas, políticas públicas e estratégias educativas que promovam o cultivo e o consumo dessas espécies como parte de uma alimentação saudável, sustentável e culturalmente adequada no contexto brasileiro.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Este estudo consiste em uma revisão narrativa da literatura, com o objetivo de reunir e analisar criticamente a produção científica sobre o potencial nutricional, funcional e ecológico das PANC, bem como as barreiras para sua inserção na dieta brasileira.

A pesquisa foi conduzida por meio de levantamento bibliográfico nas bases Biblioteca Virtual em Saúde (BVS),

Scientific Electronic Library Online (SciELO), PubMed e Google Acadêmico. Para a busca, empregaram-se combinações entre os descritores “plantas alimentícias não convencionais”, “PANC”, “benefícios” e “sustentabilidade”, com uso dos operadores booleanos AND e OR, de acordo com a especificidade de cada base.

Como critérios de inclusão, consideraram-se estudos completos, disponíveis na íntegra, publicados em português ou inglês, no período de 2014 a 2025, e que abordassem as PANC em pelo menos um dos seguintes enfoques: composição nutricional e funcional, cultivo e sustentabilidade, conhecimento popular e etnobotânica, políticas públicas ou barreiras socioculturais e comerciais.

Como critérios de exclusão, foram retirados estudos duplicados nas bases consultadas, publicações sem acesso ao texto completo, trabalhos fora do recorte temporal adotado, estudos fora do escopo temático da revisão e textos que apenas mencionavam espécies vegetais sem relação direta com o conceito de PANC. A seleção ocorreu em duas etapas: inicialmente, realizou-se a leitura dos títulos e resumos; em seguida, procedeu-se à leitura integral dos textos potencialmente elegíveis. Ao final, foram selecionados 23 estudos para compor o corpus analítico.

Para a sistematização dos dados, foi elaborado um fichamento analítico contendo as principais informações de cada estudo selecionado. Esse instrumento reuniu dados como: título, autores, ano de publicação, tipo de estudo, objetivo, abordagem metodológica, espécies de PANC abordadas, principais resultados, conclusões e aspectos nutricionais, funcionais, ambientais, sociais e institucionais discutidos nos artigos.

A partir do fichamento, os estudos foram organizados e interpretados à luz de cinco eixos temáticos previamente definidos: (1) composição nutricional e funcional das PANC; (2) práticas de cultivo e sustentabilidade; (3) conhecimento popular e etnobotânica; (4) inserção e políticas públicas; e (5) barreiras socioculturais e comerciais. Essa categorização permitiu identificar padrões, tendências e lacunas na literatura, além de embasar a análise crítica apresentada na discussão.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Tabela 1 apresenta espécies de plantas alimentícias não convencionais (PANC) recorrentes na literatura revisada, bem como suas principais características nutricionais e formas de utilização alimentar.

Tabela 1- Espécies de PANC, características nutricionais e usos alimentares.

Espécie	Características nutricionais	Usos
Bertalha	Compostos antioxidantes	Omeletes
Jenipapo	Compostos Fenólicos	Sucos, licores, molhos
Pequi	Carotenoides	Arroz, molhos
Taioba	Fibras e minerais	Refogados

Fonte: Elaborado pelos autores com base na literatura revisada.

3.1 Composição nutricional e funcional das PANC

Os estudos laboratoriais incluídos nesta revisão demonstram o elevado valor nutricional das PANC, que apresentam teores expressivos de proteínas, fibras, vitaminas (A, C, folato) e compostos bioativos como fenóis, flavonoides e taninos (Rodrigues *et al.*, 2025; Obermaier *et al.*, 2023). Espécies como pequi, bertalha, jenipapo e taioba destacam-se por sua densidade nutricional e funcional, com potenciais efeitos antioxidantes e anti-inflamatórios. Essa composição reforça o papel estratégico dessas espécies no enfrentamento da fome oculta e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis.

Apesar da riqueza nutricional, os estudos apontam limitações quanto à padronização de métodos analíticos e à escassez de dados sobre a

biodisponibilidade de nutrientes após o preparo culinário. A ausência de tabelas nutricionais oficiais também dificulta a inserção segura das PANC em políticas públicas de alimentação e nutrição.

3.2 Práticas de cultivo e sustentabilidade

As PANC revelam notável adaptabilidade a diferentes condições edafoclimáticas, sendo cultivadas com baixa exigência de insumos externos, o que as torna ideais para sistemas agroecológicos e para a agricultura familiar (Alves *et al.*, 2023; Correia *et al.*, 2020). Estudos etnobotânicos e agrônômicos destacam que o cultivo consorciado, como taioba sob bananeiras (Alves *et al.*, 2023), promove sombreamento natural e aproveitamento eficiente dos recursos.

A rusticidade dessas plantas é um fator-chave para sua sustentabilidade, mas ainda há poucas pesquisas voltadas para o desenvolvimento de tecnologias de manejo, conservação pós-colheita e inserção em cadeias produtivas maiores. O incentivo à produção local pode promover autonomia alimentar e conservação da agrobiodiversidade.

3.3 Conhecimento popular e etnobotânica

Estudos com enfoque etnobotânico (Jacob, 2020; Alves *et al.*, 2024; Tadesse

et al., 2024) ressaltam o papel fundamental dos saberes populares na identificação, uso e conservação das PANC. As comunidades rurais e tradicionais demonstram profundo conhecimento sobre o cultivo, colheita e preparo de espécies nativas, muitas vezes transmitido oralmente ao longo de gerações. As práticas em quintais agroecológicos e hortas comunitárias reforçam a importância da etnobotânica como instrumento de soberania alimentar.

Contudo, observa-se uma tendência de erosão cultural, com perda progressiva desse conhecimento nas gerações mais jovens. A valorização desses saberes em programas educacionais e iniciativas de extensão pode contribuir significativamente para a preservação do patrimônio alimentar brasileiro.

3.4 Inserção em políticas públicas

Apesar do reconhecimento do valor das PANC por políticas de segurança alimentar, como o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), sua presença ainda é incipiente (Ranieri *et al.*, 2024). Alguns estudos sugerem a viabilidade de incluir espécies nativas nos cardápios escolares, fortalecendo a agricultura familiar e promovendo educação alimentar (Silva *et al.*, 2021).

Ainda assim, a ausência de normativas específicas, de incentivos fiscais e de políticas públicas estruturantes impede a ampliação do cultivo e do consumo das PANC. A criação de programas de incentivo à produção agroecológica, além da capacitação de agricultores e nutricionistas, é crucial para consolidar seu uso institucional.

3.5 Barreiras socioculturais e comerciais

As principais barreiras identificadas nos estudos dizem respeito ao preconceito alimentar, à desinformação e à marginalização cultural das PANC, muitas vezes associadas à pobreza ou ao ruralismo (Macena *et al.*, 2021; Milião *et al.*, 2022). A rejeição simbólica desses alimentos por parte da população urbana impede seu pleno aproveitamento, mesmo diante de seus comprovados benefícios nutricionais e ecológicos.

Outro entrave refere-se à inexistência de mercados estruturados e de cadeias logísticas para distribuição em larga escala. A ausência de rotulagem adequada, certificações e políticas de incentivo ao consumo limita o avanço das PANC como alternativa viável de diversificação alimentar. Estratégias educativas integradas a campanhas de valorização da culinária local são

apontadas como ferramentas eficazes para romper essas barreiras.

De modo transversal, a literatura revisada ainda apresenta limitações metodológicas importantes. Predominam estudos descritivos, de recorte local e com amostras reduzidas, o que restringe a generalização dos achados para diferentes contextos regionais e socioculturais. Também se observa heterogeneidade nos métodos de análise nutricional e funcional, além de lacunas referentes à biodisponibilidade de nutrientes após o preparo culinário, à presença de fatores antinutricionais, à segurança sanitária, à aceitação sensorial e à viabilidade econômica de inserção dessas espécies em cadeias produtivas mais amplas.

Apesar dessas limitações, a convergência entre estudos nutricionais, agrônômicos e etnobotânicos sugere que as PANC possuem elevado potencial para contribuir com a diversificação alimentar e com a sustentabilidade dos sistemas alimentares. Como agenda futura, mostram-se necessárias investigações mais integradas, com protocolos analíticos comparáveis, estudos de intervenção, avaliação de aceitabilidade, manejo pós-colheita e análises sobre comercialização e implementação em políticas públicas, de modo a ampliar a robustez das evidências disponíveis.

4 CONCLUSÃO

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) configuram-se como alternativas promissoras para a promoção da segurança alimentar e nutricional, da saúde pública e da sustentabilidade ambiental. Esta revisão demonstrou que, além de seu elevado valor nutricional e adaptabilidade ecológica, as PANC possuem potencial para fortalecer circuitos alimentares locais, valorizar saberes tradicionais e ampliar a diversidade de cultivos em sistemas agroecológicos.

A análise crítica da literatura, organizada em cinco eixos temáticos, evidenciou tanto o potencial nutricional e funcional dessas espécies quanto os desafios para sua inserção efetiva nas políticas públicas, na cultura alimentar urbana e nos mercados formais. Barreiras como a ausência de políticas específicas, o preconceito alimentar e o desconhecimento por parte da população ainda limitam sua valorização.

Diante disso, torna-se essencial ampliar os investimentos em pesquisa, educação alimentar e extensão rural, bem como criar incentivos à produção, comercialização e consumo das PANC. Valorizar essas espécies implica reconhecer seu papel estratégico na construção de sistemas alimentares mais justos, resilientes e sustentáveis,

fundamentados na agrobiodiversidade e na soberania alimentar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, C. L. P.; OLIVEIRA, F. L.; MENDES, T. P. *et al.* Arranjos de cultivo para taioba sob pomar de bananeira. **Semina: Ciências Agrárias**, Londrina, v. 44, n. 3, p. 1017-1028, 2023. DOI: <https://doi.org/10.5433/1679-0359.2023v44n3p1017>.

ALVES, T. C.; KINUPP, V. F.; MENDONÇA, B. A. F. *et al.* Plantas alimentícias não convencionais (PANC) da Travessia Petrópolis–Teresópolis, Parque Nacional da Serra dos Órgãos, Rio de Janeiro, Brasil. **Wild**, v. 1, n. 1, p. 17-29, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/wild1010002>.

AMORIM, P. S. **Análise da inserção das plantas alimentícias não convencionais (PANC) na merenda escolar do município de Marechal Deodoro, Alagoas**. 2020. Dissertação (Mestrado Profissional em Tecnologias Ambientais) – Instituto Federal de Alagoas, Marechal Deodoro, 2020. Disponível em: <https://www2.ifal.edu.br/ppgtec/tccs/arquivos/arquivos-tcc-2025/tcc-final-paloma.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2024.

BARREIRA, T. F.; PAULA FILHO, G. X.; RODRIGUES, V. C. C. *et al.* Diversidade e equitabilidade de plantas alimentícias não convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v. 17, n. 4, supl. II, p. 964-974, 2015. Disponível em: <https://scielo.br/j/rbpm/a/Y8H4bjxPnk3frsdGcZmRV4F/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 fev. 2024.

BIONDO, E. Diversidade e potencial de utilização de plantas alimentícias não convencionais no Vale do Taquari/RS. **Revista Científica da UERGS**, São Francisco de Paula, v. 4, n. 1, p. 62-76,

2018. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/324659146_Diversidade_e_potencial_de_utilizacao_de plantas_alimenticias_nao_convencionais_no_Vale_do_TaquariRS. Acesso em: 13 ago. 2024.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Flora do Brasil 2020**. Rio de Janeiro: Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>. Acesso em: 7 ago. 2024.

BRITO, B. F.; PEREIRA, V. L.; LIMA, N. M. P. *et al.* Transformação sustentável nas feiras da agricultura familiar de Gurupi: utilização de PANC como fonte de alimentação e renda. **Pesquisa, Sociedade e Desenvolvimento**, v. 12, n. 14, e43121444458, 2023. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v12i14.44458>.

CONCEIÇÃO, V. M. S.; MESQUITA, V. P. **Plantas alimentícias não convencionais: do conhecimento popular ao conhecimento científico**. In: SEMINÁRIO DA LICENCIATURA EM QUÍMICA (SELIQ), 12.; SEMINÁRIO INSTITUCIONAL DO PIBID/QUÍMICA, 8., 2022, Goiânia. *Anais [...]*. Goiânia: Instituto de Química da Universidade Federal de Goiás, 2022.

CORREIA, V. T. V.; D'ANGELIS, D. F.; BRITO, L. M. *et al.* Perfil antioxidante de alface canadense (*Lactuca canadensis*) e cipó madeira (*Anredera cordifolia*) minimamente processadas. **Colloquium Agrariae**, v. 16, n. 4, p. 17-28, 2020. DOI: <https://doi.org/10.5747/ca.2020.v16.n4.a379>.

FANGUEIRO, A. L. S.; PENHA, M. P.; LOURENÇO, M. S. Plantas alimentícias não convencionais: sustentabilidade em um restaurante universitário. **Demetra**, v. 17, e67365, 2022. DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2022.67365>.

FAO; FIDA; OPS; PMA; UNICEF. **Panorama regional de la seguridad alimentaria y la nutrición - América Latina y el Caribe 2023: estadísticas y tendencias**. Santiago, 2023. DOI: <https://doi.org/10.4060/cc8514es>.

HUNTER, D.; BORELLI, T.; BELTRAME, D. M. O. et al. The potential of neglected and underutilized species for improving diets and nutrition. **Planta**, v. 250, p. 709–729, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00425-019-03169-4>.

JACOB, M. C. M. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária com fins lucrativos. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 15, e43568, 2020. DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2020.44037>.

KELEN, M. E. B.; NOUHUYS, I. S. V.; KEHL, L. C. K. et al. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC): hortaliças espontâneas e nativas**. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015. 44 p. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/viveiroscomunitarios/wp-content/uploads/2015/11/Cartilha-15.11-online.pdf> Acesso em: 11 ago. 2024.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. 1. ed. São Paulo: Instituto Plantarum, 2014. 768 p.

MACENA, M. A.; OLIVEIRA, M. O. S.; ASQUIER, E. R. et al. **Potenciais usos para plantas alimentícias não convencionais (PANC)**. In: *SIMPÓSIO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*, 1., 2021. Anais [...]. 2021. DOI: <https://doi.org/10.29327/155543>.

MAGRO, D. R.; FORALOSSO, F. B.; VARGAS JUNIOR, A. et al. Plantas

alimentícias não convencionais (PANC): uma revisão. **Journal of Agricultural Sciences Research**, v. 1, n. 2, p. 1–12, 2021. DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.97321111111>.

MILIÃO, G. L.; OLIVEIRA, A. P. H.; SOARES, L. S. et al. Unconventional food plants: nutritional aspects and perspectives for industrial applications. **Future Foods**, v. 5, 2022.

MIRANDA, C. T. C. S. et al. Plantas comestíveis não convencionais da Amazônia: compostos bioativos, benefícios à saúde, desafios e tendências futuras. **Foods**, v. 13, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13030478>.

OBERMAIER, L.; MATA, B. P. M.; PEREGO, C. H. et al. An improved folate stable isotope dilution assay of unexploited food sources from Brazil. **Frontiers in Nutrition**, Lausanne, v. 10, 1252497, 2023. DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1252497>.

PADILHA, M. R. F.; SHINOHARA, N. K. S.; SHINOHARA, G. M. et al. Plantas alimentícias não convencionais (PANC): uma alternativa para a gastronomia pernambucana. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 9, p. 64928–64940, 2020. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/58251> Acesso em: 3 ago. 2024.

RANIERI, G. R.; MADEIRA, N. R.; SLATER, B. et al. Large-scale production of non-conventional edible plants for biodiverse school meals. **Frontiers in Nutrition**, v. 11, 1282618, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1282618>.

RODRIGUES, L. S. et al. Análise de minerais e oligoelementos de plantas alimentícias não convencionais usando ICP OES e técnicas quimiométricas. *[Título correto da revista]*, 2025.

SANTOS, J. B.; SILVA, V. S.; DUARTE, F. C. *et al.* Análise de correspondência aplicada para a identificação de plantas benéficas da região de Salinas-MG. **Higiene Alimentar**, v. 33, n. 288/289, p. 475-479, 2019.

SANTOS, A. L.; SILVA, G. C. C.; RAHAL, I. L. *et al.* Plantas alimentícias não convencionais: revisão. **Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR**, Umuarama, v. 26, n. 3, p. 1068-1090, set./dez. 2022. DOI: 10.25110/arqsaude.v26i3.2022.8995.

SILVA, C. P. D.; AMORIM, A. L. B.; BANDONI, D. H. *et al.* Including biodiversity food in the Brazilian school feeding: a strategy to ensure food and nutritional security in childhood. In: JACOB, M. C. M.; ALBUQUERQUE, U. P. (org.). **Local food plants of Brazil**. [S.l.]: Springer, 2021. p. 361-375.

SILVA, W. F. M.; SOUSA, I. B.; RAMOS, B. C. Z. *et al.* Plantas alimentícias não convencionais: pesquisa sobre conhecimento e consumo da região de Brasília-DF. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 11, n. 9, e40511932199, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i9.32199.

TADESSE, D.; MASRESHA, G.; LULEKAL, E. *et al.* A systematic review exploring the diversity and food security potential of wild edible plants in Ethiopia. **Scientific Reports**, v. 14, n. 1, p. 17821, 2024. DOI: 10.1038/s41598-024-67421-y.

TULER, A. C.; PEIXOTO, A. L.; SILVA, N. C. B. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, v. 70, e01142018, p. 1-12, 2019. DOI: 10.1590/2175-7860201970077.

VALOIS, A. C. C. Relevância das plantas alimentícias não convencionais (PANC) na

minimização da fome no Brasil. **Revista Brasileira de Recursos Genéticos**, Brasília, v. 4, n. 2, p. 38-40, 2018. Disponível em: https://www.recursosgeneticos.org/Recursos/Arquivos/6_Relevancia_das_Plantas_Alimenticias_No_Convencionais_na_minimiza_o_da_fome_no_Brasil.pdf. Acesso em: 10 ago. 2024.