Prefeitura promoveu oficinas sobre plantas alimentícias não convencionais nas zonas Rural e Urbana durante o mês de maio

Date : 03-06-2024

Oficina realizada no Centro de Referência da Mulher Albertina Vasconcelos

Ao longo do último mês, a Prefeitura de Vitória da Conquista realizou oficinas sobre plantas alimentícias não convencionais, também chamadas de Pancs, com os usuários dos Centros de Referência de Assistência Social (Cras) e do Centro de Referência da Mulher Albertina Vasconcelos (Crav). Nas oficinas, os usuários aprendem quais são as plantas e como utilizá-las em receitas práticas.

As oficinas são realizadas numa articulação da Secretaria Municipal de Assistência Social (Semdes), por meio da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (Cosan), com a Secretária Municipal de Saúde (SMS), por meio da Coordenação de Vigilância Alimentar e Nutricional.

A última ação de maio aconteceu com um grupo de mulheres atendidas pelo Crav, na qual elas desenvolveram uma torta utilizando a planta Ora-pro-nóbis. Os encontros são oportunidades para que a população possa conhecer novos alimentos, aprendendo receitas saudáveis, que podem auxiliar em uma alimentação mais saudável e também na criação de fontes alternativas de renda. “Aqui nas oficinas mostramos como esses alimentos, muitas vezes, são descartados. Ao apresentar as Pancs para as comunidades, estamos não só promovendo uma alimentação mais saudável, mas também mostrando que esses alimentos podem ser comercializados, possibilitando a geração de fontes alternativas de renda para essas famílias”, explicou a coordenadora da Cosan, Karine Barros.

As oficinas são conduzidas pelas nutricionistas da SMS, Iasmin Lacerda e Flávia Chaves, que ministraram palestra sobre as plantas alimentícias não convencionais e também a aula prática com a execução de alguma receita. “Trazer esse conhecimento para as pessoas é reforçar a importância da alimentação saudável. São alimentos muito ricos que, muitas vezes, descartamos sem dar o devido valor. A gente sabe o quanto é difícil inventar receitas, mas as Pancs são uma fonte de nutriente barata e de fácil acesso”, afirmou a nutricionista e coordenadora da Vigilância Alimentar e Nutricional, Iasmin Lacerda.

Karine Barros

Iasmin Lacerda

Monique Cajaíba

No Crav, a oficina também foi um momento para que as mulheres que participam do grupo terapêutico da unidade pudessem estimular a sua autonomia, executando elas mesmas a receita. “Não devemos trabalhar apenas a questão da violência, mas também executar ações que estimulem a autonomia das mulheres. Oficinas como essa ajudam a garantir a segurança alimentar e também podem ser um auxílio para a independência financeira, já que são alimentos baratos e pouco utilizados na gastronomia, que podem ser consumidos ou comercializados”, pontuou a gerente do Crav Monique Cajaíba.

As oficinas de Pancs chegam aos Centros de Referência de Assistência Social

Também foram realizadas oficinas com os usuários do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) do Cras Pedrinhas e do Cras Rural, no distrito de São Sebastião.

Oficina do Cras Pedrinhas

Na zona rural, a comunidade, com o auxílio da equipe, preparou um bolo de Taioba com Capim-Limão. A gerente do Cras Rural, Gleisse Oliveira, destacou que esse é um trabalho contínuo realizado com as comunidades rurais. “Essa é uma atividade muito importante pois além da questão dos alimentos, podemos fortalecer os vínculos com a comunidade. Muitas pessoas aqui já cultivam essas plantas, agora estamos mostrando como elas podem ser utilizadas”, ressaltou Gleisse.

Gleisse Oliveira

Arlane Souza

Foi o que aconteceu com Arlane Souza, no Cras Pedrinhas. A moradora relatou que já conhecia algumas das plantas, mas destacou como ponto alto da oficina foi o fato de poder aprender receitas novas para inserir esses alimentos. “Já utilizava a folha da batata para fazer lasanha, mas muitos outros alimentos que mostraram hoje foram uma novidade para mim. Aprender esse tipo de receita é muito bom para as crianças que às vezes não gostam de comer vegetais, mas gostam quando a gente usa esses alimentos de uma forma diferente nas receitas”, contou a moradora do bairro Pedrinhas.

PANC