



## DA BATATA TUDO SE APROVEITA: DO TUBÉRCULO AO CAULE E FOLHAS COMO PANCS

*Fabiana de Jesus Florencio Galvão<sup>1</sup>, Jaqueline Andrea Custódio Trevizan<sup>2</sup>, Andrea Cristina Shima Da Motta<sup>3</sup>, Graciela Lucca Braccini<sup>4</sup>*

<sup>1</sup>Acadêmica do Curso de Gastronomia, Universidade Cesumar - UNICESUMAR, EAD. Bolsista PIBIC<sup>8</sup>/ICETI- UniCesumar. fabianamarcoantonio@gmail.com

<sup>2</sup>Coorientadora, Docente do Curso de Gastronomia, UNICESUMAR. jaqueline.trevizan@unicesumar.edu.br

<sup>3</sup>Coordenadora, Docente do Curso de Gastronomia, UNICESUMAR. andrea.motta@unicesumar.edu.br

<sup>4</sup>Orientadora, Docente do Curso de Gastronomia, UNICESUMAR. graciela.braccini@unicesumar.edu.br

### RESUMO

A definição do que é alimentação muda de acordo com o conhecimento da população sobre alimentos saudáveis, sustentáveis e suas vantagens. A procura por uma vida saudável direciona as pessoas a buscarem por alternativas e diversificação nas formas de se alimentar, levando em consideração sua funcionalidade e sustentabilidade. A mudança no comportamento alimentar ocorre através do conhecimento dos benefícios de uma dieta saudável e equilibrada. Isso, faz com que, ocorra o aumentando da procura por alternativas da gastronomia para diversificar o cardápio, ampliando a variedade alimentar, que antes era mais restrita. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) tornam-se uma opção de consumo nutritiva, versátil, com diferentes formas de preparo, baixo custo e de fácil acesso, sendo também, uma produção sustentável. O presente trabalho tem como objetivo a realização de uma revisão bibliográfica sobre o tema "batata" explorando a sua versatilidade, com a utilização de suas folhas, como PANCS e, na combinação com a batata, criar um do prato típico regional da cozinha brasileira. O trabalho foi realizado de duas formas: a primeira, através de uma revisão bibliográfica, sobre a utilização, importância, valor nutricional, resgate da cultura, sustentabilidade da batata, inter-relacionando o aproveitamento das suas folhas e caule como PANCS. E a segunda etapa do trabalho está sendo a execução/elaboração de uma receita feita em conjunto com a batata e a PANC da folha/caule da batata, na elaboração de um prato regional nacional. A proposta do trabalho é demonstrar a versatilidade da batata, juntamente com a "sua respectiva PANC", na elaboração de uma receita/prato típico brasileiro, buscando a possibilidade da utilização e combinação desses elementos na composição da culinária gastronômica, como ingredientes que compõem cozinha brasileira.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gastronomia; Plantas; Receita.