



PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO-CONVENCIONAIS COMO UMA ALTERNATIVA NA QUARENTENA

Non-conventional edible plants as an alternative in quarantine

Sueny Pinhel Miranda¹, Vitor Cezar Zonzini Borin², Juliana Borges De Souza³, Juliana Ferreira Brasil⁴, Elines Tatianes Pereira Dos Santos Petine⁵

¹ Mestranda em Agricultura Orgânica da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (PPGAO/UFRRJ), E-mail: geoprecisagri@gmail.com

² Mestrando em Ciências Ambientais e Florestais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (PPGCAF/UFRRJ), E-mail: agrovitalufrjr@gmail.com

³ Doutoranda em Ciências Sociais da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (PPGCS/UFRRJ), E-mail: juliana_borges_souza@hotmail.com

⁴ Empresa Ayo Gastronomia, E-mail: brasiljfb@hotmail.com

⁵ Técnica da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (PPGAO/UFRRJ), E-mail: elinespetine@outlook.com

Recebido em: 23/06/2020

Aceito para publicação em: 11/03/2021

Correspondência para:
geoprecisagri@gmail.com

RESUMO

O objetivo deste trabalho é relatar a experiência do curso “PANC, uma Alternativa na Quarentena”, que foi composto por 115 estudantes de diversas regiões do Brasil. A metodologia utilizada foi a pesquisa-ação, subsidiada por uma revisão bibliográfica, aplicação de um formulário eletrônico e depoimentos coletados durante o curso, que foram utilizados para gerar discussões e contribuir para uma conclusão sobre a importância de valorizar os saberes tradicionais.

Palavras-chave: Agroecologia. Pandemia. Soberania Alimentar. Conhecimento Tradicional.

ABSTRACT

The objective of this work is to report the experience of the course “PANC, an Alternative in the Quarantine”, which was composed of 115 students from different regions of Brazil. The methodology used was action research, supported by a bibliographic review, application of an electronic form and testimonies collected during the course, which were used to generate and contribute to a conclusion on the importance of valuing traditional knowledge.

Keywords: Agroecology. Pandemic. Food Sovereignty. Traditional Knowledge.

Ao iniciar-se a segunda década do século XXI, o mundo foi surpreendido pela pandemia da Covid-19, causada pelo coronavírus SARS-CoV-2. O quadro clínico dessa doença pode variar de infecções assintomáticas a quadros respiratórios graves (BRASIL, 2020). De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a estimativa da população brasileira é de 211.679.139 pessoas (IBGE, 2020); desse total, o painel de monitoramento da Covid-19 do Ministério da Saúde informa que, até o dia 24 de fevereiro de 2021, já ocorreram 10.517.232 casos de Covid-19 e mais de 254.221 óbitos (BRASIL, 2021).

Diante desse problema, o Brasil e o mundo passaram por profundas mudanças. Começaram a adotar medidas de segurança, como o isolamento social, *lockdown*, uso de máscaras de proteção e higienização dos alimentos, além da necessidade de repensar práticas, em especial, a relação com o meio ambiente.

No Brasil, embora tenha havido a adoção de várias medidas de segurança, ainda se observou falta de estratégias mais consistentes para conter a crise sanitária que se instaurou no país e que agravou a crise política e econômica, impactando diretamente os meios de produção. Muitas empresas fecharam ou precisaram reduzir sua equipe, pois tiveram queda significativa em suas receitas. Os reflexos desses dados já vêm sendo sentidos, principalmente pela população em condições de maior vulnerabilidade, que tem sofrido cada vez mais com a limitação aos recursos básicos sanitários, como a água, e os próprios recursos alimentares. Segundo Mazza (2020), em março, de 7 entre 10 moradores das favelas do Brasil tiveram a renda diminuída por conta do coronavírus.

O IBGE também apresenta que, em novembro de 2020, foram registrados 13,5 milhões de pessoas desempregadas no país (IBGE, 2020). Segundo a ONG ActionAid (2020), a partir da pandemia e do desemprego, estima-se que 15 milhões de pessoas passaram fome no Brasil em 2020. A ampliação da fome no país coloca as pessoas em situação de insegurança alimentar, e tal fato tem desafiado a criação de novas estratégias em todos os campos da vida. Um deles, considerado como um dos mais importantes: a alimentação.

Diante desse contexto, é necessário buscar alternativas para mitigar o impacto gerado pela crise. A agroecologia se sobressai como um meio de alto potencial para promover o desenvolvimento sustentável, possibilitando a emancipação dos agricultores. Através da produção agroecológica, eles encontram uma alternativa para a Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional (WARMLING e MORETTI-PIRES, 2017).

Para valorizar e propagar conhecimentos e hábitos culturais presentes na sociedade, que podem contribuir para a superação deste momento de dificuldades, criou-se o curso “PANC, uma Alternativa na Quarentena” (PANC – plantas alimentícias não convencionais) . A ação surgiu a partir da sensibilização do Coletivo Saúde Sábia, o qual é um grupo de extensão da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), composto por jovens pesquisadores e extensionistas populares motivados em promover a educação ambiental, utilizando princípios da agroecologia como referência de suas atividades. O curso foi oferecido como atividade de extensão, realizado por intermédio da UFRRJ. O seu objetivo central foi oportunizar uma ação que pudesse contribuir com a sociedade no enfrentamento da Covid-19.

O curso foi realizado entre os dias 18 e 27 de abril de 2020. A proposta foi submetida à Pró-reitoria de Extensão da UFRRJ e, após aceita, divulgada na plataforma on-line oficial da Universidade, além das redes sociais, como Facebook, Instagram e WhatsApp. Dessa forma, permitiu-se que 115 pessoas, de diversas regiões do Brasil, participassem das atividades oferecidas, com o total de dez horas de capacitação.

Cabe destacar que o termo “PANC” foi criado pelo botânico Valdely Kinupp e popularizado com a publicação do livro *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil*, pela editora Plantarum, no ano de 2014 (KINUPP, 2014). Anteriormente a essa publicação já existiam outros artigos que se referiam a esses tipos de plantas, como o *Manual de hortaliças não convencionais*, lançado em 2010 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e, também, o *Manual de hortaliças tradicionais*, publicado pela Embrapa, no ano de 2013. Podem ser consideradas PANCs as partes que comumente não utilizamos, como as folhas da beterraba e da cenoura, as flores da abóbora, o umbigo

da bananeira e as sementes da jaca, entre outras. As PANCs são pensadas no imaginário social como categoria de representação de “mato” (em um estado de natureza) e passam a ser entendidas como comida (passando para um estado de cultura) (WOORTMAN, 1985).

A escolha do tema Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) como foco da ação deveu-se ao fato de essas plantas terem o potencial de ser uma solução neste momento, pois muitas delas são plantas espontâneas, facilmente encontradas. Por estarem disponíveis para a população colher em praças, terrenos baldios, ruas e nos próprios quintais e, posteriormente, serem consumidas como alimento, tornam-se verdadeiras fontes de muitos nutrientes e princípios ativos com potencial medicinal de fácil acesso. Além disso, podem ser cultivadas com baixo ou até mesmo nenhum custo de produção, propiciando, também, ampliação da gama de produtos a serem oferecidos a consumidores, incrementando o comércio local e auxiliando agricultores familiares e povos tradicionais a gerarem renda (WARMLING e MORETTI-PIRES, 2017).

Além da introdução, apresenta-se nas próximas seções a metodologia desse estudo, seguida dos resultados obtidos e, também, das considerações finais. Espera-se que o relato aqui realizado possa impulsionar a criação de mais alternativas para enfrentamento da Covid-19.

A metodologia usada neste estudo é a pesquisa-ação, definida por Thiollent (1987) como uma pesquisa que pressupõe a participação não apenas dos pesquisadores, mas também dos pesquisados, em torno de uma ação planejada que vise a uma intervenção com mudanças na situação.

A realização da pesquisa-ação possibilitou, a partir do curso “PANC, uma Alternativa na Quarentena”, a interação entre o grupo docente e os participantes da ação em torno da discussão das PANCs como uma possibilidade de alimento durante a pandemia, permitindo, a partir de problemas coletivos, como a necessidade de uma alimentação saudável e acessível, experimentar soluções para a situação real vivenciada durante a crise sanitária. Destaca-se que, a pesquisa realizada não se limita apenas a uma forma de ação, mas também pretende expandir o conhecimento dos atores envolvidos no curso sobre as PANCs.

Para subsidiar este estudo, foram coletados dados a partir de revisão bibliográfica, análise documental e relatos obtidos durante o curso “PANC, uma Alternativa na Quarentena” ministrado pelo Coletivo Saúde Sábia. Para coletar informações iniciais dos 115 cursistas, primeiramente foi aplicado um formulário on-line, a fim de identificar o perfil dos inscritos e os seus conhecimentos em relação às PANCs. Para interação com os participantes do curso, foram utilizadas as ferramentas “Google Classroom” e a plataforma de reunião on-line “Zoom”. Na plataforma “Classroom” foram disponibilizadas as atividades assíncronas, tais como material do curso, referências complementares, atividades de fixação e discussão dos temas abordados. As atividades síncronas foram realizadas por videochamada no “Zoom” e permitiram o encontro ao vivo entre facilitadores e estudantes, bem como o registro dos relatos dos cursistas.

Os dados coletados durante o curso foram classificados em duas categorias: quantitativo e qualitativo. Os dados quantitativos, obtidos por meio do formulário on-line, foram tabulados em uma planilha Excel e, posteriormente, transformados em gráficos. Os dados qualitativos, que consistiram nos relatos levantados nos encontros on-line, foram organizados e interpretados por meio de uma análise temática (MINAYO, 2007).

Durante o curso ministrado, foram abordados os seguintes assuntos: sustentabilidade, soberania e segurança alimentar e nutricional; boas práticas na cozinha e a importância da higienização dos alimentos e dos ambientes utilizados para armazená-los e processá-los; apresentação e identificação de espécies de PANC; apresentação de uma agrofloresta que contém grande biodiversidade de PANC, em Paraty, no Rio de Janeiro; e apresentação de quintais produtivos da comunidade Colônia Juliano Moreira, que fazem parte do projeto da Fiocruz “Semeando Comunidades Sustentáveis: Tecnologias Sociais, Economia Solidária e Segurança Alimentar e Nutricional”. O projeto tem por objetivo recuperar a cultura agrícola das áreas do entorno do seu campus com a implantação de hortas agroecológicas nos quintais dos moradores, com vistas a reduzir os impactos da expansão urbana e promover saúde alimentar na região do território de Jacarepaguá, na cidade do Rio de Janeiro.

Também foi abordada a possibilidade de empreendedorismo em torno das PANCs e foram apresentados pratos preparados pelos facilitadores e pelos alunos, tendo como base as PANCs.

Na primeira etapa, as atividades se deram a partir da aplicação de um formulário, com o objetivo de compreender o nível de envolvimento dos alunos com a temática. A partir desses dados, pode-se observar algumas informações relevantes. Cronologicamente, as aulas disponibilizadas pelo curso foram as seguintes: no primeiro dia, realizou-se uma atividade de boas-vindas e aplicação de formulário para avaliação do nível de conhecimento dos estudantes acerca das PANCs. No segundo dia, executou-se a abertura oficial do curso, contextualizando a importância da busca pela sustentabilidade ambiental e alimentar. No dia posterior, abordou-se a temática de boas práticas na cozinha, demonstrando a importância da higienização dos alimentos. No quarto dia, houve apresentação de como colher e beneficiar a urtiga (*Urtica dioica* L.), a taioba (*Xanthosoma taioba* E.G.) e a malvavisco (*Malvaviscus arboreus* Cav.). Essas espécies foram escolhidas devido ao fato de serem as mais acessíveis aos facilitadores que ministraram o curso. Nessa aula, também foram salientadas as medidas de precaução com essas plantas, como, por exemplo, identificação, coleta, armazenamento e processamento, de forma a não causarem impactos negativos à saúde humana. No quinto dia, apresentou-se o quintal de uma escola, na cidade de Paraty, no Rio de Janeiro, onde havia uma rica variedade de PANCs. No sexto dia, as PANCs foram contextualizadas em sistemas agroflorestais e na gastronomia. No sétimo dia, as PANCs foram apresentadas em três quintais agroecológicos, localizados na Colônia Juliano Moreira, mostrando a agricultura urbana como forma de resistência alimentar. No oitavo dia, discutiu-se a temática empreendedorismo gastronômico, propondo um modelo de negócio a partir das PANCs. No encontro seguinte, realizou-se uma roda de conversa sobre a preparação de pratos autorais com PANCs, ao vivo, por meio do aplicativo "Zoom". No último dia, foram realizados os agradecimentos e o encontro final do curso com estudantes.

O curso teve a participação de discentes de diversos estados brasileiros, tendo maior representatividade o estado do Rio de Janeiro, com 65% do total de participantes; 11% dos estudantes eram do Rio Grande do Sul, 5% de São Paulo, 5% de Minas Gerais, 4% do Ceará, 3% da Bahia, e 3% do Mato Grosso, além de outros estudantes representantes dos estados de Rondônia, Tocantins, Distrito Federal, Espírito Santo, Pará e Pernambuco.

A partir da análise quantitativa, os 115 inscritos aceitaram responder o questionário sugerido, a fim de avaliar o perfil dos alunos. Observou-se que 35% dos estudantes que participaram do curso foram indicados por amigos e os outros 65% dos estudantes ficaram sabendo a partir do site da UFRRJ ou a partir de redes sociais, como Facebook, Instagram e WhatsApp. A faixa etária dos estudantes variou entre 18 anos e 63 anos. Sobre o gênero, 70% foram mulheres, enquanto 30% foram homens.

Ao tentar identificar os objetivos dos estudantes para a procura, foi verificado que mais de 65% gostariam de aprimorar o seu conhecimento sobre PANCs e entender como esses alimentos poderiam fazer parte de seu cotidiano. Aproximadamente 30% gostariam de conhecer o que este termo PANC representa e menos de 5% tinham curiosidade de saber como elas são utilizadas na medicina popular.

Apesar de as PANCs serem utilizadas como base alimentar há muito tempo, o termo criado para nos referirmos a esses alimentos é recente. Ao longo das apresentações, os alunos percebem que essas espécies, de algum modo, estão ou estiveram presentes em seu âmbito familiar. Essa identificação nos faz refletir que, apesar de muitas pessoas não terem conhecimento sobre seus usos, os alimentos denominados como "não convencionais" são tão comuns em algumas regiões que se tornam familiares e cotidianos.

Identificou-se, a partir dos dados coletados durante o curso, que 40% dos estudantes conheciam a malvavisco, 48% já haviam experimentado a urtiga e aproximadamente 90% da turma já haviam consumido a taioba. Outras culturas também foram citadas, como a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.), bertalha (*Basella alba* L.), peixinho da horta (*Stachys byzantina* K.), jaca verde (*Artocarpus heterophyllus* Lam.), mamão verde (*Carica papaya* L.) e beldroega (*Portulaca oleracea* L.).

Com o objetivo de expandir o olhar dos estudantes para diferentes espécies e para estimular seus usos na alimentação, apresentou-se, através de videoaula, um sistema agroflorestal que possuía mais de 40 espécies de PANCs. Essas diferentes espécies são utilizadas para compor o cardápio de uma

pousada reconhecida na cidade de Paraty (RJ). O empreendimento busca oferecer diversidade de ingredientes frescos, além dos comumente utilizados, tornando-se um diferencial para os seus clientes.

Na segunda etapa, os estudantes puderam compartilhar diferentes experiências já vividas com o uso de algumas PANCs, dando ênfase a determinados cuidados, como, por exemplo, utilização de luvas para colheita, identificação do local onde elas se encontram e possíveis fatores que poderiam influenciar sua condição sanitária.

Para demonstrar que essas plantas são de fácil manejo e que têm baixa exigência para manutenção, exibiu-se uma videoaula mostrando três quintais produtivos na Colônia Juliano Moreira que produzem PANCs, localizados na Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro. Nessas visitas, foram realizadas entrevistas com agricultoras urbanas responsáveis pelos espaços que, além de plantar e consumir esse tipo de alimento, vendem e distribuem para comunidades próximas, visando alcançar a Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional.

Vale destacar que o conceito “Segurança Alimentar e Soberania Alimentar e Nutricional” vem para enriquecer o debate sobre a importância do direito ao acesso à alimentação, à escolha do alimento e à sua produção. De acordo com Brasil (2006), a Segurança e Soberania Alimentar e Nutricional visa à realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade.

Inspirados pela possibilidade de comercializar e estimular a geração de renda entre os participantes, os facilitadores simularam um plano de negócios para um empreendimento gastronômico. Para isso, utilizaram as PANC disponíveis em casa para preparar uma receita de sal temperado, como exemplo de produto. Assim como essa, outras receitas utilizando PANCs poderiam permitir o lançamento de uma proposta de modelo de negócio cuja finalidade fosse valorizar a diversidade de plantas alimentícias. Tornando-se, assim, uma possível fonte de renda alternativa, tendo em vista o período de exceção que vivemos com a pandemia e todas suas consequências.

Visamos a essa iniciativa como uma maneira de incentivar ações a partir da diversidade de plantas alimentícias, presentes em diversos quintais, rurais e urbanos. Buscou-se, dessa forma, impulsionar uma maneira de gerar renda para as famílias, principalmente ao longo do período pandêmico, que trouxe à tona a fragilidade econômica e alimentar de muitos brasileiros. A intenção desse módulo do curso foi expandir o olhar em torno dos alimentos, indo além do plantio. Demonstraram-se, de maneira simples e acessível, possibilidades de processamento e venda dessas espécies.

Dando continuidade a essa iniciativa, ao fim do curso, os estudantes foram convidados a preparar uma receita utilizando quaisquer espécies de PANCs às quais tivessem acesso e, posteriormente, divulgar as preparações alimentares em suas redes sociais, conforme apresentado na figura 1.



Figura 1. Registro fotográfico realizado em 26 de abril de 2020 contendo preparados alimentícios com PANCs, feitos durante o curso “PANC, uma alternativa na quarentena” e divulgados nas redes sociais dos alunos e dos facilitadores.

O engajamento dos alunos na realização das atividades práticas mostra a centralidade de difundir as PANCs. Observa-se que a ação também permitiu que os cursistas dessem destaque às plantas que frequentemente são ignoradas pelos consumidores que não conhecem o seu valor nutricional, tampouco seu potencial como tendência gastronômica.

O número expressivo de participantes do curso veio como resposta à necessidade de abordarmos temas tão importantes e que giram em torno de um dos direitos essenciais ao ser humano: o alimento. A partir da iniciativa do curso, o Coletivo Saúde Sábica compreendeu a importância de compartilhar os conhecimentos adquiridos durante essa experiência.

As PANCs surgem como importante meio de valorização dos saberes tradicionais, reforçando nossas raízes culturais e alimentares, fazendo com que mais pessoas possam se beneficiar dos conhecimentos compartilhados, atentando-se para a diversidade alimentar que nos cerca.

A partir da experiência do curso, o Coletivo Saúde Sábica identificou novas demandas de ação, sendo a mais expressiva a necessidade de uma capacitação que auxilie os discentes na identificação das PANCs, pois relataram dificuldade em reconhecer determinadas espécies. Eles apontaram que às vezes deixam de explorar o potencial dessas plantas por terem receio, por falta de conhecimento prévio, de utilizar equivocadamente uma espécie que não seja indicada para o consumo humano.

Cabe destacar, também, os desafios envolvidos na realização de um curso à distância, primeiro porque não permite que pessoas que não tenham acesso à internet participem da ação, mas que, por outro lado, tem grande alcance em termos territoriais, pois abre a possibilidade de pessoas de diversas regiões serem alcançadas.

O curso on-line “PANC, uma alternativa na quarentena” mostrou como é crucial oferecer um suporte aos discentes para que estes consigam acessar a ferramenta utilizada para transmissão da ação. Nas próximas ações a serem realizadas, será adotado o procedimento de enviar os tutoriais com pelo menos uma semana de antecedência, com orientações claras de como acessar o ambiente virtual, com vistas a garantir que os discentes acessem o curso com facilidade.

Por fim, acredita-se que o curso on-line, realizado neste período em que todos estão buscando novos modos de sustentação, como também uma possível estratégia alimentar durante e após o período da pandemia, contribuiu para desmitificar o cultivo das PANCs, o preparo e o consumo de culturas que nem sempre são compreendidas como alimento e que podem minimizar os impactos socioeconômicos do país.

Referências

- ACTIONAID. **Cinco fatores que aprofundam a fome no país**. 2020. Disponível em: <https://actionaid.org.br/wp-content/files_mf/1602609621ActionAidNotaTecnicaFOME.pdf>. Acesso em: 24 fev. 2021.
- BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. **Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências**. *Diário Oficial da União*. 2006;143:179.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de hortaliças não convencionais** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília: Mapa/ACS, 2010. 92 p. ISBN 978-85-7991-029-6
- BRASIL. **Ministério da Saúde. Painel de informação sobre o coronavírus (Covid-19)**. 2020. Disponível em: <<https://coronavirus.saude.gov.br/>>. Acesso em: 24 fev. 2021.
- EMBRAPA. Manual de produção de hortaliças tradicionais. Nuno Rodrigo Madeira, editor técnico. Brasília, DF: Embrapa, 2013. ISBN: 978-85-7035-233-0.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Projeção da população**. 2020. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/apps/populacao/projecao/>>. Acesso em: 21 de junho de 2020.
- _____. **Projeções Sociais**. 2020. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/17270-pnad-continua.html?=&t=series-historicas>>. Acesso em: 24 fev. 2021.

KINUUP, V. **Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre**, RS. 2007. Tese (doutorado em Fitotecnia) – Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

KINUUP, V. **Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas** / Valdely Ferreira Kinupp, Harri Lorenzi. São Paulo: Instituto Plantarium de Estudos da Flora, 2014.

MAZZA, C. **7 em cada 10 famílias de favela já tiveram a renda familiar diminuída pelo coronavírus**. Disponível em: <<https://mais.opovo.com.br/colunistas/carlosmazza/2020/03/24/7-em-cada-de-10-familias-de-favela-ja-tiveram-a-renda-familiar-diminuida-pelo-coronavirus.html>>. Acesso em: 1 jun. 2020.

MINAYO, M.C.S. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: HUCITEC, 2007.

THIOLLENT, MI. **Metodologia da pesquisa-ação**. 2.ed. São Paulo: Cortez: Autores Associados, 1987.

WARMLING, D., MORETTI-PIRES, R.O. Sentidos sobre agroecologia na produção, distribuição e consumo de alimentos agroecológicos em Florianópolis, SC, Brasil. *Interface (Botucatu)*, **Botucatu**, v. 21, n. 62, p. 687-698, set. 2017. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832017000300687&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 21 abr. 2020.

WOORTMANN, K. **A comida, a família e a construção do gênero feminino**. 1985. UNB. Disponível em: http://dan.unb.br/images/doc/SerieAntropologia_50.pdf Acesso em: 20 maio 2020.