Plantas alimentícias não convencionais (panc´s) são todas as espécies que apresentam partes comestíveis, estas porém, são pouco utilizadas, por falta de conhecimento ou esquecimento,devido às recentes mudanças de hábitos alimentares da sociedade industrializada.Nos estudos realizados constatou-se que a identificação ou conhecimento faz parte da tradição de diferentes culturas, a mulher, na maioria das vezes é a responsável pela escolha e preparação das refeições e geralmente detém importante conhecimento sobre estes recursos da nossa agrobiodiversidade.O resgate das informações relacionadas às panc´s é muito importante para a continuidade destes estudos, as identificações botânicas juntamente com o preparo das receitas dão estrutura e força para aumentar ainda mais o interesse da população.Assim, o objetivo deste estudo foi resgatar tais conhecimentos, em Clubes de Mães de municípios do Vale do Taquari, a fim de identificar espécies e as principais formas de utilização.O estudo foi realizado com apresentação do conceito de panc´s, o reconhecimento de espécies ocorrentes na região e a identificação de maneiras de preparo.Foram aplicadas entrevistas semiestruturadas, onde foram entrevistados 60 membros de clube de mães e registradas algumas fotografias, aprovados pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob parecer 2.268.965/2017.Na pesquisa constatou-se que a maioria dos participantes conhece várias espécies de panc´s apresentadas, principalmente pelo seu uso medicinal, sendo lembrado especialmente o dente-de-leão, serralha, o caraguatá, e a capuchinha, esta última reconhecida principalmente como medicinal.Segundo as entrevistadas muitas das espécies eram consumidas por elas no passado, fazendo-as relembrar de momentos da infância.Foi mencionado ainda, a ocorrência da perda destes recursos,devido à não utilização,bem como ao uso intensivo de agrotóxicos. Pode-se concluir com a realização da pesquisa, que a divulgação das panc´s e suas principais formas de consumo, contribui significativamente para que as plantas não fiquem no esquecimento, aumentando o consumo e utilização, além de favorecer o uso na merenda escolar e em restaurantes.