

Anais

Anais do 14º Congresso Internacional Rede Unida

Suplemento, Anais do 14ª Congresso Internacional da Rede UNIDA

Para acessar o resumo de seu trabalho utilize a busca abaixo:

Busque seu Trabalho:

Id do Trabalho, Título, Autor	<input type="button" value="Buscar"/>
-------------------------------	---------------------------------------



	<p>Anais do 14º Congresso Internacional da Rede Unida. Saúde em Redes, v. 6, supl. 3 (2020). ISSN 2446-4813.</p> <p>Trabalho nº 6356</p> <p>Título do Trabalho: A SAÚDE NO AMBIENTE FAMILIAR DA HINTERLÂNDIA AMAZÔNICA</p> <p>Autores: Maria Isabel de Araújo, Silas Garcia Aquino de Sousa, Evandro de Moraes Ramos</p>
---	--

Apresentação: Há uma importância cada vez maior com a segurança ambiental, nutricional e a saúde dos agricultores familiares da hinterlândia amazônica, visando à produção sustentável e o consumo de frutas e hortaliças de qualidade, cujas técnicas de manejo na produção não utilizem (veneno/inseticida) agrotóxicos ou qualquer ingrediente ativo permitido pela legislação. O presente estudo objetivou identificar as espécies mais representativas cultivadas nos quintais agroflorestais sem uso de agroquímicos na dieta dos moradores, agricultores familiar residente no Projeto de Assentamento Água Branca (INCRA (AM) 24 nov.1992), comunidade agrícola com 35 famílias beneficiadas com lotes de 40ha, localizados no Ramal Uberê (02°56'52.2942"S - 59°51'48.618"W), zona rural da cidade de Manaus (AM). A proposta metodológica teve uma abordagem no método da pesquisa-ação etnográfica com aporte no método DSC (Discurso do Sujeito Coletivo), considerando o contexto social e cultural relacionados às práticas alimentares (sem validação nutricional dos alimentos), partiu-se da seguinte orientação para subsidiar e auxiliar na investigação, tendo como pressupostos basilares os agricultores familiares com critérios de inclusão proposto:- ser agricultor familiar (independente da produção); residentes na comunidade, detenha na agricultura familiar sua fonte de subsistência e comercialização do excedente. Considerando o espaço (Ω) amostral, 75% dos assentamentos do PA água Branca, revelam o vínculo perdido quanto ao aspecto físico de produzir alimentos saudáveis, praticando a cultura do agronegócio na produção com uso de agroquímicos. Paradoxalmente na área em estudo, identificou-se 12 (doze) famílias de agricultores familiares que, considerando os critérios de inclusão, cultivam a produção de hortícolas sem o uso de agroquímicos, dentre os 12 partícipes da pesquisa 5 (cinco) são produtores orgânicos com registro no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos (Mapa). As visitas in loco ocorreram no primeiro trimestre de 2019. Revelam os resultados do presente estudo no perfil socioeconômico: 1 - No trabalho agrícola 60% de adulto maduro, 35% adulto jovem e 5% de idosos; 2 - São filhos de agricultores oriundos dos municípios amazônicos; 3 - Em relação à escolaridade apenas 20% possuem o ensino médio completo, 78% o ensino fundamental, 2% são analfabetos, Entretanto revelam ciência (legados da memória sociogenética), quanto aos riscos do uso de agroquímicos na produção, na contaminação do meio ambiente e conseqüentes inferências a saúde; 4 - Devido a inexistência de infraestrutura logística para acesso (ramais/estrada de barro, transporte coletivo) das propriedades com o centro urbano da cidade de Manaus, impulsionou os agricultores familiares a cultivos diversificados à subsistência da família, bem como a geração de renda com o excedente produzido; 5 - A produção de hortícolas e a criação de pequenos animais é a principal atividade econômica; 6 - Adoção de tecnologias que se caracterizam pelo uso de insumos alternativos, oriundo de tecnologias naturais, integrantes do conjunto produtivo - agricultura, animais e floresta - na produção de defensivos naturais e adubos orgânicos sem o uso de agroquímicos nos espaços agrícolas, isentos de substâncias químicas e/ou geneticamente modificados; 7 - A não dependência de insumos agroquímicos e energéticos externos fortalece a segurança e soberania alimentar, exigindo dos agricultores familiares mudança nas antigas técnicas utilizadas (corte e queima da capoeira) para a da cultura da preservação ambiental; 8 - A produção orgânica consiste na relação de interdependência, indivíduo, sociedade e natureza, configuradas no habitus dos agricultores familiares na exploração e manejo dos quintais agroflorestais na hinterlândia amazônica, revelando a humana conditio, repassadas de geração a geração, cujo excedente é comercializados nas feiras agroecológicas da cidade; 9 - As práticas laborais nas áreas cultivadas requer muita energia no trabalho agrícola manual, aliado as alterações climatológicas (temperatura máxima média diária acima de 37 °C, e/ou alterações médias de índices pluviométricos de 33mm a pleno sol) e ambientais

(queimadas, derruba da capoeira, floresta...) da região amazônica, exigindo uma dieta equilibrada composta por carnes magras, cereais integrais, frutas, laticínios, legumes, oleaginosas, ovos e verduras. 10 - As atividades de produção no quintal agroflorestal contribui também para a melhoria do meio ambiente, considerando o aumento da permeabilidade do solo, redução de erosões, substituição de áreas de capoeira por plantio de hortícolas com produção em bases agroecológicas (sem uso de agrotóxicos/fertilizantes) evitando a degradação ambiental, promove a diversificação e valorização da cultura alimentar regional/local; 11 - O excedente da produção das hortícolas, ovos e frango são comercializados nas feiras da cidade de Manaus. Dentre as fontes de nutrientes identificadas nos quintais agroflorestais nas propriedades pesquisadas destacam-se enorme variedade de ervas, Produtos Florestais Madeireiros (PFM), Produtos Florestais Não-Madeireiros (PFNM), hortícolas, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), medicinais, ornamentais entre outras espécies de especiarias. Registramos a predominância de 52 famílias botânica. As famílias com maior predominância foram: 6% família Arecaceae e Fabaceae, 5% da família Asteraceae e Malvaceae; 4% família Amaranthaceae, Anacardiaceae, Lamiaceae e Rutaceae; 3% família Cucurbitaceae, Euphorbiaceae, Myrtaceae, Poaceae, Rubiaceae e Solanaceae; 2% família Annonaceae, Crassulaceae, Marantaceae, Moraceae, Portulacaceae e Zingiberaceae, As famílias Amaryllidaceae, Apiaceae, Araceae, Asphodelaceae, Basellaceae, Bignoniaceae, Bixaceae, Brassicaceae, Bromeliaceae, Cactaceae, Caricaceae, Chrysobalanaceae, Clusiaceae, Combretaceae, Convolvulaceae Gramíneas, Heliconiaceae, Humiriaceae, Iridaceae, Labiaceae, Lecythidaceae, Malpighiaceae, Meliaceae, Monimiaceae, Musaceae, Oleaceae, Oxalidaceae, Passifloraceae, Phytolaccaceae, Rosaceae, Sapindaceae, Sapotaceae, apresentaram somente uma espécie, dentre outras famílias que inclui espécies variadas nos quintais. O conhecimento etnobotânico dos agricultores familiares resulta das influências atávicas (memória biocultural), presentes no universo simbólico com diferentes significados quanto ao uso e manejo destas espécies nos quintais agroflorestais. O uso de plantas alimentícias não convencionais – PANC é frequente na alimentação, calcada nos hábitos alimentares (herança histórica do meio em que se desenvolveu). Antagonicamente algumas práticas adotadas revelam proteção à saúde como o cultivo de espécies medicinais como alternativa terapêutica, diante das dificuldades de logística e mobilidade urbana no espaço agroalimentar, na promoção da saúde e prevenção de doenças, tem o uso da Stevia rebaudiana que é consumida diariamente junto às refeições para evitar gases, outro exemplo é a queima da resina do Protium Heptaphyllum como inalador para desentupir nariz de crianças e adulto quando resfriados, o chá de Mentha spicata para alívio de gripes e resfriados, chá de Salvia officinalis para alívio da digestão, chá de Moringa oleifera para inflamações, aplicação do óleo da Carapa guianensis como cicatrizantes, dentre outras espécies cultivadas para inúmeras outras afecções. Considerando que o presente estudo não objetivou avaliar o valor nutricional das espécies cultivadas nos quintais agroflorestais, entretanto observou-se alterações no estado nutricional nos participantes da pesquisa, com base na avaliação antropométrica através do índice de massa corporal (IMC=peso/altura²), ambos os sexos apresentam sobrepeso nos adultos maduros e jovens, considerando a idade os idosos não apresentam sobrepeso. Desta forma argui-se que de modo geral, os quintais agroflorestais revelam grande importância nutricional na dieta dos agricultores familiares, a variedade de alimentos consumidos diariamente revelam uma dieta satisfatória, o uso/consumo de alimentos frescos e saudáveis, enriquecidos com ervas e especiarias realçam o sabor dos pratos triviais, rompendo assim com a monotonia da dieta diária. Neste contexto, a agricultura familiar da hinterlândia amazônica enfoca nos quintais agroflorestais o sistema de produção orgânica integrado aos aspectos da sustentabilidade ambiental, social e econômica, extraindo uma variedade de alimentos com qualidade na alimentação, contribuindo para o abastecimento urbano gerando renda familiar com os produtos excedentes. Neste sentido ressalta-se a importância da agricultura familiar no cultivo dos quintais agroflorestais como instrumento na segurança alimentar, saúde preventiva e inclusão social do agricultor familiar.



Anais do 14º Congresso Internacional da Rede Unida. Saúde em Redes, v. 6, supl. 3 (2020). ISSN 2446-4813.

Trabalho nº 7710

Título do Trabalho: AS TRADIÇÕES REGIONAIS DO TRABALHO NOS AGRO ECOSISTEMAS DA HINTERLÂNDIA AMAZÔNICA

Autores: Maria Isabel de Araújo, Silas Garcia Aquino de Sousa, Evandro de Moraes Ramos

Apresentação: Os hábitos alimentares dos habitantes da hinterlândia amazônica revelam nas práticas agrícolas uma valorização da agricultura ecológica, relacionando-as aos saudáveis benefícios a saúde familiar e ao meio ambiente. Os agricultores familiares apontados neste estudo utilizam diversas espécies medicinais no combate às pragas e doenças nos processos produtivos das hortícolas nos quintais agro florestais, reveladas nas tecnologias agrícolas convencionais, constituídas ao longo do tempo na memória biocultural, rompendo o paradigma da biotecnologia transgênica e uso de agroquímicos, guiado por abordagens integradoras e interdisciplinares. Objetivou-se no presente estudo descrever as principais espécies de ervas medicinais cultivadas nos agro ecossistemas amazônico no controle de pragas, doenças na produção de hortícolas nos quintais agro florestais. Neste contexto a interdisciplinaridade enquanto objeto integrante da reflexão científica a partir de enfoques multifacetários, conduzida pela formação sociocultural histórica dos indivíduos, revelam diferentes atitudes relacionadas ao cuidado que preserve a saúde do trabalhador rural, legados da memória biocultural de cada indivíduo, saberes do senso comum repletos de singularidades associados aos valores culturais. A perspectiva metodológica oferece uma reflexão estruturada no método da pesquisa-ação etnográfica, com enfoque quali-quantitativo para complementar a bibliografia atual. Realizada com 8 (oito) famílias de agricultores familiares, residentes na comunidade de agricultores familiares Uberê, localizada na estrada Adolfo Ducke,

coordenadas geográficas 02°56'52.2942" S 59°51'48.618" W, zona rural da cidade de Manaus (AM). A coleta de dados ocorreu no primeiro trimestre de 2019. Os dados transcritos foram mensurados através do método de análise hermenêutico-dialética. Vivencia-se na contemporaneidade, considerando os processos de trabalho agrícola da agricultura patronal (agronegócio) a construção de um novo paradigma em relação às condições laborais (uso de agroquímicos) no campo agrícola ocasionando lesões à saúde do homem e danos ambientais. De forma geral o comportamento alimentar do grupo em estudo está ligado ao sentido de identidade social, são filhos e netos de agricultores da hinterlândia amazônica, a média de idade dos participantes variou de 16 a 70 anos, quanto ao nível de escolaridade, somente um dos partícipes não concluiu o ensino médio. Com relação ao número de residentes na mesma casa, observa-se que 60% dos entrevistados somente 2 indivíduos residem na mesma casa, outro grupo possuíam três pessoas residentes (30%) e ainda os que possuem entre 4 e 6 indivíduos residindo na mesma casa (10%) e um grupo (10%) com apenas um residente na casa. O habitus (neste contexto segundo Pierre Bourdieu e Norbert Elias) alimentar, presente nos valores arraigados da cultura, nas tradições regionais no espaço dos roçados e nos quintais agro florestais, considerando que os saberes ancestrais, compreendidos no conhecimento empírico sobre a biodiversidade e a sociodiversidade dos ecossistemas amazônico, seja no desenvolvimento sustentável das florestas amazônicas, nas trocas de experiências e, nos conhecimentos interculturais sobre as espécies naturais e suas formas de utilização, reforçam a questão da interculturalidade, garantindo a segurança alimentar da família, com alto poder calórico através da variedade nutricional de carboidratos, como arroz, feijão mandioca, milho..., nas diversas espécies de frutas e verduras consumidas in natura, ricas em vitaminas e sais minerais, revelam a humana conditio, repassadas de geração a geração, princípios motivadores a produção agroecológica, alicerçados nos princípios da sustentabilidade, envolvendo os aspectos econômicos (redução da dependência de recursos externos), ambientais (mudança de paradigma no preparo do roçado, do corte e queima da capoeira para o corte sem queima) e sociais (absorção de mão de obra familiar). É neste contexto interdisciplinar (conhecimento local e a cultura) que os agricultores familiares apresentam uma variedade de espécies de plantas juntamente com culturas anuais e perenes e a criação de pequenos animais (aves, suínos) ao redor da casa, durante o ano todo (mesmo os habitantes da várzea que a época da cheia dos rios deslocam-se para terra firme) em seus quintais agro florestais. Nesses sistemas de cultivo conservam a estrutura do ecossistema, da paisagem e a estabilidade da diversidade das espécies (FAO, 1999) com redução de pragas e doenças. Dentre as práticas observadas in loco de uso fitossanitário o inventário etnobotânico revelou 18 famílias, as mais frequentes são: 30% família das Lamiaceae e Asteraceae; 10%, da família Asteraceae; 20% das espécies registradas são das famílias: Poaceae, Solanaceae e Apiaceae, com a ocorrência de duas espécies. As demais famílias – Acanthaceae, Brassicaceae, Chenopodiaceae, Euphorbiaceae, Lauraceae, Meliaceae, Rutaceae, Tropaeolaceae e Zingiberaceae apresentaram somente uma espécie com 40%. Essas espécies são cultivadas em consórcio com as plantas da horticultura tropical. Utilizam estas espécies para o controle fitossanitário, na preparação de comidas típicas e fins terapêuticos, além disso, comercializam nas feiras da cidade de Manaus (AM). As espécies de uso fitossanitário no combate a diversas pragas e doenças das plantas cultivadas, principalmente em relação as pragas agrícolas: angolinhas, cigarrinha verde, cochonilhas, trips, vaquinhas..., foram a seguir identificadas pela família botânica, nome etnopolular (comum) e etnocientífico: Família Lamiaceae: alecrim (*Rosmarinus officinalis*), alfavaca (*Ocimum basilicum*), erva-cidreira (*Melissa officinalis*), hortelã (*Mentha spicata*), hortelãzinho (*Mentha pulegium*), losna/absinto (*Artemisia absinthium*), malvavisco (*Althaea officinalis*), manjeriço (*Ocimum basilicum*) e penicilina (*Alternanthera brasiliana*); Família Asteraceae: catinga-de-mulata (*Tanacetum vulgare*), cravo-de-defunto (*Tagetes erecta*), cosmos/picão-rosa (*Cosmos bipinnatus*); Família Liliaceae: alho – cipó (*Allium sativum*); Família Poaceae: capim-limão/santo (*Cymbopogon*), citronela (*Cymbopogon citratus*); Família Solanaceae: fumo (*Nicotiana tabacum*), sara-tudo (*Justicia acuminatissima*); Família Apiaceae: coentro (*Coriandrum sativum*), salsa (*Petroselinum crispum*); Família Acanthaceae: sálvia (*Salvia officinalis*); Família Asphodelaceae: babosa (*Aloe vera*); Família Brassicaceae: agrião (*Asturtium officinale*); Família Chenopodiaceae: mastruz (*Chenopodium ambrosioides*); Família Crassulaceae: corama ou saião (*Kalanchoe brasiliensis*); Família Euphorbiaceae: merthiolate (*Jatropha multifida* L.); Família Fabaceae: trevo (*Oxalis* sp); Família Lauraceae: canfora/óleo-elétrico (*Cinnamomum camphora*); Família Meliaceae: nem/nim (*Azadirachta indica*); Família Tropaeolaceae: arruda (*Ruta graveolens*); Família Rutaceae: capuchinha (*Tropaeolum majus*); Família Zingiberaceae: açafrão/cúrcuma (*Curcuma longa*). Com a disponibilidade desse material na propriedade, aliado ao esterco dos pequenos animais, os agricultores familiares produzem fertilizantes, defensivos e inseticidas naturais - composto orgânico, adubação verde, biofertilizantes, comprovada pelos agricultores experimentadores, muito destes são validados pela academia. Essa mudança de visão no manejo dos recursos naturais estimula a utilização de substâncias naturais nos sistemas agrícolas, não são fáceis de serem realizadas, pois envolvem valores arraigados na cultura, nas tradições regionais e no espaço social alimentar diante das exigências cada vez mais da sociedade contemporânea de uma agricultura de baixo impacto ambiental, com produção de alimentos livres de agrotóxicos. Associado as noções de biodiversidade e de sociodiversidade, aliadas à práxis da educação científica, com viés sustentáveis, vem contribuindo para aproximar o conhecimento científico e o conhecimento popular, produzido ao longo dos séculos que abrangem desde a dimensão mágica e cosmológica até ao uso diversificado para alimentação, instrumentos, materiais de construção, farmacologia etc., a partir das espécies vegetais (e dos animais ligados a esses sistemas ecológicos), é possível concluir que as florestas, ao se constituírem, se transformam, na realidade, em imensos laboratórios de experimentação, sendo as agro florestas, portanto, naturais e sociais, envoltos em aspectos simbólicos de saberes tradicionais imprescindíveis nos hábitos alimentares de preservação da saúde dos agricultores familiares da hinterlândia amazônica.

