

# 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	Buscar
-------------------------------	--------



	<p><b>Anais do 14º Congresso Internacional da Rede Unida. Saúde em Redes, v. 6, supl. 3 (2020).</b> ISSN 2446-4813.</p> <p><b>Trabalho nº 7757</b></p> <p><b>Título do Trabalho:</b> A SINGULARIDADE DOS QUINTAIS AMAZÔNICOS NO CUIDADO COM A SAÚDE</p> <p><b>Autores:</b> Maria Isabel de Araújo, Silas Garcia Aquino de Sousa, Evandro de Moraes Ramos</p>
---	--

**Apresentação:** A disponibilidade e potencialidade de recursos naturais que às populações rurais da hinterlândia amazônica tem a seu alcance sejam alimentícias, econômicas ou medicinais é o recurso disponível que essa população tem ao seu alcance para complementar a demanda alimentar e necessidades básicas de sobrevivência das famílias. Assumem neste contexto o conhecimento e experiência empírica dos benefícios e uso dos recursos vegetais na alimentação como medida profilática e no tratamento de doenças. O presente estudo objetiva identificar as espécies cultivadas nos diferentes agroecossistemas, na categoria alimentícia/medicinal na comunidade Terra Nostra localizada nas coordenadas 2º17'34''S 60º16'15''W, BR 174, Km 83, vicinal Caiaué, Km 60, município de Manaus (AM). O enfoque metodológico abordou o método da pesquisa-ação etnográfica. As visitas in loco a comunidade Terra Nostra ocorreram no segundo semestre de 2018. Em função das dificuldades de acesso, os quintais foram selecionados pela técnica não probabilística de amostragem por conveniência, em função das dificuldades de acesso e permissão dos proprietários, perfazendo 30 ha de área amostral. Neste estudo não se analisa as demandas, riscos e vulnerabilidade no contexto da atenção básica à saúde dos agricultores familiares. Os resultados revelam dados incomensuráveis, o êxodo a comunidade Terra Nostra (área do Distrito Agropecuário da Suframa) é associado a inexistência de oportunidades de trabalho na capital, que surgiu de forma não oficial (ocupação espontânea) em 2013, com 20 famílias. Na comunidade, distante a 143 km do centro de Manaus, não existe nenhuma infraestrutura pública (energia, saneamento ambiental, telecomunicações, transporte). Os comunitários se deslocam por transporte alternativo que compartilham solidariamente, percorrem 83 km de estrada asfaltada da BR 174 e 60 km de via terrestre não asfaltada, que corta a densa floresta Amazônica. A renda familiar é composta pelo bolsa família, aposentadorias e pensões aliada a produção agrícola de subsistência, cujo excedente é comercializado nas feiras da cidade. As casas em sua maioria são de madeira, utilizam sistemas rudimentares de saneamento básico tais como fossas negras, valas a céu aberto..., a água provém do igarapé e da chuva, o único poço artesiano é particular, cujo preço praticado de mil litros custa dez reais. A singularidade, troca de saberes, vínculos de confiança, que qualificam os comunitários construindo saídas individuais e coletivas não apenas no plano econômico, mas, sobretudo, a melhoria da qualidade de vida frente aos desafios dos agricultores familiares no espaço produtivo da comunidade. A exploração dos quintais agroflorestais como alimentos na promoção da saúde e prevenção de doenças resultam da valorização do conhecimento e experiências empíricas dos agricultores familiares sobre o consumo das plantas, ervas e condimentos naturais. Constituíram esses agricultores familiares, nessa conjuntura, experiências originais e singulares de construção coletiva de prevenção à saúde, consomem frutas, legumes, ervas e plantas alimentícias não convencionais (PANC), na alimentação, como medida profilática e no tratamento de doenças. Nos quintais agroflorestais cultivam e produzem diversas espécies vegetais, localizados próximos às moradias, assim, os agricultores familiares em sua dimensão histórica e social, constroem teias de interdependência que dão origem a configuração social, segundo Norbert Elias (2001), uma abrangência relacional, o modo de existência do ser social e a possibilidade conceitual de aproximação às emergências do cotidiano. O tradicional conhecimento etnobotânico no uso de plantas medicinais é resultado das influências atávicas (memória biocultural), presentes no universo simbólico com diferentes significados quanto ao uso e manejo destas plantas. Reúnem diferentes espécies vegetais. Na comunidade existe intensa troca e partilha de espécies vegetais, cujo valor simbólico e cultural no uso e consumo de frutas, grãos, hortaliças, raízes, tubérculos e ervas condimentares produzidos no sistema orgânico ecológico para fins alimentícios e terapêutico na cura de doenças, tais como:

bronquite, cólicas, diabetes, diarreia, enxaqueca, gripe, palpitações, tosse, dentre outras afecções. Nas doenças tropicais típicas de áreas de assentamentos novos, enfermidades, tais como, malária e leishmaniose são tratados com os medicamentos concedidos pelo Hospital Tropical de Manaus, complementados com os fitoterápicos regionais (jucá: *Libidibia férrea*, erva-de-passarinho: *Struthanthus flexicaulis*, e mucuracaá (*Peliveria tetrandra*), mulateiro (*Calycophyllum spruceanum*), envira-dura (*Ephedranthus amazonicus*). As categorias de uso alimentício/medicinal com maior riqueza de espécies foram identificadas 47 famílias botânicas, dentre elas: Acanthaceae, Amarantaceae, Anacardiaceae, Annonaceae, Apiaceae, Araceae, Asteraceae, Basellaceae, Bixaceae, Brassicaceae, Cactaceae, Caricaceae, Chenopodiaceae, Commelinaceae, Crassulaceae, Euphorbiaceae, Fabaceae, Labiaceae, Lamiaceae, Lauraceae, Liliaceae, Malpighiaceae, Marantaceae, Meliaceae, Moraceae, Moringaceae, Musaceae, Myrtaceae, Oxalidaceae, Phyllanthaceae, Pedaliaceae, Poaceae, Portulacaceae, Solanaceae, Tropaeolaceae, Zingiberaceae; Dioscoreaceae, Poaceae, Rubiaceae, Malvaceae, Rutaceae, Cucurbitaceae, Identificou-se 74 etnoespécies que fazem parte do cardápio alimentar e medicinal: Açafrão/cúrcuma (*Curcuma longa*), Alfavaca (*Ocimum basilicum*), Algodão (*Gossypium*), Alho (cipó) (*Allium sativum*), Araçá (*Psidium cattleianum*), Ariá (*Calathea allouia*), Bertalha (*Basella alba*), Capim-limão/santo (*Cymbopogon citratus*), Capuchinha (*Tropaeolum majus*), Cará-do-ar (*Dioscorea bulbifera*), Cariru (*Talinum triangulare*), Catingademulata (*Tanacetum vulgare*), Chicória (*Eryngium foetidum*), Coentro (*Coriandrum sativum*), Corama ou saião (*Kalanchoe brasiliensis*), Cravo-de-defunto (*Tagetes erecta*), Cubiu (*Solanum sessiliflorum*), Erva-cidreira (*Melissa officinalis*), Feijão-de-metro (*Vigna unguiculata* sub SP.), Gergelim (*Sesamum indicum*), Hortelã (*Mentha spicata*), Inhame (*Colocasia esculenta*), Jambu (*Acmella oleracea*), Malvarisco (*Althaea officinalis*), Mangarataia/Gengibre (*Zingiber officinale*), Manjerição (*Ocimum basilicum*), Mastruço (*Chenopodium ambrosioides*), Maxixe (*Cucumis anguria* L.), Merthiolate (*Jatropha multifida* L), Salva-do-marajó (*Hyptis crenata*), Sálvia (*Salvia officinalis*), Saratudo (*Justicia acuminatissima*), Taioba (*Xanthosoma taioba*), Urucum (*Bixaorellana*) e Vinagreira (*Hibiscus sabdariffae*). Além das frutíferas: Açaí (*Euterpe oleracea*), Acerola (*Malpighia emarginata*), Banana (*Musa paradisiaca*), Caju (*Anacardium occidentale*), Carambola (*Averrhoa carambola* L), Cacau (*Theobroma cacao*) Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), Goiaba (*Psidium guajava*), Graviola (*Annona muricata*), Jenipapo (*Genipa americana*), Laranja (*Citrus sinensis*), Limão-comum (*Citrus limon*), Mamão (*Carica papaya*), Manga (*Mangifera indica*), Pupunha (*Bactris gasipaes*), Tucumã (*Astrocaryum aculeatum*)..., cultivam ainda: Batata doce (*Ipomoea batata*), Abóbora (jerimum) (*Cucurbita moschata*), Melancia (*Citrullus lanatus*), Macaxeira (*Manihot esculenta* Crantz.), Milho (*Zea mays* L). dentre outras culturais anuais e perenes. A proteína animal é proveniente da criação de pequenos animais nos quintais (aves, suínos, patos) e de caça de animais silvestres. Durante o ano todo, a colheita da produção dos quintais promove o sustento das famílias, contribuindo para uma alimentação diversificada nas principais refeições diárias dos agricultores familiares, garantindo soberania e segurança alimentar no sustento das famílias. O consumo diário da produção dos quintais agroflorestais nos hábitos alimentares revelam a herança histórica (memória atávica, biocultural) do meio em que se desenvolveu cada indivíduo (são filhos de agricultores oriundos da hinterlândia amazônica), a exemplo do consumo in natura ou de chá do jambu (*Acmella oleracea*) para bronquite, babosa (*Aloe vera*) para cicatrização, boldo (*Peumus boldus*) para má digestão, folha de goiabeira (*Psidium guajava*) para cólicas, entre outras espécies. Observou-se que a diversidade dos gêneros alimentícios ofertados, provenientes dos quintais agroflorestais tanto as crianças como os adultos não apresentam sinais e/ou sintomas de desnutrição, obviamente, pressupondo devido à sazonalidade da produção durante o ano todo. Evidenciando assim o resgate da autoestima dos agricultores familiares, a autossuficiência alimentar, fundamental, para atingir o desiderato como agente de transformação social, econômica e ambiental.