



JOSÉ LINO DO NASCIMENTO MARINHO
MARIA ISABEL ARAÚJO
MICHEL JUSTAMAND
(ORGS.)

faas 16

Fazendo Antropologia
NO ALTO SOLIMÕES

OS DIVERGENTES E A
AMAZÔNIA

ALEXA
CULTURAL



EDITORA DA UNIVERSIDADE
FEDERAL DO AMAZONAS



José Lino do Nascimento Marinho
Maria Isabel Araújo
Michel Justamand
Organizadores

Fazendo
Antropologia no
Alto Solimões

A stylized, hand-drawn number '16' in a light grey color, positioned to the right of the main title.

Os divergentes e a
Amazônia

José Lino do Nascimento Marinho
Maria Isabel Araújo
Michel Justamand
Organizadores

**Fazendo
Antropologia no
Alto Solimões**



**Os divergentes e a
Amazônia**



ALEXA
Embu das Artes - SP
2018



© by Alexa Cultural

Direção

Gladys Corcione Amaro Langermans
Nathasha Amaro Langermans

Editor

Karel Langermans

Capa

K Langer

Foto de capa

Gleilson Medins

Revisão Técnica

Adailton da Silva, Michel Justamand e Tharcísio Santiago Cruz

Revisão de língua

Joaquim Onéssimo F. Barbosa

Editoração Eletrônica

Alexa Cultural

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

MARINHO, J. L. N.

ARAÚJO, M. I.

J276m JUSTAMAND, M.

Fazendo Antropologia no Alto Solimões 16 - José Lino do Nascimento
Marinho, Maria Isabel Araújo e Michel Justamand, Alexa Cultural: São
Paulo, 2018

14x21cm -184 páginas

ISBN - 978-85-5467-032-0

1. Antropologia - 2. Estudos de casos - 3. Solimões (AM) - I. Índice -
II Bibliografia

CDD - 300

Índices para catálogo sistemático:

Antropologia

Solimões (AM)

Todos os direitos reservados e amparados pela Lei 5.988/73 e Lei 9.610

Os artigos publicados são de inteira responsabilidade de seus autores. As opiniões neles
emitidas não exprimem, necessariamente, o ponto de vista da editora e dos organizadores

Alexa Cultural Ltda

Rua Henrique Franchini, 256
Embú das Artes/SP - CEP: 06844-140
alex@alexacultural.com.br
alexacultural@terra.com.br
www.alexacultural.com.br
www.alexaloja.com

Editora da Universidade Federal do Amazonas

Avenida Gal. Rodrigo Otávio Jordão Ramos,
n. 6200 - Coroado I, Manaus/AM
Campus Universitário Senador Arthur Virgílio
Filho, Centro de Convivência – Setor Norte
Fone: (92) 3305-4291 e 3305-4290
E-mail: ufam.editora@gmail.com

A interdisciplinaridade na promoção da saúde e segurança alimentar nas feiras de Manaus/AM¹.

Maria Isabel de Araújo
Naisa Lima de Sousa Neta
Silas Garcia Aquino de Souza
Indramara L. A. V. Meriguete

Introdução

A etimologia da palavra sabedoria (*sapientia*) vem do latim (*sapere*), que significa saber, sentir o gosto de, quer dizer conhecimento saboroso e o sábio (*sapio*) é aquele que saboreia. Assim, aprender tem gosto, onde o aprendizado é uma experiência prazerosa, onde comer e conhecer estão entrelaçados não apenas na origem, mas no processo educativo.

O educador Paulo Freire (2006), em sua reflexão sobre a dinâmica dialética do processo de pensar, escrever e praticar a prática, indica que estudamos, aprendemos, ensinamos e conhecemos com o nosso corpo inteiro. Isso inclui os sentimentos, as emoções, os desejos, os medos, as dúvidas, a paixão e a razão. Percebe-se assim, que Paulo Freire (2006) dá base e fundamenta uma relação humana marcada pelas alternâncias educativas, diferente de autores que valorizavam a forma do conteúdo, ele explicita que o mais importante é o conteúdo da forma. Continua o mesmo autor sua explanação na forma que produz o diálogo, a comunicação, a interação:

A questão da sociabilidade, da imaginação, do sentimento, dos desejos, do medo, da coragem, do amor, do ódio, da pura raiva, da sexualidade, da cognoscitividade (conhecer e descobrir) nos leva a necessidade de fazer uma “leitura” do corpo como se fosse um texto, nas inter-relações que compõem o seu todo. Leitura do corpo com os educandos, interdisciplinarmente, rompendo dicotomias, rupturas inviáveis e deformantes. (FREIRE, 2006, p. 48).

O Autor, afirma ainda que: “Para evitar o risco de um negativo especialismo dos grupos de estudo enquanto contexto teórico é importante fazer

1 In: V Congresso Brasileiro de Educação Ambiental Aplicada e Gestão Territorial. V CBEEAGT, 2016, Fortaleza/CE. Educação ambiental, sustentabilidade e gestão comunitária. Fortaleza/CE: Universidade Federal do Ceará UFC, 2016.

reuniões interdisciplinares periódicas juntando diferentes grupos". (FREIRE, 2006, p. 76). Compreende-se assim que a interdisciplinaridade pode ser definida como um ponto de ação nas atividades disciplinares e interdisciplinares. Neste foco interdisciplinar, se produzem e reproduzem as mais diversas situações favoráveis à construção do ambiente natural, físico e social de forma a propiciar aos seus elementos bióticos e abióticos, meios sustentáveis a sobrevivência e a preservação da saúde, objetivando garantir o direito à alimentação nutricional para toda população de indivíduos, famílias, povos indígenas e comunidades tradicionais, levando em consideração o ambiente, suas diversidades culturais, bem como suas formas de cultivo, produção e uso sustentável da terra, bem como a proteção dos rios, lagos, igarapés e das florestas para o acesso à água de qualidade.

Segundo Leff (2001):

O ambiente não é, pois, o meio que circunda as espécies e as populações biológicas. É uma categoria sociológica (e não biológica) relativa a uma racionalidade social, configurada por comportamentos, valores, como também novos potenciais produtivos. O potencial produtivo é resultado da articulação de processos naturais e sociais que mobilizam a produtividade ecológica, a inovação tecnológica e a organização cultural (LEFF, 2001, p. 224).

Assim, com toda a complexidade dos fenômenos ecológicos, o homem contribui com suas ações locais, para a preservação do equilíbrio ambiental global. Este processo se realiza de forma ainda mais efetiva quando o agricultor organiza sua produção segundo preceitos agroecológicos com especial cuidado para com a fauna e a flora, o solo, a água e o ar, bem como reaproveitando resíduos e reciclando nutrientes vegetais para adubação de plantas, vegetais, hortaliças, etc.

Neste contexto, a agricultura familiar e a agroecologia surge como um instrumento adequado não só para a promoção de um estilo de agricultura mais respeitosa com a natureza, mas também para tratar da produção, validação e circulação do conhecimento, para a definição de políticas públicas de ciência e tecnologia e de pesquisa e desenvolvimento que tenha como preocupação a construção de uma sociedade sustentável com princípios éticos onde não se aceita linearmente que mais tecnológica signifique mais produtividade.

Neste contexto a agricultura familiar e orgânica abarca um grupo diversificado de correntes agrícolas (natural, biológica, biodinâmica) que

mantém diversos pontos em comum bem como suas especificidades. Merece destaque, a agroecologia, dentre as correntes de atuação (LEFF, 2001; ALTIERI, 2012; GLIESSMAN, 2005; CAPORAL, 2009 e CAPRA, 1982), nos diferentes sistemas de produção agroecológica por promover a prática de uma agricultura socialmente justa, economicamente viável e ecologicamente sustentável.

Para que isso seja possível, a agroecologia se desenvolve a partir de uma perspectiva interdisciplinar, contando com conhecimentos de ecologia, agronomia, economia, engenharia florestal e ciências sociais, ancorada no resgate de antigos conhecimentos empíricos dos agricultores familiares, oriundos da observação da natureza e transmitidos de geração a geração. Para Altieri,

a agroecologia é tanto uma ciência quanto um conjunto de práticas. Assim, a agroecologia se aprimora pelo encontro desses saberes seculares com boas práticas de plantio da produção de alimentos, a partir do manejo sem agroquímicos, garantindo a qualidade dos alimentos e nutrientes a saúde da sociedade, permitindo que os conhecimentos tradicionais sejam aplicados da melhor forma a realidade contemporânea, oferecendo soluções para as demandas atuais na qualidade dos alimentos garantindo uma alimentação saudável, colaborando com novas mudanças na produção bem como no consumo de alimentos sem agroquímicos. (ALTIERI, 2012, p. 15).

Nesta abordagem, o conhecimento das determinações socioeconômicas e culturais dos indivíduos e coletividades determinam o ambiente social e a natureza interdisciplinar da alimentação e nutrição. Segundo Leff (2001, p. 185), a prática interdisciplinar pode fazer confluir uma multiplicidade de saberes sobre diversos problemas teóricos e práticos; mas não pode saturar os vazios do conhecimento nem dar as ciências uma compreensão totalizante do real.

Por outro lado, as escolhas e o hábito alimentar - comida e comer - muito embora rotineiro, são atividades vitais e essenciais do aprendizado social, reveladas desde a infância sobre o que se come através das sensações táteis, gustativas e olfativas, marcadas por diferenças, semelhanças e diversidades socioculturais entre os povos, por meio das práticas e saberes alimentares, aprendida e transmitida de geração a geração nos núcleos familiares e nas comunidades. Assim, caracteriza-se o contexto cultural do homem pela forma como ele adquire, consome e aproveita seus alimentos, sendo o olfato e o paladar fonte de ensinamento.

Considerando a diversidade e a cultura alimentar baseada no regionalismo histórico-social a partir do processo histórico de intercâmbio entre as culturas tradicionais indígenas, a portuguesa e de outras partes do mundo, que somadas, às influências de práticas e saberes alimentares por meio dos fluxos migratórios, compõem a diversidade sociocultural alimentar amazônica. Desta forma, reconhecer, respeitar, preservar, resgatar e difundir a riqueza biodiversa de alimentos, aliada as práticas milenares, embasadas no respeito e na identidade cultural da influência alimentar, corresponde a ações de desenvolvimento sustentáveis da população rural, urbana e ribeirinha da Amazônia.

De acordo com Mezomo (2002, p. 10),

[...] não existe peculiaridade da alimentação em relação à raça, e, sim, em relação ao meio ambiente físico, isto é, sol, chuva, altitude, solo, vegetação, vida animal, vetores de enfermidades decorrentes da adaptação do indivíduo ao ambiente, através de gerações sucessivas.

Ao longo das últimas décadas o Governo brasileiro, reconhece à alimentação e nutrição como elementos essenciais para a promoção, proteção e recuperação da saúde, como parte integrante Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN. Conceituando a segurança alimentar e nutricional com soberania de acordo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN.

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é estabelecida no Brasil como a 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 cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. A Soberania Alimentar se refere ao direito dos povos de decidir seu próprio sistema alimentar e de produzir alimentos saudáveis e culturalmente adequados, acessíveis, de forma sustentável e ecológica, colocando aqueles que produzem, distribuem e consomem alimentos no coração dos sistemas e políticas alimentares, acima das exigências de mercado. (BRASIL, 2012, p. 24).

Pautando o direito dos povos em definirem o que e como produzir e o que consumir, no mais estrito respeito às diversas culturas alimentares.

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na 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 da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. Esse conceito congrega questões relativas à produção e disponibilidade de alimentos (suficiência, estabilidade, autonomia e sustentabilidade) e à preocupação com a promoção da saúde, interligando os dois enfoques que nortearam a construção do conceito de SAN no Brasil: o socioeconômico e o de saúde e nutrição (BRASIL, 2012, p. 25).

A noção de Soberania Alimentar contextualiza nesta perspectiva as dimensões econômicas, sociais, políticas, culturais e ambientais relacionadas ao direito de acesso ao alimento.

Os contaminantes da microbiota de um alimento segundo Lima e Sousa (2002), ocorrem durante o preparo do alimento e seu acondicionamento, com o manuseio adequado do produto há menos chance de ocorrer uma infecção ou intoxicação, após o consumo:

A microbiota de um alimento é constituída por microrganismos associados à matéria-prima e por contaminantes, que foram adquiridos durante os processos de manuseio e processamento (pelos manipuladores de alimentos) e aqueles que tiveram condições de sobreviver aos processos aplicados durante o preparo do alimento e seu acondicionamento. Assim, esses microrganismos podem contaminar alimentos em qualquer um dos estágios de produção, beneficiamento, manuseio, processamento, acondicionamento, distribuição e/ou preparo para o consumo. A maior parte dos alimentos está sujeita a várias fontes potenciais de microrganismos, porém podem-se controlar os níveis de contaminação e manter a microbiota em um número aceitável pela legislação vigente, através de manuseio adequado, conhecimento e emprego de fatores que influenciam o crescimento de microrganismos em alimentos, dentre outras ações (LIMA; SOUSA, 2002, p. 176).

Segundo BRASIL, 2010, p. 141:

A intoxicação alimentar é doença produzida pela ingestão de alimentos que contêm toxinas formadas naturalmente em tecidos de plantas ou animais, ou produtos metabólicos de microrganismos ou por substâncias químicas ou contaminantes físicos que se incorporam a ele de modo acidental ou intencional em qualquer momento, desde a sua origem, produção até o consumo.

Compreende-se assim que as infecções são causadas pela ingestão de alimentos contaminados com toxinas microbianas. Muito embora, às vezes não seja possível identificar se os alimentos estão estragados ou não. Existem bactérias em todos os alimentos que ingerimos e algumas delas podem ser bastante nocivas. Assim sendo, devemos ter alguns cuidados para evitar intoxicações alimentares.

A qualidade dos alimentos e a higiene (de ambientes, manipuladores e superfícies) representam a contaminação inicial. O tipo de alimento e as condições ambientais regulam a multiplicação.

Segundo Hoffmann (2001, p. 23):

Os fatores inerentes ao alimento podem ser também chamados de parâmetros intrínsecos, como por exemplo, o pH e a atividade de água (Aa) e aqueles inerentes ao ambiente de parâmetros extrínsecos, como a temperatura, a umidade relativa (UR) e a composição do meio. Tais fatores podem ser ótimos ou limitantes, interferindo sobremaneira na multiplicação de microrganismos, inclusive os patogênicos transmitidos por alimentos, causadores principalmente de infecções e intoxicações de origem alimentar, tais como: *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Listeria Monocytogenes*: é um tipo de microrganismo capaz de se desenvolver a temperatura de refrigeração.

Compreende-se assim que os microrganismos atuam positivos ou negativamente sobre os alimentos. Objetivou-se neste trabalho investigar a compreensão dos sujeitos pesquisados sobre a alimentação saudável verificando se as noções apresentadas aproximam-se do conceito de alimentação saudável pautada na saúde, segurança e soberania alimentar. Vale ressaltar que na coleta de dados em nenhum momento se desejou fazer uma prova de conteúdo, e nem analisar nutricionalmente a forma adequada/saudável na alimentação cotidiana dos feirantes e consumidores, igualmente não se questionou os sujeitos entrevistados o que consideravam uma alimentação saudável.

Neste contexto enfatiza-se no presente estudo - A interdisciplinaridade na promoção da saúde, segurança e soberania alimentar nas feiras de Manaus/AM, não como método, mas, como consequência dos saberes adquiridos nas práticas alimentares da população manauara, referente ao reaproveitamento dos produtos oriundos da agricultura familiar, inseridos na “sacola *mix* de verduras - SMV” (designação dada pelos autores) acondicionados em pequenos sacos de nylon e vendidos aos clientes contendo

partes/pedaços ou inteiros de abobrinha (*Cucurbita pepo*), batata inglesa (*Solanum Tuberosum*), batata doce (*Ipomoea batatas*), beterraba (*beta*), maxixe (*Cucumis anguria*), cará (*Dioscorea alata* L), cebola (*Allium cepa*), cenoura (*Daucus carota*), cheiro verde (*Petroselinum crispum*), chicória (*Cichorium intybus*), couve (*Petroselinum crispum*), feijão de metro (*Vigna unguiculata* var. *sesquipedalis*), jerimum (*Cucurbita* spp.), limão (*Citrus limon*), macaxeira (*Manihot esculenta*), pepino (*Cucumis sativus*), pimenta cheirosa (*Capiscum spp*) pimentão (*Capsicum Anuum Group*), quiabo (*Abelmoschus esculentus*), repolho (*Brassica oleracea* var. *capitata*) e tomate (*Solanum lycopersicum*), comercializados nas feiras manauaras, como importante ferramenta que possibilite uma transformação social, sendo, dessa forma, peça importante a Educação Ambiental.

Procedimentos metodológicos

A pesquisa de campo foi desenvolvida por meio de simples pesquisa de observação e análise dos produtos comercializados nas feiras de Manaus/AM, evidenciaram uma rica amostragem para esta discussão. Trata-se de um estudo exploratório e descritivo, aplicando-se aspectos teóricos com a pesquisa acerca da realidade da saúde, soberania e segurança alimentar, bem como a consulta em publicações referentes ao tema.

A metodologia aplicada fundamentou-se em pesquisas bibliográficas sobre a temática escolhida e pesquisa de campo para reunir informações e traçar uma avaliação referente à higiene dos produtos da sacola *mix* de verduras – SMV, relacionada à saúde, segurança e soberania alimentar vendidas nas feiras de Manaus.

Embasada no método qualitativo, pesquisa-ação, pessoa-ambiente, com abordagem crítica e coleta de dados em visita de campo *in loco*, através do método qualitativo, com aplicação de 150 (cento e cinquenta) questionários, por amostragem aleatória estratificada, através de diálogos informais nas feiras e mercados da cidade de Manaus aos sábados, durante os meses de julho e agosto de 2015, perfazendo um total de 8 (oito) visitas, tendo como população feirantes e consumidores na Feira do Produtor na Av. Autaz Mirim/Av. Itaúba, Bairro Cidade Nova; Feira da Manaus Moderna, Av. Manaus Moderna, Centro; Feira da SEPROR na Av. Torquato Tapajós, Bairro Colônia Terra Nova; Feira do Coroado, na Alameda Cosme Ferreira s/n, Bairro Coroado e vendedores (a) ambulantes no entorno do Mercado Municipal de Manaus Adolfo Lisboa, no mês de julho de 2015.

Material e método

Na interface do ambiente das feiras e saúde, são desenvolvidos uma variedade de métodos para identificar e estudar a maneira como os conceitos de soberania e segurança alimentar estão internalizados nas populações, objetivando melhorias na qualidade de vida. Desse modo, o espaço das feiras não é somente físico, é socialmente constituído pelos vários elementos e práticas, entrelaçando e absorvendo os saberes que chegam para agregar e contribuir com o tão almejado desenvolvimento comunitário.

Neste contexto, as feiras refletem as trocas de experiências entre agricultores e consumidores nas rodadas de conversa. Contudo, não é de fácil conceituação, nem de fácil apreensão em seu sentido histórico-social. Porém, no caso em questão, podemos contextualizar que o espaço comunitário das feiras ocupado por diferentes grupos sociais, movidos por necessidades econômicas e valores culturais, transforma-o em espaço de aprendizagem (troca de saberes) para uma alimentação saudável.

Assim, apoiada pela educação ambiental, que agrega todos esses valores, como propõe Paulo Freire (1982, p. 55) ressalta que a base para transferir conhecimentos, é acolher. Acolher as pessoas da forma como chegam, da forma como falem, como habitem, se “igualar” ao interlocutor até que ele entenda que o conhecimento que possui e as práticas que realiza são tão ou mais interessantes que qualquer uma, mas para obterem resultados positivos, há que se fazer esforço para ajustar ações e adotar uma direção metodológica, mas tudo dentro de uma abordagem respeitosa.

Partindo do suporte teórico e da pesquisa de campo não se pode pensar em cultura amazônica como um produto pré-estabelecido, mas sim, como patrimônio construído pelas relações de interdependência humanas e socioambientais. Visto que, a formação social, política e econômica dos povos da Amazônia e do Brasil, resultam da miscigenação de várias etnias, raças e culturas, portanto, um país com uma identidade cultural muito variada.

Este trabalho propõe investigar a compreensão dos sujeitos pesquisados sobre a alimentação saudável, verificando se as noções apresentadas se aproximam do conceito de alimentação saudável pautada na saúde, segurança e soberania alimentar. Um espaço propício de ação, reflexão e crítica a partir de diálogos entre as diferentes culturas.

A proposta da investigação foi de natureza qualitativa, no méto-

do pesquisa-ação, onde foi utilizada a entrevista com depoimentos pessoais, pois neste ambiente amazônico, os saberes e as práticas são construídos a partir das experiências integrativas entre os indivíduos, portanto, seus relatos se constituem de importância singular, vindo ao encontro do que afirma Thiollent (2011, p. 22) sobre o inter-relacionamento entre as intervenções práticas pessoais e a produção do conhecimento. Na pesquisa-ação as intervenções e a produção do conhecimento se inter-relacionam.

Resultados e/o discussão

A cidade de Manaus, capital do estado do Amazonas, possui uma área aproximada de 11.500 km², situada na confluência do rio Negro e Solimões, formando o maior rio do mundo em volume e extensão - o rio Amazonas com uma população aproximada de 2.100.000 habitantes. Nos últimos 48 anos, a Zona Franca (1967) foi responsável por um grande fluxo migratório do interior do Estado e de diferentes regiões do país, como consequência, a expansão urbana da cidade Manaus se desenvolveu de forma desordenada, conhecida como invasão, principalmente na zona leste, norte e oeste da cidade. A população agrega diversas raças: cabocla, mestiça, indígena e branca, apresentando diversos hábitos e costumes alimentares.

É um pouco de tudo, e de tudo um pouco. Levando os pesquisadores ao debate em torno do tema referente aos vegetais e legumes que compõem a SMV, comercializados nas feiras de Manaus, no que se refere à saúde, segurança e soberania alimentar.

Como se verifica na metodologia proposta, o trabalho de campo foi realizado tendo como população os feirantes e consumidores na Feira do Produtor; Feira da Manaus Moderna; Feira da SEPROR; Feira do Coroad e vendedores (a) ambulantes no entorno do Mercado Municipal de Manaus Adolfo Lisboa, no mês de julho e agosto de 2015. Os dados de coleta de preços dos 22 produtos (abobrinha, batata inglesa, batata doce, beterraba, maxixe, cará roxo, cebola, cenoura, cheiro verde, chicória, couve, feijão de metro, jerimum, limão, macaxeira, maxixe, pepino, pimenta cheirosa, pimentão, quiabo, repolho e tomate) identificados na Tabela 1 por quilo, maço e a talhada, ao preço de venda no atacado das citadas feiras.

Percebe-se um aumento nos preços em decorrência do fenômeno *El Niño* no período (julho 2015), a seca e o calor excessivo, com recordes diários de temperatura máxima, cuja falta d'água afeta o crescimento da produção, e o sol forte provoca rachaduras no solo, com influência direta na

produtividade ocasionando perdas na produção agrícola.

Neste período o valor de venda da SMV é de R\$ 5,00 (cinco reais) na feira da SEPROR e do Produtor, visto que estes vendem em grande quantidade (atacado) a maioria dos produtos oriundos da agricultura familiar do entorno e do município de Manaus, enquanto nas outras feiras, bem como, os ambulantes revendem as sacolas ao valor de R\$ 10,00 (Dez reais).

Tabela 1: Produtos que compõem a Sacola Mix de Vegetais.

Item	Sacola Mix	Preço	Item	Sacola Mix	Preço
1	Abobrinha	R\$ 5,00	12	Jerimum ³	R\$ 2,00
2	Batata inglesa	R\$ 5,00	13	Limão	R\$ 5,00
3	Batata doce	R\$ 5,00	14	Macaxeira	R\$ 5,00
4	Beterraba	R\$ 6,00	15	Maxixe	R\$ 5,00
5	Maxixe	R\$ 6,00	16	Pepino	R\$ 4,00
6	Cará roxo	R\$ 6,00	17	Pimenta cheirosa	R\$ 5,00
7	Cebola	R\$ 4,00	18	Pimentão	R\$ 5,00
8	Cenoura	R\$ 5,00	19	Quiabo	R\$ 4,00
9	Cheiro verde ¹	R\$ 5,00	20	Repolho	R\$ 5,00
10	Couve	R\$ 1,00	21	Tomate	R\$ 5,00
11	Feijão de metro ²	R\$ 2,00	22	Chicória ⁴	R\$ 5,00
Subtotal		R\$ 50,00	Subtotal		R\$ 50,00
TOTAL				R\$ 100,00	
1 – Cheiro e cebolinha. 2 – Preço do quilo. 3 – Preço da talhada. 4 – Preço do maço.					

Fonte: Elaborada pelos autores. (2015).

Observou-se que os sujeitos pesquisados (75 feirantes vendedores (a) e 75 consumidores, sendo 25 homens e 50 senhoras) não demonstram segurança em seus argumentos referente à manipulação dos alimentos, não conseguindo explicar algumas questões levantadas pelos pesquisadores, principalmente quanto ao reaproveitamento dos produtos serem ou não saudável, verificamos a prevalência negativa destes (a) em dialogar sobre o tema saúde, segurança e soberania alimentar, coletando (reaproveitando) diariamente os produtos e montando (Figura 1) as SMV na presença de todos que visitam aqueles complexos de abastecimento.

A aparente tranquilidade do vendedor (a), ele (a) mal pode imaginar que por trás da SMV, que atrai legiões de compradores, se esconde o perigo,

que pode aparecer na forma de leptospirose, salmonelas, febre tifoide, doenças diarreicas, infecção por estafilococos, parasitoses intestinais, ameba, giárdia e hepatite A.

Como justificativa, os feirantes entrevistados foram unânimes nas respostas:

“[...] Vende mais rápido e as freguesas não tem dinheiro para comprar por quilo”, [...] “as freguesas dizem que preferem vir à feira todo dia pra comprar verduras frescas”. [...] o preço ajuda muito, e na sacola tem de tudo, é sortida. [...] como relata a senhora Francisca Morais da Silva (2015), “só provando o cozidão, fica, mas grosso o caldo, é gostoso que só”.

Mais especificamente, questionamos que alguns produtos não são cortados e o preço de venda da SMV aumenta para R\$ 7,00 (sete reais). Não obtivemos uma resposta plausível [...] ora era porque a freguesa não tinha dinheiro para comprar uma completa, ora, porque a freguesa ainda tinha que comprar outra coisa. (PEREIRA, J. 2015).

Figura 1: Montagem da SMV.



Fonte: Acervo de ARAÚJO, M. I. (2015).

Em síntese, em nenhum momento se ouviu a resposta esperada – que era uma forma de aproveitamento do produto, pois parte dele já apresenta processo de deterioração. Em diálogo informal com algumas freguesas, questionamos se os produtos da SMV por estarem cortados, alguns apresentando cor, cheiro e textura diferentes, não estavam vencidos para o

consumo, ouvimos como respostas: [...] “*Mas dá para aproveitar senhora, depois que ferve, mata tudo*”. (SILVA, F. M., 2015).

Questionou-se também sobre a saúde, segurança e soberania alimentar junto aos feirantes e freguesas. As respostas foram uníssonas:

“[...] *Aqui todo mundo tem saúde, é tudo gordo, comemos com segurança, a mulher é quem faz a comida, quando tá ruim, sem sal, sem tempero, aí a gente reclama...* (PEREIRA, J. 2016). [...] *todo mundo vira rei depois que come*” (PEREIRA, J. 2016).

Nas visitas de campo que realizamos, procuramos abrir o diálogo para esclarecer sobre saúde, segurança e soberania alimentar, contudo foram sem sucesso às investidas, as respostas sempre eram as mesmas: - “*aqui tem segurança, os produtos são bons e isso que dá saúde*”. (PEREIRA, J. 2016).

Os resultados apontam que as feiras são reflexos da vida rural na cidade, a convivência urbana compreende as relações rurais dos feirantes e consumidores e que, empiricamente essas se manifestam no cotidiano e necessidade básica da alimentação, mesmo que precária, bem como estão refletidas nas condições econômicas, configuradas de baixo poder aquisitivo, revelando assim, os hábitos e comportamentos alimentares do grupo pesquisado.

O debate acerca da promoção da saúde precisa ser considerado como um princípio moral, com prioridade na implementação de políticas públicas, aliadas com os profissionais e a sociedade como um todo. Esta pressupõe uma visão integradora e interdisciplinar, possibilitando a formação e o fortalecimento dos diversos setores sociais, garantindo a vida humana, saúde e melhor qualidade de vida.

Faz-se necessário para que se alcance e se mantenha os procedimentos mencionados anteriormente, a formação de multiplicadores de conhecimento visando perpetuar o ideal de práticas de armazenamento, conservação, manipulação, hábitos higiênicos na perspectiva da saúde, soberania e segurança alimentar aliadas a práxis interdisciplinar da Educação Ambiental junto aos feirantes da cidade de Manaus.

Ressaltando que, apenas o conhecimento teórico não é suficiente para a sustentabilidade econômica, social e ambiental dos sujeitos envolvidos, mas sim, um conjunto constituído por conhecimento teórico, dedicação, conhecimento prático e atitude, sendo, portanto, imprescindível a criação de grupos que se comprometam com a continuidade e manutenção do projeto.

Considerações finais

Os hábitos alimentares estão intrinsecamente enraizados na cultura da população, seja urbana ou rural, cujas diferenças socioeconômicas são determinantes nessa diversidade alimentar. Outros fatores como a facilidade aos *Fast-food delivere*, também contribuem na evolução da alimentação.

O que se apregoa nas academias científicas, nas políticas públicas e na legislação, encontra-se muito distante da realidade, existindo uma lacuna entre teoria e prática referente a uma alimentação saudável, apesar de alguns terem esse conhecimento e saberem quais são os riscos da má alimentação, porém consideram que para se ter saúde, basta comer.

Motivo pelo qual algumas organizações vêm incentivando nos últimos anos no resgate aos antigos hábitos alimentares, motivando o consumo de produtos provenientes da produção orgânica da agricultura familiar.

Neste contexto, a agroecologia vem resgatar os antigos hábitos saudáveis da população, pois não se usa agroquímicos nestes produtos. Sabemos que ter saúde não significa não estar doente, pois doenças como diabetes, gastrites, hipertensão, dentre outras, são doenças sim, e que precisam e podem ser tratadas com uma boa alimentação, e que, com prevenção podem ser evitadas pelas presentes e futuras gerações.

Nesse sentido, pensar em saúde e qualidade de vida, tendo como base uma agenda interdisciplinar, debatida em suas diferentes dimensões, com vistas à construção plena da cidadania, somente será compreendida como condições da existência do ser humano quando vinculadas aos modos de viver em sociedade.

Percebemos que, quando se fala em tomada de consciência dos problemas ambientais, é necessário conhecer a racionalidade ambiental, pois essa racionalidade, segundo Leff (2001, p. 135), “*se constrói e se concretiza numa inter-relação permanente de teoria e práxis*”.

Desse modo, Leff deixa explicitada a existência de uma racionalidade ainda dominante que foi construída de forma fragmentada e individualista em todas as ordens da vida social, que precisa ser construída para construir a racionalidade ambiental na integração da teoria e prática.

Portanto, a Educação Ambiental é um processo de construção racional integrada à teoria e prática diária. Acredita-se que a prática interdisciplinar não conta com uma receita válida para todas as situações visto

que existem bactérias em todos os alimentos que ingerimos e algumas delas podem ser bastante nocivas. Assim sendo, devemos ter alguns cuidados para evitar intoxicações alimentares.

A preocupação com a segurança microbiológica dos alimentos deve começar já na hora da compra e, cuidados importantes também devem ser tomados no que se refere ao reaproveitamento/sobras destes produtos. A saúde só será preservada se consumirmos alimentos saudáveis, isentos de qualquer tipo de contaminantes físicos/químicos.

Em nossa análise, quando nos referimos aos preços dos produtos da SMV, bem como sua acessibilidade à população mais carente, gostaríamos de ressaltar que o produto no nível de produção não é caro, na verdade muitas vezes, é o consumidor que não dispõe de recursos financeiros para comprar os mesmos produtos em melhores condições fitossanitárias.

Enfim recomendamos ações de Educação Ambiental que desenvolvam práticas interdisciplinares de sensibilização e conscientização concernente ao tema saúde, segurança e soberania alimentar pautadas na possibilidade de transformação de valores, hábitos e atitudes, devendo ser estimuladas e promovidas continuamente junto aos feirantes e fregueses nas feiras de Manaus, visto que a desigualdade econômica interfere e influencia na evolução dos hábitos e práticas alimentares.

Referências

ALTIERI, Miguel; Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável./ Guaíba: Agropecuária, 2012.

ALVES, KPS. JAIME, PC. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição e seu diálogo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Ciência & Saúde. 2014.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 04.02.2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal para introduzir a alimentação como direito social. DOU 2010; 4 fev.

_____. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006; 18 set.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento

de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. - Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos, Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

CAPRA, FRITJOF. O Ponto de Mutação, São Paulo, Cultrix, 1982.

CAPORAL, F. R. Agroecologia: uma nova ciência para apoiar a transição a agriculturas mais sustentáveis. Brasília: 2009. 30 p.

FREIRE, Paulo. Professora sim, tia não: Cartas a quem ousa ensinar. 16. ed. São Paulo: Olho d'Água, fev. 2006. 127 p.

GLIESSMAN, Stephen R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: UFRGS, 2005.

HOFFMANN, Fernando Leite. Fatores limitantes à proliferação de microorganismos em alimentos. Brasil alimentos. Unesp – São José do Rio Preto. n° 9 - Julho/Agosto de 2001.

LEFF, Enrique. Saber ambiental - sustentabilidade, racionalidade, complexidade e poder. Petrópolis, RJ: Vozes; 2001.

LIMA, A. W. O.; SOUSA, C. P. Infecções e intoxicações alimentares. In: Aspectos da ciência e tecnologia de alimentos. 1 ed. João Pessoa, PB: Nova Ideia, 2002, p. 175-199.

MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação. São Paulo: Manole, 2002.

PEREIRA, José. José Pereira: depoimento [16.08.2015]. Entrevistadores: ARAÚJO, M. I. de; SOUZA NETA, N. L. de; SOUSA, S. G. A de; ARAÚJO, I. L. de. Manaus: IFAM-AM/EMBRAPA, 2015. 1 celular sonoro/questionário. Entrevista concedida ao Artigo científico: A interdisciplinaridade na promoção da saúde e segurança alimentar nas feiras de Manaus/Am. IFAM-AM/EMBRAPA.

SILVA, Francisca Morais da. Francisca Morais da Silva: depoimento [16.08.2015]. Entrevistadores: ARAÚJO, M. I. de; SOUZA NETA, N. L. de; SOUSA, S. G. A de; ARAÚJO, I. L. de. Manaus: IFAM-AM/EMBRAPA,