



**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS
NÚCLEO DE ENSINO SUPERIOR DE BOCA DO ACRE - NESBA
CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**

MARIA DA CONCEIÇÃO ROBERTO DE LIMA

**A IMPORTÂNCIA SOCIOAMBIENTAL DE HORTALIÇAS CULTIVADAS NOS
QUINTAIS NO BAIRRO COSAMA, PAUINI – AM**

BOCA DO ACRE – AM

2019

MARIA DA CONCEIÇÃO ROBERTO DE LIMA

**A IMPORTÂNCIA SOCIOAMBIENTAL DE HORTALIÇAS CULTIVADAS NOS
QUINTAIS NO BAIRRO COSAMA, PAUINI – AM**

Projeto de trabalho se conclusão de curso superior da Universidade do Estado do Amazonas, como requisito obrigatório para obtenção do título de Licenciado em Ciências Biológicas.

Orientador (a): Marta Regina Pereira

BOCA DO ACRE – AM

2019

MARIA DA CONCEIÇÃO ROBERTO DE LIMA

**A IMPORTÂNCIA SOCIOAMBIENTAL DE HORTALIÇAS CULTIVADAS NOS
QUINTAIS NO BAIRRO COSAMA, PAUINI – AM**

**Licenciatura em Ciências Biológicas da
Universidade do Estado do Amazonas, como
requisito obrigatório para obtenção do grau de
licenciado em Ciências Biológicas.**

ORIENTADOR (A): MARTA REGINA

Aprovado em ____ de ____ de ____ pela Comissão Examinadora.

BANCA EXAMINADORA

**Profa. Dra. Marta Regina Pereira
UEA/INPA**

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente á Deus, pois sem Ele me dando força e sabedoria para superar as dificuldades nada disso teria sido possível.

Á minha família que me ajudou durante todos esses anos, me dando incentivo e apoio, principalmente meu pai Jeová Roberto que não mediu esforços para me motivar a alcançar meus objetivos , minha mãe Raimunda Lima, que cuidou e se dedicou a minha filha enquanto estive ausente, meu sobrinho Francisco Souza, que colaborou comigo durante a pesquisa de campo.

Á minha orientadora Marta Regina, pela dedicação, carinho, companheirismo, e disposição para atender sempre que necessário.

Aos meus colegas de turma, pois todos me ajudaram de forma direta e indireta.

Aos moradores da Rua CEL José Rodrigues, em especial os moradores do bairro da Cosama, pela disponibilidade para as entrevistas realizadas para coleta de dados e pela forma carinhosa com a qual me trataram.

RESUMO

O cultivo de hortaliças nos quintais urbanos nos últimos anos tem aumentado consideravelmente, principalmente em municípios interioranos, onde a maior parte da população descende de produtores rurais, herdando a cultura de cultivar seus próprios alimentos, como forma de colaborar com a alimentação saudável, complemento de renda, entre outras finalidades, tudo isso de forma que não agride o meio ambiente sendo que os mesmos não desmatam, queimam ou cometem qualquer agressão ao ambiente, para pôr em prática o cultivo de suas hortaliças, já que as mesmas são plantadas em seus quintais. Sendo assim esta pesquisa faz-se necessária para demonstração da importância de hortaliças cultivadas nos quintais tanto para o homem quanto para o meio ambiente. A metodologia deste trabalho envolveu entrevistas para coleta de dados, realizadas com 10 moradores do bairro Cosama. Como principais resultados identificamos nove famílias, 11 gêneros e 13 espécies de hortaliças cultivadas nos quintais. As hortaliças mais citadas pelos moradores foram Cebolinha que foi encontrada em todos os quintais seguida por pimenta de cheiro encontrada em sete dos 10 quintais visitados seguidas de perto por chicória, couve e coentro cultivados em cinco quintais e pimenta queimosa em quatro os outros foram encontrados em apenas um ou dois quintais. Conclui-se que o cultivo de hortaliças em casa além de não agredir o meio ambiente, também é uma maneira de economia para as famílias, pois terão uma alimentação saudável e com baixo custo

Palavras-chave: Ambiente. Cultivo. Hortaliças.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	4
2. OBJETIVOS	8
2.1 GERAL	8
2.2 ESPECÍFICOS	8
3. MATERIAL E MÉTODOS	8
3.1 Área de estudo	8
3.2 Levantamento de dados	9
3.3 Análise dos dados	9
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	10
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	9

1. INTRODUÇÃO

Os quintais urbanos surgiram desde que a humanidade deixou de ser nômade e passou a ter residência fixa, de acordo com Queiroz e Lamano-Ferreira (2014), a utilização de conceitos ecológicos e diversidade de espécies, para auxiliar na compreensão das interações do homem com o ambiente, tem sido de fundamental importância pois a diversidade de plantas nos quintais também vai resultar em uma diversidade alimentar.

Observa-se que nas últimas décadas houve um grande e desordenado crescimento urbano isso se deu pelo alto índice de migração de áreas rurais para o meio urbano, esses migrantes trouxeram em suas bagagens entre outras coisas o costume de cultivar e produzir seus próprios alimentos, e com a falta de espaços para os seus cultivos surgem então as pequenas hortas presentes sem seus quintais, descritos por Carneiro *apud* Dourado (2004), como um espaço cercado, de diversos significados e atributos das atividades domésticas rotineiras, podendo ser simplesmente um espaço vazio no entorno da habitação ou ser um ambiente vivo e dinâmico. Para Amaral *et al* (2008), os quintais são uma das formas mais antigas de manejo de terra, fato esse que, por si só, indica sua sustentabilidade.

No interior tem-se a cultura de cultivar seus alimentos em locais denominados hortas compostas por um conjunto de pequenos canteiros, produzidos normalmente em madeira, com formato retangular, suspensos ou não do solo, com relação ao melhor desenvolvimento de determinadas espécies de hortaliças recomenda-se canteiro suspenso como afirmam Fraxe *et al* (2007), quando diz que, dessa maneira, as plantas ficam livres do excesso de umidade que ocorre durante o período das chuvas.

O cultivo de hortaliças é uma prática muito comum nos dias de hoje entre as famílias, tanto para alimentar-se quanto para melhoria na renda mensal, principalmente entre as famílias de baixa renda é o que afirma Delunardo (2011), os alimentos produzidos na própria residência significam, frequentemente, uma redução importante nos gastos com alimentação.

É importante destacar que o cultivo de hortaliças nos quintais além de não agredir o meio ambiente por serem usados apenas adubos a base de restos de alimentos, madeiras em decomposição e esterco de algumas espécies de animais, proporciona uma melhor interação entre o homem e o ambiente por não ser necessário o uso de nenhum agente químico e assim não causa danos a natureza para que se faça o cultivo das plantas. Para tanto, com relação a adubação é necessário que se tome alguns cuidados como reitera Sediyaama *et al* (2014), considerando-se que

grande parte das hortaliças são consumidas in naturas, é importante conhecer a qualidade sanitária dos esterco de animais.

Tendo em vista a importância de uma alimentação saudável e que praticamente todas as pessoas têm uma horta em seu quintal e também com o intuito de contribuir com a população, para melhoria da alimentação e mesmo com a renda familiar, pois é possível comercializar o excedente das hortas. Muitas vezes os moradores não têm essa percepção desta forma nosso trabalho pretende contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos mesmos.

2. OBJETIVOS

2.1 GERAL

Destacar a importância das hortaliças tanto na alimentação quanto na saúde, um estudo na rua Coronel Jose Rodrigues, no município de Pauini – AM

2.2 ESPECÍFICOS

- Realizar um levantamento bibliográfico sobre os benefícios nutricionais das hortaliças;
- Identificar os quintais que possuem hortas e principais cultivos;
- Avaliar as formas de uso das hortaliças cultivadas.

3. MATERIAIS E METODOS

3.1 Área de estudo

Município de Pauini foi fundado no dia 19 de março de 1956, está situado na região sul do estado Amazonas, as margens do Rio Purus, com distancia em linha reta de 915 km e 2.115 km por via fluvial da capital do estado, Manaus. Com area medindo 41. 610. 058 km² e população de aproximadamente 20.000 habitantes, com clima equatorial. A economia do municipio é baseada principalmente na agricultura familiar, e uma parte da população depende economicamente de recursos dos governos estadual e federal.

Figura 1. Município de auini- AM.



É considerado um dos municípios com maior índice de analfabetismo, e até então não existem programas destinados a resolver essa problemática.

O bairro Cosama foi fundado em 1984 pelo então prefeito Sebastião Pereira Afonso, recebeu esse nome por que foi esse bairro que abrigou a primeira fonte de captação de água que era extraída de uma vertente que ate hoje existe, e foi criado por causa da migração de ribeirinhos para o município o bairro abriga aproximadamente 260 moradores, e é um dos bairros mais antigos do município e sua população e basicamente famílias vindas de comunidades rurais, cosama não abriga saneamento básico e a eliminação é precária e a grande maioria dos moradores vive na pobreza extrema.

3.2 Levantamento de dados

No primeiro momento foi realizado um levantamento bibliográfico sobre os benefícios nutricionais das hortaliças em livros e artigos especializados, logo foram identificados os quintais que possuem hortas e principais cultivos através de observações e de um questionário, destacando a importância do consumo de alimentos saudáveis, através de conversas irectedas aos moradores. Fora examinadas as maneiras que as hortaliças cultivadas são utilizadas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As pequenas áreas dentro dos ambientes familiares urbanos vêm sendo destinada a diversificadas atividades agrícolas e não agrícolas, onde a criação e cultivos vegetais voltam-se basicamente para a subsistência alimentar e econômica em pequena escala. Essas pequenas áreas, denominadas quintais, vem ganhando importância e valorização socioambiental dentro dos espaços urbanos, onde a poluição e as elevadas temperaturas são predominantes.

Neste estudo no Bairro Cosama foi possível identificar nove famílias, 11 gêneros e 13 espécies de hortaliças cultivadas nos quintais. (Tabela 1). As hortaliças mais citadas pelos moradores foram Cebolinha que foi encontrada em todos os quintais seguida por pimenta de cheiro encontrada em sete dos 10 quintais visitados seguida de perto por chicória , couve e coentro cultivados em cinco quintais e pimenta queimosa em quatro os outros foram encontrados em apenas um ou dois quintais.

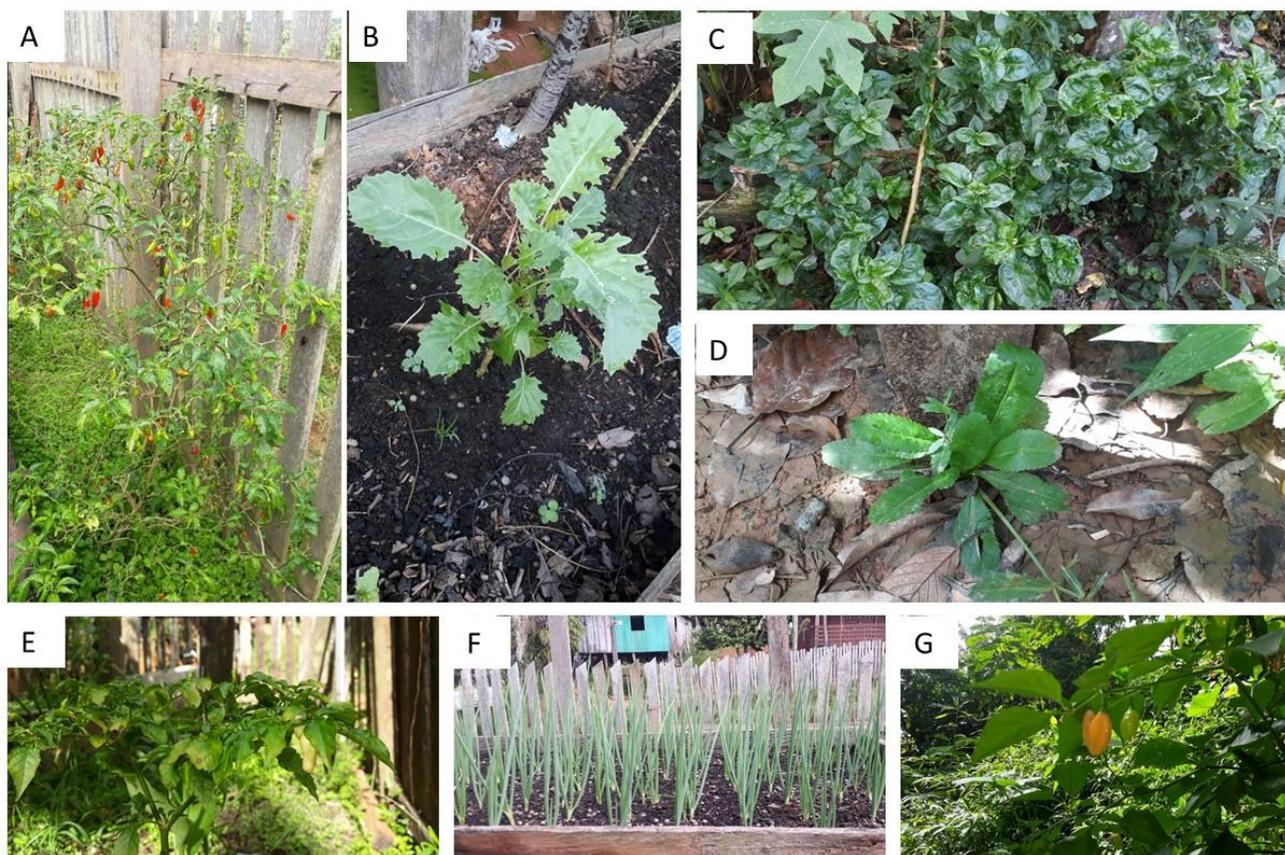
E interessante falar que não é raro observar entre as populações rurais da Amazônia, o uso das mesmas denominações para as diferentes áreas manejadas por elas. Ao se referir aos quintais, é comum o uso de termos como pomar, terreiro, pomar caseiro e jardim (VAN LEEUWEN e GOMES, 1995). Também não é difícil observar referências aos quintais como roças ou sítios.

Durante as entrevistas, foi possível observar nos relatos dos entrevistados, a importância que os quintais assumem em suas vidas e também a importância que os mesmos dão a estes espaços. Soemarwoto et al. (1985) e Saragoussi et al. (1988), entre outros, acreditam ser os quintais, locais de vital importância como sistemas alternativos de suplementação alimentar. Em muitas das entrevistas realizadas, ficou bem claro que os moradores das comunidades estudadas utilizam estes espaços de fato para a complementação de sua alimentação diária.

Tabela 01– Lista de hortaliças cultivadas nos quintais no bairro Cosama, Pauini – AM. al-alimento; rem –remédio; temp- tempero; vem-vende; prot-proteção.

Nome comum da planta	Vezes citada	Nome científico	Uso	Tipos de usos e atributos				
				al	rem	temp	ven	prot
ALIACEAE								
Cebolinha	10	<i>Allium fistulosum</i> L.	Folhas para tempero de alimentos	X		X		
AMARANTHACEAE								
Espinafre Amazônico	1	<i>Alternanthera sessilis</i> L.	Folhas e talos	X				
APIACEAE								
Chicória	7	<i>Eryngium foetidum</i> L.	tempero dos alimentos	X	X	X		
Coentro	5	<i>Coriandrum sativum</i> L.	tempero dos alimentos	X		X		
BRASSICACEAE								
Couve	5	<i>Brassica oleracea</i> L.						
CURCUBITACEAE								
Maxixe	2	<i>Cucumis anguria</i> L.	fruto cozido com outros alimentos	X		X		
LAMIACEAE								
Alfavaca	1	<i>Ocimum micranthum</i> Wild.	chá e tempero das folha	X	X	X		
Manjeirão	2	<i>Ocimum basilicum</i> L.	tempero das folha	X		X		
MALVACEAE								
Quiabo	1	<i>Abelmoschus esculentus</i> L. Moench	Alimento					
SOLONACEAE								
pimenta queimosa	4	<i>Capsicum sp.</i>	Tempero dos alimento/molho	X		X		
pimenta de cheiro	9	<i>Capsicum chinense</i> Jacq. cv Habanero.	Tempero dos alimento/molho	X		X		
Tomate	1	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	fruto <i>in natura</i> ou cozido com outros alimento	X				
TALINACEAE								
Majó gomes- Carirú	1	<i>Talinun paniculatum</i>	Tempero dos alimento/molho	X		X		

Figura 2. A) Pimenta queimosa. B) Couve. C). Espinafre da Amazônia D). Chicória. E). Pimenta. F). Cebolinha. G). Pimenta de Cheiro.



Conclusão.

Por meio das informações obtidas durante as observações e questionários, foi possível identificar a qualidade das hortaliças cultivadas nos quintais e assim será possível contribuir com a alimentação de qualidade, conscientizar e incentivar os moradores no cultivo de hortaliças é preciso destacar também quem tem uma horta em casa tem uma grande economia e sem falar que suas hortas são orgânicas isso dá grande qualidade na alimentação.

O cultivo em quintais não agride o meio ambiente o que é uma forma de proteção ao ambiente, espera-se ao final sensibilizar as pessoas sobre todos pontos citados neste trabalho.

6 . REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, Cleomara Nunes do; NETO, Germano Guarim. **Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil)**. Bol. Mus. Para. Emilio Goeldi. Ciên. Hum. [online]. 2008, vol.3,n.3,pp.329-341. ISSN 1981-8122. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1981-81222008000300004>

CARNEIRO, Marina de Fátima Brandão; PEREIRA, Luiz Andrei Gonçalves; SILVA, Mariana Sacha Nogueira. **Desenvolvimento Da Agricultura Em Quintais Urbanos**. ISSN: 2317-9430 Revista Tocantinense de Geografia, Araguaína (TO), Ano 06, n. 10, mai./agost. de 2017.

DELUNARDO, Thiago Andrés. **A agrobiodiversidade em quintais urbanos de Rio Branco, Acre**. Rio Branco, AC: Universidade Federal do Acre, 2010. 112 f. Dissertação Mestrado.

FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto; PEREIRA, Henrique dos Santos; WITKOSKI, Antônio Carlos. **Comunidades Ribeirinhas Amazônicas: Modos de vida e uso dos recursos naturais**. Manaus: EDUA, 2007.

QUEIROZ, Daniela Pereira Neto de; LAMANO-FERREIRA, NASCIMENTO Ana Paula do. **Diversidade e Uso de Plantas Cultivadas em Quintais Residenciais Urbanos Localizados na Região da Vila Maria, Zona Norte de São Paulo, SP, Brasil**. UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde: São Paulo, 2014. Disponível em: <http://www.pgskroton.com.br/seer/index.php/JHealthSci/article/view/372/349>

SARAGOUSSI, M.; MARTEL, J.H.I.; RIBEIRO, G.A. 1988. Comparação na composição de quintais de três localidades de terra firme do Estado do Amazonas. In: Posey, D.A.; Overal, W.L. (Ed.). Ethnobiology: Implications and Applications, Proceedings of the First International Congress of Ethnobiology, v.1. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, p. 295-303.

SEDIYAMA, Maria Aparecida Nogueira; SANTOS, Izabel Cristina dos; LIMA, Paulo César de. **Cultivo de hortaliças no sistema orgânico**. Rev. Ceres, Viçosa, v. 61, Suplemento, p. 829-837, nov/dez, 2014.

SOEMARWOTO, O. 1985. The Javanese home-garden as an integrated agroecosystem. Food and Nutrition Bolletin, 7(3): 44-47.

VAN LEEUWEN, J.; GOMES, J.B.M. 1995. O pomar caseiro na região de Manaus, Amazonas, um importante sistema agroflorestral tradicional. In: Actas II Encontro da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção. Londrina, PR: IAPAR. p. 180-189.