



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Eixo 11

Agroecologia e Agriculturas
Urbana e Periurbana



Estrutura da socioagrobiodiversidade em quintais produtivos: agroecologia conquistando espaços nas vidas de famílias urbanas

*Structure of socioagrobiodiversity in productive farms: agroecology
conquering spaces in the lives of urban families*

FURTADO DA SILVA, Adriella Camila Gabriela Fedyna da Silveira¹; ANJOS,
Mônica de Caldas Rosa dos²; ANJOS, Adilson dos³; BEZERRA, Islandia⁴

¹Universidade Federal do Paraná (UFPR), adriellacamilafurtado@hotmail.com;

²UFPR, mcrajanos@yahoo.com.br; ³UFPR, aanjos@ufpr.br; ⁴UFPR, islandiabc@gmail.com

Tema gerador: Agroecologia e Agriculturas Urbana e Periurbana.

Resumo

Este trabalho retrata a estrutura da socioagrobiodiversidade em quintais produtivos urbanos, vinculada a práticas agroecológicas. Trata-se de uma pesquisa de campo, exploratória, quantitativa, desenvolvida no município de Colombo/PR, com 18 participantes e/ou famílias, mediante observação participante, registros fotográficos, questionários estruturados, entrevistas semiestruturadas e caracterização dos quintais. Verificou-se um total de 181 espécies, pertencentes a: plantas alimentícias não convencionais, frutas, condimentos, frutos, folhas, tubérculos e raízes, leguminosas, cereais e flores. Deste modo, os quintais produtivos se sobressaem na diversidade de plantas, cultivadas e espontâneas, nativas e exóticas, e seus usos múltiplos, na manutenção da agrobiodiversidade e fauna, oportunizando a geração de alimentos agroecológicos, saudáveis e de qualidade ampla.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; Plantas Nativas; Diversidade.

Abstract

This work portrays the dynamics of socioagrobiodiversity in urban productive backyards, linked to agroecological practices. This is an exploratory, quantitative, field research, developed in the municipality of Colombo/PR, with 18 participants and/or families, through participant observation, photographic records, structured and semi-structured interviews and characterization of backyards. There were a total of 181 species belonging to: unconventional food plants, fruits, condiments, fruits, leaves, tubers and roots, legumes, cereals and flowers. In this way, productive farms stand out in the diversity of plants, cultivated and spontaneous, native and exotic, and their multiple uses, in the maintenance of agrobiodiversity and fauna, allowing the generation of agroecological foods, healthy and of wide quality.

Keywords: Food and Nutrition Security; Native Plants; Diversity.

Introdução

Segundo Gadelha e Maluf (2008), agricultura urbana e periurbana, praticada por um grande e crescente número de famílias situadas em áreas urbanas e periurbanas nas cidades, tem desempenhado significativas contribuições no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Neste contexto, Amorozzo (2002) ressalta que a adoção de quintais produtivos no ambiente urbano, oportuniza a interação do ser humano com a natureza, podendo existir uma ampla diversidade de espécies, com múltiplas finali-



dades de uso: alimentar, medicinal, paisagístico e artesanal, além da possibilidade de criação animal. Destas finalidades, autores como Pessoa, Souza e Schuch (2006), enfatizam que há predomínio acentuado de plantas destinadas para o autoconsumo, agregado a uma tradição familiar que geralmente esta conectada a práticas de manejo que se assemelham às agroecológicas.

De acordo com Köhler e Brack (2016), junto ao conjunto de elementos da biodiversidade (plantas, animais, insetos, polinizadores, etc.) articula-se uma diversidade cultural de pessoas que carregam e fortalecem uma identidade de relação com as plantas por meio da qual a sociobiodiversidade se revela. Neste sentido, este trabalho traz à reflexão e debate a temática referente à estrutura da socioagrodiversidade presente em quintais produtivos urbanos, visto que diversos autores e autoras, assim como Amorozo (2002) ressaltam o fato dos quintais produtivos agroecológicos contribuírem para a diversidade da alimentação, suprimindo e/ou suplementando necessidades nutricionais, na melhoria da qualidade alimentar das famílias, no acesso a frutas, hortaliças, especiarias e plantas medicinais, e na preservação da cultura alimentar e dos recursos naturais.

Metodologia

O presente trabalho é parte integrante da pesquisa intitulada “Quintais Produtivos e sua relação com a SAN”, aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa, sob CAEE número 42743415.0.0000.0102. Caracteriza-se como uma pesquisa de campo, exploratória, quantiqualitativa, desenvolvida, entre maio de 2015 e janeiro de 2016, no município de Colombo/Paraná, em três áreas de abrangência da Unidade de Saúde da Família (USF) Liberdade, mediante as seguintes técnicas: 1) observação participante, 2) uso de diário de campo, 3) aplicação de questionários estruturados e 4) entrevistas semiestruturadas.

O recorte evidenciado corresponderá à caracterização dos quintais produtivos, realizado a partir de registro fotográfico, listagem, descrição e classificação das espécies de plantas, considerando nativas e exóticas e os nomes populares indicados, pelos entrevistados, consulta a agentes comunitárias de saúde e pesquisa em literatura especializada.

Os dados das espécies foram separados por grupos, adaptado de Ornellas (2007): Frutas, Condimentos e Hortaliças (cereais, folhas, flores, frutos, leguminosas, tubérculos e raízes), Plantas Medicinais e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).

A delimitação da suficiência das informações foi realizada a partir do critério de saturação (Víctora; Knauth; Hassen, 2000).



Resultados e Discussão

A pesquisa contou com a participação de 18 famílias, cujas similitudes se davam por disporem de quintais produtivos. De acordo com a maioria dos entrevistados (17), o quintal produtivo oferecia alimentos naturais e saudáveis, uma vez que priorizavam a não utilização de agrotóxicos e/ou substâncias químicas, caracterizadas como veneno, e conseqüentemente prejudiciais à saúde, havendo predomínio de práticas sustentáveis, afinadas à agroecologia. Dentre os Resultados obtidos a respeito da caracterização dos quintais, obteve-se a distribuição das espécies de plantas cultivadas e espontâneas, por família entrevistada (número de citações de cada espécie por parte das famílias entrevistadas) e por grupos alimentares.

Foi verificado um total de 181 espécies distribuídas no todo dos 18 quintais, das quais 51 espécies (28%) pertenciam ao grupo das PANC, 35 espécies (19%) classificadas como Plantas Medicinais, 31 espécies (17%) como Frutas, 27 espécies (15%) como Condimentos, 13 espécies (7%) como Frutos, 12 espécies (6%) como Folhas, 7 espécies (4%) como Tubérculos e Raízes, 4 espécies (2%) como Leguminosas, 2 espécies (1%) como Cereais e, 1 espécie (1%) como Flores.

Observou-se a presença de diversas espécies classificadas como PANC, tendo em vista um número expressivo de plantas deste grupo distribuídas na maioria (15) dos quintais. Entretanto apenas as seguintes espécies eram reconhecidas como comestíveis: dente de leão (5), serralha (4), tanchagem (3), taioba (2), azedinha (2), radite (2), morango silvestre (1), cereja do mato (1), serralha espinhosa (1), radite roxa (1), chicória (1), beldroega (1) e melão andino (1). As outras 38 espécies distribuídas entre os quintais – samambaia (7), roseira cor de rosa (5), flor de maio (4), suculenta (4), trevo (4) pulmonária (3), três marias (3), flor do maracujá (3), balsamo (3), avenca (2), azulzinha (1), maria preta (2), onze horas (2), orquídea (2), bambu (1), begônia (1), beijinho (1), bromélia (2), cactus (3), caeté (1), camarão amarelo (1), capuchinha (1), amor perfeito (1), coração magoado (1), dália amarela (1), dália vermelha (1), flor de tabaco (1), gerânio (1), hibisco (1), ipê amarelo (1), petúnia (1), roseira amarela (1), roseira branca (1), roseira vermelha (1), semania (1), e trevo roxo (1), não faziam parte da alimentação e/ou outro uso pelas famílias, passando despercebidas ou não reconhecidas como comestíveis. Em que pese as limitações de uso de PANC no cotidiano alimentar da maioria da população, estas plantas são espécies com grande potencial de utilização (Kinupp, 2014), algumas com extraordinário valor nutricional, cultural e ecológico, como ressalta Altieri (2016).



Verificou-se o predomínio de flores nos quintais, das quais muitas apresentavam potencial alimentício, entretanto estavam voltadas à finalidade ornamental, assim como atraentes de abelhas, que asseguram a polinização e consequente produção de alimentos, sementes viáveis e diversidade ecológica (Monge, 2001), sendo os quintais também atrativos a uma série de aves, colaborando na manutenção da avifauna em áreas urbanas (Gomes, 2010).

O grupo das plantas medicinais também se distingue em expressividade, uma vez que foram verificadas 35 distintas espécies distribuídas em 17 quintais, a saber: capim limão (12), babosa (8), erva cidreira (6), quebra pedra (6), arruda (6), boldo silvestre (5), poejo (5), malva (4), erva doce (4), cavalinha (4), boldo miudo (3), folha da fortuna (3), guine (3), insulina (3), losna (3), mirra (3), penicilina (2), melissa (2), macela (2), guaco (2), cidro (2), catinga de mulata (2), canfor (2), cana de açúcar (2), algodão (2), camomila (2), citronela (1), erva mate (1), eucalipto (1), figatil (1), mastruz (1), pata de vaca (1), poejo de vara (1), rubim (1), anador (1). Dentre as plantas medicinais apresentadas, as espécies destacadas são nativas, sendo as demais adaptadas à região (exóticas), tal condição ressalta a potencialidade dos quintais produtivos em cumprir um papel ecológico na conservação e manutenção de espécies nativas, assim como destacado no estudo realizado por Gomes, (2010).

Diversas pessoas cultivam e utilizam plantas medicinais por suas propriedades terapêuticas, em razão de um conjunto de conhecimentos passados principalmente de geração em geração, seguindo uma lógica assegurada há milênios, comumente transmitidos em sistemas tradicionais de manejo como os quintais (Fracete, 2015).

O grupo das frutíferas também se apresentou como um importante componente nos quintais analisados, constituído pelas seguintes espécies: limão rosa (13), pitanga (9), laranja lima (8), jabuticaba (6), mamão (6), mexerica (5), goiaba (5), ameixa amarela (5), amora (4), figo (4), manga (4), romã (4), pêssigo (3), morango (3), maracujá (3), araçá (3), banana (2), caqui (2), framboesa (2), limão taiti (2), pera (2), uva (1), , tangerina (1), pocã (1), nectarina (1), morgote (1), laranja bahia (1), araticum (1), acerola (1), abacate (1), marmelo (1). As espécies destacadas são as consideradas nativas. Embora se confirme a presença dominante de espécies frutíferas exóticas, determinada em parte pelo hábito alimentar e preferências das famílias por estas frutas, semelhante ao exposto por Gomes (2010), ressalta-se o papel de guardião que pessoas com quintais exercem por contribuírem para salvaguarda de espécies frutíferas nativas da flora brasileira. Dentre as seis espécies frutíferas destacadas, a pitanga, jabuticaba e araticum, encontram-se ameaçadas de extinção, como conforme indicado pela Lista Oficial de Espécies da Flora Brasileira Ameaçadas de Extinção (Martinelli; Moraes,



2013). Salienta-se a grande relevância da disponibilidade de frutas diversificadas nos quintais que oportunizam o acesso das famílias a estes alimentos, Fontes naturais de vitaminas, minerais e fibras essenciais para saúde (Guimarães, 1998), contribuindo em parte para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dessas famílias.

Evidenciou-se ainda uma frequência singular no grupo dos condimentos, pelo fato das 27 espécies estarem distribuídas na totalidade dos quintais produtivos (18), sendo: cebolinha (16), salsinha (14), mangerona (12), hortelã (11), alecrim (11), manjerição (11), salvia (7), pimenta (5), orégano (5), coentro (4), alfavaca (3), menta (3), salvia (2), ros-marina (2), pimenta rosa (2), pimenta dedo de moça (2), louro (2), gengibre (2), colorau (2), açafraão (1), alho poro (1), alho grande (1), cebola grande (1), cebote (1), endro (1), pimenta biquinho (1), salsa crespa (1). Corroborando o estudo de Florentino et al. (2007), no qual a alimentação é destacada como a principal utilidade dada às plantas cultivadas, seguida pelo uso medicinal e condimentar, com grande frequência de frutíferas.

Os grupos restantes, não tem a mesma expressividade dos anteriormente citados, todavia sua relevância se dá por integrar a agrobiodiversidade nestes espaços, sendo estes: Frutos – tomate cereja (8), abóbora (3), abobrinha (3), café (3), chuchu (3), tomate japonês (3), quiabo (2), jiló (2), pepino (1), pimentão (1), pinhão (1), noz (1). Folhas – couve (16), alface crespa (6), couve borda branca (5), rúcula (3), almeirão (3), couve crespa (2), couve roxa (2), agrião (2), repolho (2), almeirão roxo (1), alface roxa (1), espinafre (1). Tubérculos e Raízes – mandioca (6), batata doce (2), beterraba (2), batata inglesa (1), batata doce roxa (1), rabanete (1), cenoura (1), inhame (1). Leguminosas – amendoim (2), feijão vagem (1), feijão vermelho (1), feijão preto (1). Cereais – chia (1), milho (1). Flor – brócolis (1).

É importante ressaltar que cinco famílias combinavam a produção das espécies vegetais com a criação de animais, sendo predominante o consumo de ovos de galinha, ao passo que apenas uma das famílias consumia ovos de gansa e outra tinha o hábito de consumir, além dos ovos, a carne da galinha.

Conclusão

A estrutura da sociobiodiversidade nos quintais produtivos apresentados configurou-se sob uma ótica de manejo que privilegiava a diversificação de plantas alimentícias não convencionais (PANC) e convencionais, medicinais, frutíferas, condimentares, ornamentais e criação de animais de pequeno porte, assim como seus usos múltiplos, muitas vezes incorporando práticas agroecológicas e sustentáveis, oportunizando espaços de inter-relações dos seres humanos com a natureza, sua flora e parte da fauna, prezando pela salvaguarda e manutenção da agrobiodiversidade e suprimindo e/ou



suplementando, ainda que em parte, as necessidades alimentares das famílias, pelo acesso a alimentos agroecológicos, saudáveis e de qualidade ampla, contribuindo com a garantia da SAN.

Referências Bibliográficas

ALTIERI, M. Os quelites: usos, manejo e efeitos ecológicos na agricultura camponesa. *Agriculturas*, v.13, n.2, 2016.

AMOROZZO, M. C. C. *Agricultura tradicional, espaços de resistência e o prazer de plantar*. Recife: SBEE, 2002.

FLORENTINO, A. T. N. et al. *Contribuição de quintais agroflorestais na conservação de plantas da Caatinga, Município de Caruaru, PE, Brasil*. *Acta Bot. Bras.* v. 21, n. 1, p. 37-47, 2007.

FRACETE, G. D. Plantas medicinais, cultura e saúde nos quintais rurais do Vale do Mucuri. *Dissertação* (Mestrado), Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente, Teófilo Otoni: UFVJM, 2015, 82f.

GADELHA, E.; MALUF, R. S. Contribuições da produção para autoconsumo no acesso aos alimentos. *Revista Democracia Viva*, n.39, 2008.

GOMES, G. S. Quintais agroflorestais no município de Irati-Paraná, Brasil: agrobiodiversidade e sustentabilidade socioeconômica e ambiental. *Tese* (Mestrado). Pós Graduação em Engenharia Florestal, Setor de Ciências Agrárias, Curitiba, 2010, 161f.

GUIMARÃES, R. G. A importância de quintais domésticos com relação à alimentação e renda familiar. *Monografia* (Graduação), Instituto de Biociências, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Rio Claro, 1998.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação*. SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

KÖHLER, M.; BRACK, P. Frutas nativas no Rio Grande do Sul: cultivando e valorizando a diversidade. *Agriculturas*, v.13, n.2, 2016.

MARTINELLI, G.; MORAES, A. M. Livro vermelho da flora do Brasil. Rio de Janeiro: CNCFLORA, 2013.

MONGE, I. A. *¿Cómo Manejar abejas nativas sin aguijón (Apidae: Meliponinae) en Sistemas Agroflorestales?*. *Agrofloresteria en las Americas*, v. 8, n. 31, 2001.

OAKLEY, E. Quintais domésticos: uma responsabilidade cultural. *Agriculturas*, n.1, 2004.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO
X CONGRESSO BRASILEIRO
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO
12-15 SETEMBRO 2017
BRASÍLIA- DF, BRASIL

Eixo 11

Agroecologia e Agriculturas
Urbana e Periurbana



ORNELLAS, L. H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PESSOA, C.C.; SOUZA, M. de; SCHUCH, I. *Agricultura urbana e segurança alimentar: estudo no município de Santa Maria - RS*. Segurança Alimentar e Nutricional, v.1, n.13, p.23-37, 2006.

VÍCTORA, C. G.; KNAUTH, D. R.; HASSEN, M. N. A. *Pesquisa qualitativa em saúde: uma Introdução ao tema*. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.