

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS – UEA  
CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE PARINTINS – CESP  
CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

ARTHEMISA DA SILVA MARINHO

LEVANTAMENTO DAS HORTALIÇAS MAIS CONSUMIDAS E CULTIVADAS NO  
MUNICÍPIO DE PARINTINS – AM

PARINTINS – AM

2023

ARTHEMISA DA SILVA MARINHO

LEVANTAMENTO DAS HORTALIÇAS MAIS CONSUMIDAS E CULTIVADAS NO  
MUNICÍPIO DE PARINTINS – AM

Trabalho de Conclusão do Curso apresentado ao Centro de Estudos Superiores de Parintins – CESP, da Universidade do Estado do Amazonas, para obtenção de nota final no curso Ciências Biológicas sob a orientação da Professora: Fiorella Perotti Chalco.

PARINTINS – AM

2023

## **DEDICATÓRIA**

Este trabalho é dedicado ao meu Bom Deus que em todos os momentos dessa caminhada segurou minha mão, e dedico também a minha família ao meu filho que me ajudaram em todo esse processo, desde o começo dessa trajetória.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a **Deus** por ter me dado a oportunidade de concluir essa trajetória até este presente momento.

Agradeço a minha mãe **Rosinete Tavares da Silva** que foi uma das incentivadoras da minha educação.

Agradeço ao meu Pai **Bernardo Teixeira Marinho** que incentivou cada passo meu em minha vida e educação.

Agradeço aos meus irmãos **Rodrigo da Silva Marinho, Beatriz da Silva Marinho e Marília da Silva Marinho** por me apoiarem em cada processo e me ajudarem nessa trajetória difícil em minha vida.

Agradeço ao meu companheiro **Aderson Correa Cabral** por nos últimos anos estar me apoiando e colaborando nessa fase da minha vida.

Agradeço a minha Orientadora Professora **Fiorella Perotti Chalco** que contribui para esse momento.

E meus agradecimentos principalmente ao meu filho **Kauê Bernardo da Silva Marinho** que foi meu maior incentivo para concluir esse processo, pois por ele continuei, e, é por ele que pretendo crescer cada vez mais.

## RESUMO

O Município de Parintins está localizado a margem direita do rio Amazonas, conhecido pelas festividades na região, como o Festival Folclórico. No entanto também é rico em diversidade vegetal, e as hortaliças fazem parte do dia a dia do parintinense, na mesa do consumidor, e destacar o potencial econômico dos mesmos cultivados no município teve grande relevância. A pesquisa contou com metodologia de pesquisa, exploratória, pesquisa de campo através de conversas nas feiras do município, assim como conversas informais nos lugares de cultivos encontrados no município, destacando a coleta de material das espécies de hortaliças para identificação botânica. Os resultados obtidos das hortaliças mais consumidas e cultivadas, foram satisfatórios, onde pode ser observado quais são as hortaliças que possuem uma procura maior, desejada pelo consumidor evidenciando seu potencial econômico, e fácil acesso ao produto.

**Palavras-chaves:** Hortaliças, maior consumo no município, locais de cultivos.

## **ABSTRACT**

The Municipality of Parintins is located on the right bank of the Amazon River, known for its festivities in the region, such as the Folk Festival. However, it is also rich in plant diversity, and vegetables are part of Parintinense's daily life, on the consumer's table, and highlighting the economic potential of the same grown in the municipality was of great relevance. The research had a research methodology, exploratory, field research through conversations in the city's fairs, as well as informal conversations in the places of cultivation found in the city, highlighting the collection of material from the vegetable species for botanical identification. The results obtained from the most consumed and cultivated vegetables were satisfactory, where it can be observed which vegetables have a greater demand, desired by the consumer, evidencing their economic potential, and easy access to the product.

**Keywords:** Vegetables, higher consumption in the municipality, cultivation sites

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Mapa localização do município de Parintins.....	13
Figura 2- Amostras de espécies de hortaliças.....	15
Figura 3- Hortaliças comercializadas na feira de Brasília.....	16
Figura 4- Hortaliças da feira da Brasília: segunda banca.....	17
Figura 5- Terceira feira: antiga feira do produtor.....	17
Figura 6- Banca da feira do Bagaço.....	18
Figura 7- Bancas da feira do bagaço em Parintins.....	19
Figura 8- Banca da feira da Orla da união em Parintins.....	19
Figura 9- Feira da ponte em Parintins.....	20
Figura 10- Área de cultivo localizado na comunidade do Parananema no município de Parintins.....	20
Figura 11- Coleta de dados da área de cultivo no Parananema.....	21
Figura 12- Primeiro lugar de cultivo visitado na comunidade do Aninga.....	22
Figura 13- Segundo lugar de cultivo visitado na comunidade do Aninga no Município de Parintins...	23
Figura 14- Último lugar de cultivo na comunidade do Parananema no Município de Parintins.....	23
Figura 15- Hortaliças cultivadas, e distribuídas para consumo no Município de Parintins.....	24

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1- Descrição científica das Espécies de Hortaliças. ....	25
---	----

## **LISTA DE GRÁFICOS**

Gráfico 1 - Consumo de hortaliças em Parintins.....	25
Gráfico 2- Meses de maior venda para consumo de hortaliças.....	26



## SUMÁRIO

<b>RESUMO .....</b>	<b>5</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>6</b>
<b>LISTA DE FIGURAS .....</b>	<b>7</b>
<b>LISTA DE TABELAS.....</b>	<b>8</b>
<b>LISTA DE GRÁFICOS .....</b>	<b>8</b>
<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>10</b>
<b>1. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>11</b>
<b>1.1 Hortaliças .....</b>	<b>11</b>
<b>2.2 Comercialização e consumo.....</b>	<b>12</b>
<b>2. METODOLOGIA .....</b>	<b>13</b>
<b>2.1 Área de Estudo .....</b>	<b>13</b>
<b>2.2 Procedimentos Metodológicos.....</b>	<b>13</b>
<b>2.3 Coleta de dados.....</b>	<b>14</b>
<b>2.4 Análise dos dados .....</b>	<b>14</b>
<b>2.5 Coleta e Identificação das espécies de hortaliças.....</b>	<b>15</b>
<b>3. RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>15</b>
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>27</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>28</b>

## INTRODUÇÃO

As hortaliças ao longo dos anos vêm aumentando cada vez mais o seu consumo e produção no Brasil, seja por grandes produtores ou por pequenos produtores, “Hortaliças ou oleráceas constituem um amplo grupo de plantas cultivadas abrangidas pela olericultura (do latim *olus*, *oleris* = hortaliça, *collere* = cultivar)”. (Melo & Araújo 2016, p. 9).

São consideradas um dos alimentos mais saudáveis, mesmo não sendo um dos alimentos, mas consumidos, no entanto, é um dos alimentos, mas recomendados por médicos. Segundo Jaime & Figueiredo (2009) hortaliças são importantes componentes de uma dieta saudável e seu consumo em quantidade adequada pode reduzir o risco de doenças.

Estudar e realizar um levantamento de sobre algo é um fator importante no meio científico, principalmente de uma determinada região, através dos banco de dados pode -se obter uma base de quais são as hortaliças que possuem um número maior de consumo nessa região, levando como principal base para coleta de dados as próprias hortaliça cultivada no município, seja por qualquer fator, abrangendo além do conhecimento o seu potencial econômico das mesmas, nos quais pode ser determinados os locais de potencial produtores, para fácil acesso, e o mais importante suas características botânicas.

Matsumoto (2006) destaca a importância de se obter e elaborar um banco de dados, nos quais tem grande relevância seja em áreas empresárias ou científicas.

Os bancos de dados costumam conter informações organizadas sobre pesquisadores, grupos, instituições de pesquisas e projetos [...] a partir das informações coletadas ou dos próprios dados, é possível extrair um conhecimento mais completo, resumido e em menor quantidade, mas de maior inteligibilidade [...] (2006, p 46).

Este estudo tem o objetivo de realizar um levantamento de dados das espécies de hortaliças mais consumidas e cultivadas no município de Parintins no Estado do Amazonas, demonstrando assim, por meio dos dados, quais são as espécies consumidas nas feiras e hortas do município, coletando material botânico de cada espécie de hortaliça que são cultivadas e consumidas no município, realizando sua identificação e depositando suas amostras no Herbário do Cesp, podendo ser feito a análise de dados das coletas através das informações obtidas em conversas informais com feirantes os quais são os principais distribuidores pois estão diretamente ligados aos consumidores. Essas conversas foram realizadas nas principais feiras que estão situadas no Município de Parintins, sendo que a mesma serviu de base, pois através dos feirantes foi possível analisar quais são as mais consumidas e o período de maior consumo, e relativamente a origem do produto cultivado no município.

# 1. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

## 1.1 Hortaliças

As hortaliças até os anos 90 foram identificadas cerca de 80 espécies, as mesmas sendo elas comercializadas no Brasil, entre as mais consumidas estão os grupos das hortaliças folhosas, hortaliças flores, hortaliças – frutos, hortaliças legumes, hortaliças raízes assim como outras que estão entre essas hortaliças mas consumidas (Makishima, 1993, p 10).

Luengo (2011) enfatiza que as hortaliças são grandes fontes de nutrientes, os quais são benéficos para a saúde de quem os consome:

[...] as hortaliças que, devido ao alto teor de vitaminas, sais minerais e fibras, são importantes na alimentação, tanto de crianças quanto de adultos e idosos. [...] está comprovado cientificamente que o consumo regular de algumas hortaliças pode prevenir as doenças do coração, a diabetes senil, a osteoporose e o câncer (2011).

Segundo Nascimento & Pereira (2016) ao longo dos anos 2000 e 2012 o crescimento de hortaliças no Brasil obteve um grande aumento em seu potencial econômico, fazendo com que esse setor crescesse nesses anos cerca de 14%.

Entre 2000 e 2011, esse aumento ficou em torno de 14%. [...] para efetivamente motivar melhores práticas e processos que venham a contribuir com a cadeia produtiva de Olerícolas, bem como fortalecer a organização social associada, em 2010 foi criado o Instituto Brasileiro de Horticultura (Ibrahort) (2016, p. 21-22).

Nespoli (2014) afirma que na região Amazônica o clima não é um dos melhores aliados para a produção de hortaliças, não sendo a todas as espécies, pois o clima da região ou é chuvoso ou com altas temperaturas dependendo da estação do ano, sendo que a essa região são predominantes apenas duas, o verão e o inverno, o que não é tão favorável a produção na região Amazônica.

[...] produzir algumas espécies olerícolas em ambiente Amazônico constitui um desafio devido as condições climáticas, a distância dos grandes centros urbanos para a aquisição de sementes, a falta de informações sobre os genótipos adaptados as condições climáticas locais, entre outras (2014, p. 12).

Além de possuir um clima que pode afetar na produção de hortaliças, os produtores ainda tem que contar com outro fator, que vem ser o controle de pragas que dependendo do lugar, pode afetar diretamente a produção, se não houver algum tipo de solução.

Amaro & Silva (2007), destacam que as principais causas de danos a produção devido as pragas são sempre relacionadas a algum tipo de fungo ou insetos, como larvas e lagartas, assim como outros.

As doenças nas hortaliças são provocadas principalmente por fungos, bactérias, vírus e nematoides. [...] no caso de doenças bacterianas, geralmente murchas e podridões, deve-se evitar a introdução da doença por meio de materiais contaminados como sementes ou partes vegetativas[...] (2007, p.11)

Tornando assim o uso de novas técnicas e tecnologias um bom aliado para os produtores de hortaliças, sejam eles do setor de grande exportação quanto os produtores pequenos. “Os defensores agrícolas são recomendados somente quando existe profissional qualificado para sua aplicação com segurança e em condições de dano econômico (Amaro & Silva, 2007).

Sabemos que para se realizar determinada produção inicialmente necessitasse de um local (terreno), sendo o mesmo considerado o mais apto para plantio o terreno com o solo areno-argiloso, as hortaliças dependendo da espécie precisasse haver cuidados com o clima da região, pois como as folhosas as mesmas se desenvolvem melhor em temperaturas de 15°C a 23°C, já outras espécies não se desenvolvem tão bem nessas mesmas condições, sejam por clima ou temperatura, devem ser levada em consideração antes de se iniciar uma produção. Fazendo assim, julgada como melhor escolha para produção e plantio lugares abertos e que tenham acesso ao sol e pouca sombra. (Makishima, 1993, p. 13-19).

## **2.2 Comercialização e consumo**

No município de Parintins, um dos que fazem a distribuição de hortaliças pra serem comercializadas nas feiras, veem da agricultura familiar o cultivo de hortaliças normalmente é realizado em hortas. “O cultivo de hortas no ambiente doméstico torna-se uma boa opção para quem possui locais ociosos...” (Clemente & Haber, 2012). É através dela que a esse processo de cultivo das hortaliças. É desses produtores que a uma distribuição interna no município, e as hortaliças estão entres esses produtos cultivados, além de possibilitar um retorno econômico mais rápido aos mesmos, sendo seu processo de cultivo mais prático dependendo das espécies a ser cultivada. Contribuindo para movimentação econômica do município (Amaro & Silva, 2007).

As feiras determinam um lugar de variedades, e entre essas variedades está a venda de hortaliças, as quais podemos dizer que levam uma renda fácil ao feirante, e eles são a principal ponte entre o produtor e consumidor, através dos feirantes que estão ali dia a dia com o consumidor é possível a eles terem uma ideia quantitativa dos produtos que eles mas vendem em sua feira, no caso das hortaliças esses dados também existem.

Esse canal de comercialização é de grande importância para a agricultura familiar, por admitir a presença de produtos que não obedecem a um padrão comercial determinado... [...outro aspecto importante é o relacionamento direto entre o produtor e o consumidor final...] (2012, p 14)

O perfil de um feirante é de pessoas simples que na maioria das vezes não concluíram nem o ensino médio e se concluíram não tiveram oportunidade de dar continuidade a esses estudos e por algum motivo seja ele socioeconômico, ou familiar tiveram que parar e buscar

algo mais acessível e com ganho de renda julgada mais fácil. A maioria dos feirantes possui área inferior a 15 há baixa escolaridade, apenas o primeiro grau incompleto. (Godoy 2007, p 1464).

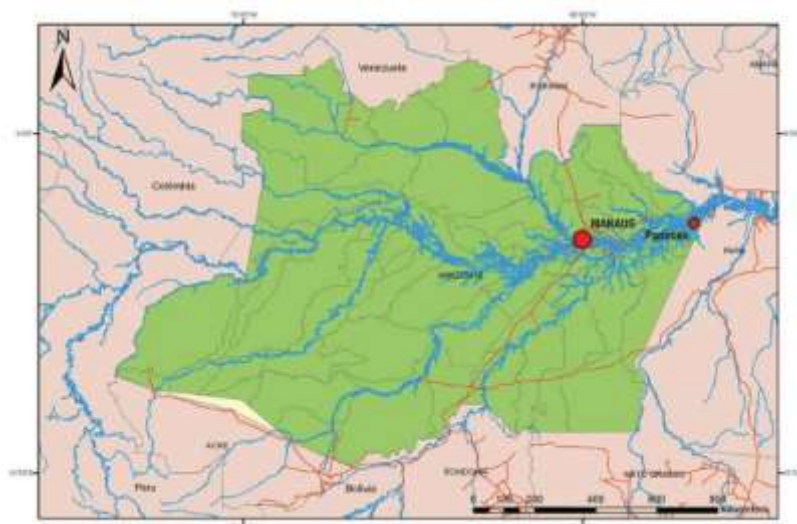
As feiras são lugares de fácil acesso, onde os consumidores jugam que o preço é muito mais acessível já que os produtos assim como as hortaliças por serem vendidas em grandes quantidades, elas veem diretamente do produtor, o qual os consumidores veem como alimentos, mas frescos, e jugam como melhor qualidade.

## 2. METODOLOGIA

### 2.1 Área de Estudo

A pesquisa se realizou no Município Parintins está localizado na 9º sub-região (do baixo amazonas), destacando- se pela sua cultura, fazendo parte do maior sistema fluvial do mundo, a Bacia Amazônica (Souza, 2013, p. 32). Que está localizado na margem direita do rio amazonas, inicialmente fazendo-se um levantamento nas principais feiras do município tais como a feira do produtor na praça dos bois, feira localizada na orla da União, feira da ponte, feira do bagaço e a feira localizada no ponto de embarcação próxima do Mercado Municipal conhecida como Feira da Brasília.

*Figura 1- Mapa localização do município de Parintins.*



*Fonte: Amanda Cavaliere e Luiz Batista, 2018.*

### 2.2 Procedimentos Metodológicos

Segundo Fonseca (2010, p. 86) ele define a metodologia como “procedimentos técnicos, das modalidades de atividades, dos métodos que serão utilizados na pesquisa”. Definindo – se assim que a metodologia é o caminho que o leva o pesquisador a concluir as

etapas para provar sua hipótese. Figueiredo (2009, p. 92) relata que “uma pesquisa pode ser classificada de acordo com seus objetivos gerais”. Fazendo – se entender que a maneira como você discorre em seu objetivo, irá caracterizar de que maneira a metodologia irá prosseguir no decorrer na pesquisa.

A pesquisa contou inicialmente com método hipotético-dedutivo que segundo Lakotas & Marconi (2001, p. 106) é o “que se inicia pela percepção de uma lacuna no conhecimento acerca da qual formula a hipóteses”. Vem ser, a ideia dos resultados dos dados a ser coletados, fazendo – se uma estimativa a pesquisa. A pesquisa utilizou também método quantitativa, Teixeira (2014, p. 136) afirma que “a pesquisa quantitativa utiliza a descrição matemática como uma língua, ou seja, a linguagem matemática”. E se fazer um levantamento de dados que é realizado durante a pesquisa, retrata exatamente uma pesquisa quantitativa, já que se trata de um banco de dados.

Utilizando a pesquisa de campo que visa auxiliar na coleta de dados, que levanta os questionamentos da questão perante a sociedade. Prodanov (2013, p. 59) afirma que “pesquisa de campo é aquela que utiliza com o objetivo de conseguir informações e/ou conhecimento acerca de um problema para o qual procuramos uma resposta”.

Outro método usado durante a pesquisa foi as entrevistas, que visaram a coletar dados diretamente dos entrevistados, e como citado foram realizadas entrevistas com os feirantes e com os cultivadores de hortaliças para obter dados. Segundo Gil (2008, p. 109) “a entrevista como a técnica em que o investigador se apresenta frente ao investigado e lhe formula perguntas, com objetivo de obtenção dos dados que interessam a investigação”.

### **2.3 Coleta de dados**

As coletas foram através de conversas informais, para obtenção de dados, se deram entre os meses de maio a julho de 2023, essas conversas com os feirantes foram através de simples perguntas, pois analisando o tempo corrido dos mesmos, não poderia ser prolongada.

Já as conversas informais com os produtores de hortaliças no município, se deram através de perguntas, nos lugares de produção das hortaliças, onde a observação foi a tanto proveitosa por estar no lugar do cultivo.

### **2.4 Análise dos dados**

Os dados quantitativos obtidos foram analisados da seguinte forma, foram levados em consideração cada resposta obtida, as do feirantes que são a principal ponte entre o consumidor, e a dos produtores de hortaliças que cultivam e vendem no município de Parintins suas hortaliças.

## 2.5 Coleta e Identificação das espécies de hortaliças

Ao ser realizado as conversas com os produtores de hortaliças no Município de Parintins, nessa etapa foram coletadas amostras das espécies, coletadas prensadas e colocadas para seca e costura antes da sua identificação final (figura 2), espécies essas que os mesmos cultivam para distribuição nas bancas e feiras da cidade, e cada espécie teve sua identificação realizada, seu material coletado verificado e comparado no com amostras disponíveis no site Inpa e do Embrapa. Cada amostra das espécies coletadas depois de toda realização do processo de identificação, costura, elas ficaram armazenadas ou em potes com álcool pra espécies carnosas, ou em álbum pra espécies de material seco. Demonstrados a seguir:

*Figura 2- Amostras de espécies de hortaliças.*



Fonte: CABRAL, 2023.

Cada espécie citada durante as entrevistas tanto nas bancas das feiras quantas a nos lugares de produção houve a coleta de amostra para identificação da espécie para ser depositada no Herbário do Cesp junto a outras coleções como material botânico.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na primeira conversa informal realizada na feira localizada na frente da cidade conhecida como Feira da Brasília, foram abordadas duas feirantes que trabalham com a venda de hortaliças. A primeira destacou quem em sua banca as hortaliças que são produzidas pela própria família na comunidade da Brasília e vendidas na cidade são: macaxeira, pimenta de

cheiro, mastruz, alface, maxixe, favaca cheirosa, chicória. E que a hortaliça que tem maior procura em sua banca são a macaxeira e o “cheiro verde”.

*Figura 3- Hortaliças comercializadas na feira de Brasília, cultivadas na comunidade da Brasília.*



Fonte: MARINHO, 2023.

As feiras apesar do passar dos anos e o crescente aumento de supermercados e mercadinhos nas cidades, ainda continuam sendo um importante ponto de distribuição de produtos, os quais os produtos regionais são um dos principais, assim como as hortaliças que são cultivadas nas hortas do próprio município, ou em comunidades que fazem parte do município. Vilela & Henz (2000) afirmam que as feiras livres continuam sendo grandes mercados varejistas em diversas cidades. Evidenciando que as feiras são sim pontos de distribuições que não foram esquecidos ao longo dos anos, e a pesquisa nas feiras do município deixou claro esse fator, de distribuição e consumo, pois em cada conversa nas bancas das feiras era visível, que os consumidores além de passar, param e compram nas feiras.

Na banca a feirante possuía, mas de trinta anos com feirante, enfatizou a mesma que em sua banca as hortaliças que são produzidas na comunidade onde reside na Brasília e que são vendidas aqui no município são: pimenta de cheiro, macaxeira, chicória, coentro, cebolinha. E que as mais procuradas pelo consumidor são a macaxeira, a pimenta de cheiro e o “cheiro verde”.



Figura 4- Hortaliças da feira da Brasília, cultivadas na comunidade da Brasília: segunda banca.



Fonte: MARINHO, 2023.

O vendedor ele possui um perfil nas feiras e bancas do município. Amor & Silva (2012, pg. 793) destacam que “em sua maioria, na faixa etária entre 17 e 22 anos e 35 a 40 anos; sexo feminino; baixa escolaridade; renda familiar abaixo de um salário-mínimo”. O que foi possível observar durante as conversas em cada banca visitada durante a pesquisa.

Na Feira localizada perto do porto de Parintins conhecida como antiga feira do Produtor, apenas um feirante participou da conversa, o mesmo destacou que a mais de quinze anos trabalha com venda de hortaliças, e que entre todas as hortaliças que vende em sua banca algumas delas são cultivadas por sua família, na região do município de Parintins e na comunidade do Limão do Meio, e essas hortaliças são: couve, cebolinha, feijão de metro, pimenta de cheiro, pimenta, jambu, maxixe, coentro e quiabo. Ao ser questionado sobre o tempo de maior venda ele relatou que a melhor época pra venda é durante o festival de Parintins no mês de junho, e que as hortaliças que mas são vendidas são a macaxeira, jambu, cebolinha e “cheiro verde”.

Figura 5- Terceira feira: antiga feira do produtor.



Fonte: MARINHO, 2023.

Na Feira localizada na Francesa, conhecida como Feira do Bagaço participaram das conversas informais três feirantes. A primeira citou ter mais de quatorze anos de feirante, e que

suas hortaliças que são produzidas na região vêm da comunidade da Vila Amazônia e Limão do Meio, e que são: feijão de metro, maxixe, “cheiro verde” (conjunto de cebolinha, coentro, favaca, chicória) e pimenta. Essa feirante destacou ainda que na sua banca apesar de haver algumas hortaliças da região produzidas nas comunidades e no município de Parintins, no entanto a maioria vem de outros estados como o Pará. Mas que as que são cultivadas no município as que possuem uma maior procura do consumidor é o “cheiro verde” (conjunto de cebolinha, coentro, favaca, chicória), e que o melhor mês de venda é junho.

*Figura 6- Banca da feira do Bagaço, cultivadas na Vila Amazônia.*



Fonte: MARINHO, 2023.

A segunda e terceira feirante da feira do Bagaço destacaram que as hortaliças que são cultivadas e vendidas em suas bancas são: feijão de metro, alface, couve, jambu, maxixe, pimenta e “cheiro verde” (conjunto de cebolinha, coentro, favaca, chicória). E as mais vendidas são o “cheiro verde” (conjunto de cebolinha, coentro, favaca, chicória), jambu. Ambas possuem entre quatro a seis anos como feirantes e a compra das hortaliças para venda veem das comunidades do Limão do Meio, Vila Amazônia e comunidade da Brasília e do própria produção que existem no município.

Figura 7- Bancas da feira do bagaço em Parintins, cultivadas nas comunidades do Limão do Meio e Vila Amazônia.



Fonte: MARINHO, 2023.

A conversa informal com o da Feira da Orla da União destacou que as hortaliças que são cultivadas no município e que ele vende são: “cheiro verde” (conjunto de cebolinha, coentro, favaca, chicória), pimenta de cheiro, alface, maxixe, pimenta. E que entre elas as que ele, mas vende é o “cheiro verde”, que vem ser o aglomerado da cebolinha, favaca, coentro e chicória.

Figura 8- Banca da feira da Orla da união em Parintins.



Fonte: MARINHO, 2023.

Na feira da ponte o dono da banca relatou que em sua feira as hortaliças da região que ele vende são a cebolinha, dependendo do mês a alface. Mas que em sua maioria as hortaliças que ele vende vem de produtores de outras regiões como Manaus, Santarém. E segundo ele a produção de hortaliças no município teve uma queda nos últimos anos.

Figura 9- Feira da ponte em Parintins.



Fonte: MARINHO, 2023.

As coletas de dados nas hortas onde são realizados o cultivo no Município de Parintins fora exatamente em cinco lugares. Que se deu através de perguntas. A conversas informais aos mesmos serviu para reafirmar o que já havia sido obtido com os feirantes. Pois em um levantamento de dados é importante para não haver dúvidas em relação à pesquisa.

Figura 10- Área de cultivo localizado na comunidade do Parananema no município de Parintins.



Fonte: MARINHO, 2023.

Nessa área de cultivo o responsável pelo lugar destacou que as hortaliças que cultiva para distribuição em Parintins, são cebolinha, maxixe, couve, pimenta de cheiro, alface, jambu, quiabo, coentro. E a que é mais requisitado é a cebolinha, coentro, alface. E o mês de maior

procura é o mês de junho. Apesar de alguns problemas enfrentados para cultivar, é o meio mais rápido de ter renda na sua família.

As hortaliças precisam de muito cuidado, e que algumas que ele cultiva levam cerca de trinta dias para serem distribuídas nas feiras, bancas ou mercadinhos da cidade, mas que pra isso aconteça eles cultivam as mesmas de maneira adequada.

Para que um vegetal se desenvolva, ele necessita de alguns requisitos indispensáveis; local favorável à fixação de suas raízes, temperatura adequada, luz solar, água, quantidade suficiente de nutrientes (Olericultura, pg. 47). Sabemos que o consumidor de certa maneira atualmente, é exigente na hora de comprar seu alimento e se tratando do consumo de hortaliças existe certas exigências que eles buscam.

Na mesma área na comunidade do Paranema foi feito a conversa com outro cultivador que em sua horta, destacou que possui pimentão, feijão de metro, cebolinha, couve, alface. E que o que mais é procurado para consumo é a cebolinha e alface.

*Figura 11- Coleta de dados da área de cultivo no Paranema.*



Fonte: MARINHO, 2023.

Nos três últimos lugares visitados para coleta de dados através das conversas informais, com perguntas aos cultivadores foram na comunidade do Aninga situado no Município de Parintins. Nessas áreas através das perguntas aos mesmos destacou o primeiro lugar (Figura 12), que cultiva, mas couve, alface. E seu cultivo é aquático conhecido como cultivo em hidroponia. Segundo Carrijo & Makishima (2000) a “hidroponia é uma forma de cultivo sem solo, com ou sem substrato, em que os nutrientes são fornecidos às plantas em um

fluxo contínuo” o mesmo disse que apesar do cultivo de certa forma precisar de muito cuidado, destacou que o cultivo em hidroponia é mais prático, mais exige um certo conhecimento da arte de cultivo hidropônico. O produtor relatou que a mais distribuída no mercado no momento era a alface, já que a sua produção é recente.

*Figura 12- Primeiro lugar de cultivo visitado na comunidade do Aninga.*



Fonte: MARINHO, 2023.

O segundo lugar visitado nessa área (Figura 13), e terceiro e último lugar (Figura 14), destacaram nas respostas as perguntas que cultivavam cebolinha, pimenta de cheiro, pimenta, coentro, couve, chicória e favaca. Mais que o mais procurado era a cebolinha, coentro, favaca e a chicória, que sua junção é conhecida como cheiro verde. Sendo que o último lugar visitado a responsável destacou que o período que ela, mas tem lucro está entre os meses de março e maio, pois ela relatou que quando há a conhecida “cheia” na nossa região é quando a o aumento no nível de chuvas que ocasionam as inundações em áreas baixas das comunidades ao redor do município.

Souza & Almeida (2010) retratam que “terras baixas, conhecidas como várzeas, estas terras são inundadas por seis meses pelas enchentes característica natural da Amazônia”. As comunidades que possuem cultivo nas áreas de várzeas, tem a diminuição na produção afetados pela cheia da água, e que, portanto, a produção na cidade é mais valorizada nesse período, e acaba tendo um lucro maior em suas vendas da sua horta.

Figura 13- Segundo lugar de cultivo visitado na comunidade do Aninga no Município de Parintins.



Fonte: MARINHO, 2023.

Figura 14- Último lugar de cultivo na comunidade do Paranema no Município de Parintins.



Fonte: MARINHO, 2023.

Considerando cada aspectos de busca da informação através das conversas e entrevistas tanto com feirantes quanto os produtores de hortaliças, foram possíveis levantar dados significativos das hortaliças mais consumidas, apesar de ser entendido, que em sua maioria não foram consideradas as hortaliças, que não são produzida nos próprio município o

que reduziu esse número, no entanto não o deixa menos relevante perante a pesquisa. Pelo contrário, reafirmou sua importância econômica para o município, demonstrando assim, não apenas dados estatísticos de maior consumo, mas de produção.

*Figura 15- Hortaliças cultivadas, e distribuídas para consumo no Município de Parintins.*



Fonte: MARINHO, 2023.

As hortaliças atualmente possuem uma grande variedade, assim como o crescimento populacional cresce ao longo dos anos, sua diversificação na alimentação das pessoas aumentou, seja pela saúde e boa alimentação, assim como o desejo de conseguir chegar a uma certa idade com uma boa saúde e hábitos melhores na alimentação diária. EMBRAPA (2012, pg. 7) reafirma que “muito mais do que saciar o apetite, os alimentos também são necessários para suprir as necessidades nutricionais do nosso organismo”.

E os produtores e vendedores sabem que esse aumento já é esperado, e já contam com essa renda julgada, mas fácil. Ficou destacado também que, em sua maioria as hortaliças que são cultivadas e distribuídas nas feiras e mercados, são folhosas, hortaliças condimentos, hortaliças flores e hortaliças raízes. Segundo EMBRAPA (2007), “as hortaliças compreendem mais de 70 espécies e podem ser agrupadas de acordo com a partes comestíveis”. Fazendo com que sejam nove diferentes classificações de hortaliças, cada uma de acordo com sua parte comestível.

Segue abaixo a tabela com a lista das espécies de hortaliças que são cultivadas e consumidas pelo consumidor no Município de Parintins, a tabela já vai com especificação do nome científico das espécies, essas informações foram comparadas com amostras de espécies que já foram identificadas e catalogadas e estão disponíveis no site do Inpa e da EMBRAPA, a qual tem a informação da família botânica a qual pertence, o seu nome popular, que é aquele pelo qual o consumidor conhece na hora de ir às compras.



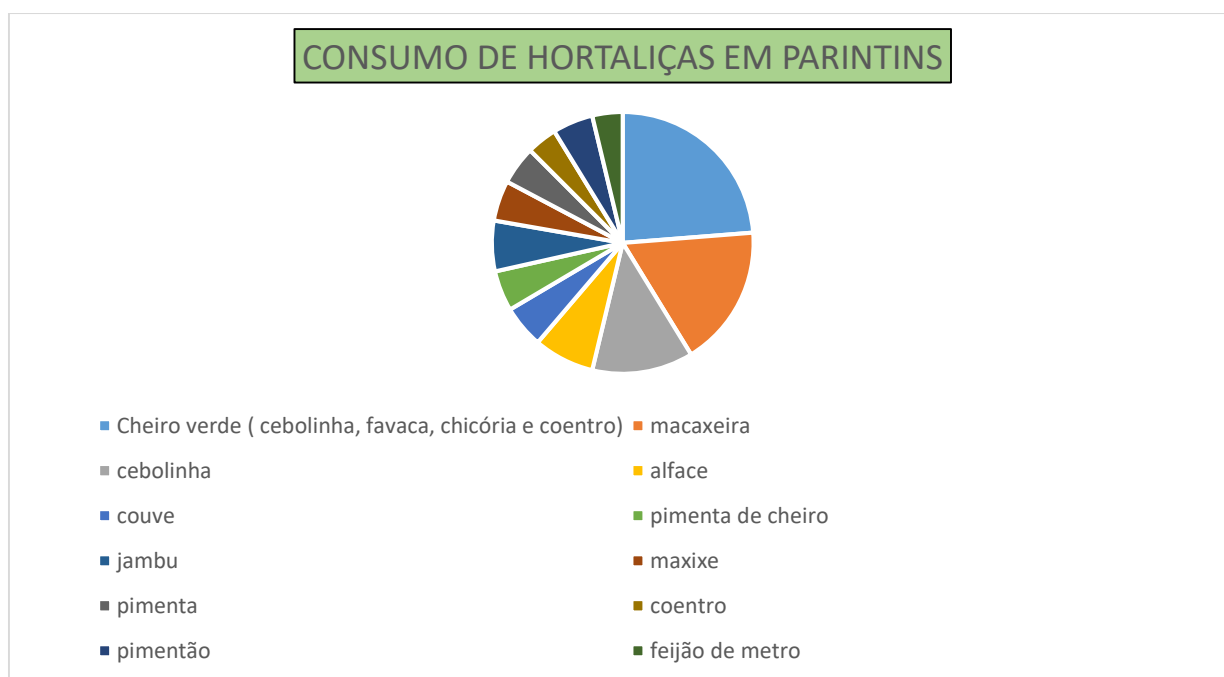
Tabela 1- Descrição científica das espécies de hortaliças.

Nome científico	Família	Nome popular
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Aliaceae	Cebolinha
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Apiaceae	Coentro
<i>Capsicum chinense</i>	Solanaceae	Pimenta de cheiro
<i>Brassica oleracea</i> L.	Brassicaceae	Couve
<i>Abelmoschus esculentus</i> L.	Malvaceae	Quiabo
<i>Lactuca sativa</i>	Asteraceae	Alface
<i>Cichorium intybus</i>	Asteraceae	Chicória-amarga
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Fabaceae	Feijão-vagem
<i>Cucumis anguria</i> L.	Cucurbitaceae	Maxixe
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Pimenta
<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Pimentão
<i>Petroselinum crispum</i> Mill.	Apiaceae	Salsa
<i>Manihot esculenta</i>	Euphorbiaceae	Macaxeira

Fonte: Site do Embrapa/Inpa

Ao ser analisados os dados coletados foi possível organizá-los através de um gráfico de consumo desde as hortaliças, mais consumidas até a que tem a procura menor nas feiras.

Gráfico 1 - Consumo de hortaliças em Parintins.

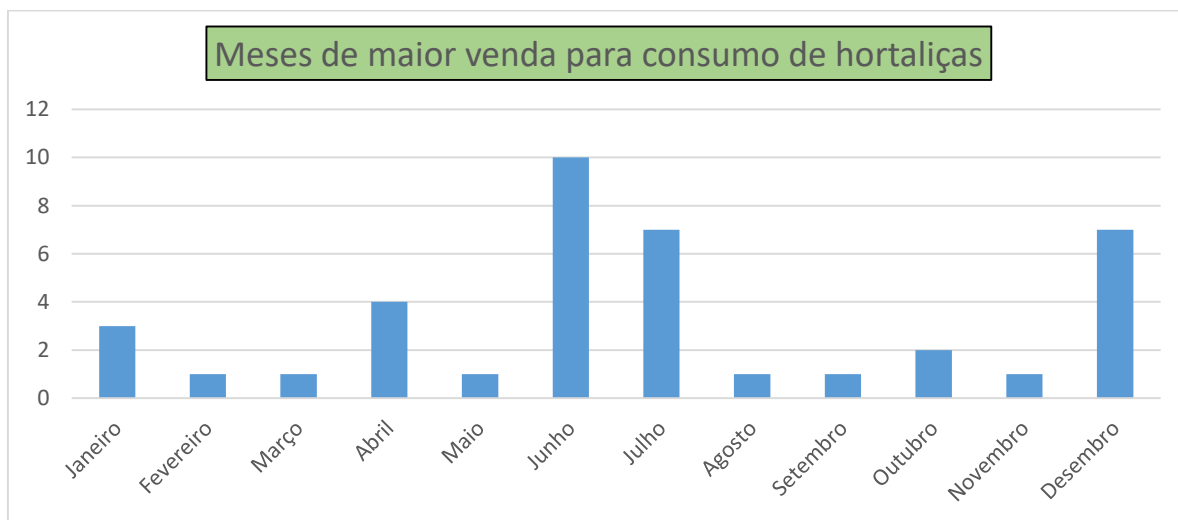


Apontando – se os dados, alcançou o nível de estar no mais consumido, o conjunto conhecido como “cheiro verde”, que vem ser a junção da cebolinha, coentro, chicória e favaca. Que ao serem vendidos juntos, vendem mais do que as outras hortaliças. Junior & Matos (2012) afirmam que “se faz a grande expansão do produto, por está incluso em grande parte dos pratos de elaboração regional” sendo que no município de Parintins esse aumento no consumo do “cheiro verde” pode estar associado ao consumo do peixe, pôr “o peixe é um dos recursos naturais mais abundantes e mais intensamente explorados na região amazônica” (Cerdeira & Ruffino, pg. 214, 1997) e sendo um dos alimentos mais encontrado no prato do amazonense. Seguido da macaxeira, a própria cebolinha, a alface e a couve seguido das demais hortaliças.

Caracterizando assim que o “cheiro verde” está além de mais consumido ao mais vendido, e que possui um preço acessível ao consumidor final. Francilino & Gondim (2014) afirmaram em sua pesquisa que em um município “as hortaliças mais consumidas pelos entrevistados são, em ordem de preferência, cheiro verde, alface”. Destacando que os consumidores do município de Parintins, não são os únicos que tem a preferência por essas hortaliças, mas que em outras regiões possuem também.

Destacou-se que os meses de maior venda para consumo, apesar da venda das hortaliças no ano ser continua por apresentarem um tempo de produção de trinta a noventa dias e por serem hortaliças que estão ligadas ao consumo no dia a dia do prato do consumidor, mais que em alguns meses do ano esse consumo é maior, o que sim, acaba favorecendo alguns meses tais eles como podem ser vistos no gráfico abaixo:

Gráfico 2- Meses de maior venda para consumo de hortaliças.



Em cada dado coletado foi possível deixar claro segundo cada conversa informal e de dados coletados que o mês de junho, que é o período que a realização do conhecido Festival

Folclórico de Parintins, eles destacaram que nesse mês de junho a venda das hortaliças cresce substancialmente tanto nas feiras, quanto nos lugares de cultivo que fazem essa distribuição para cidade toda tendo a crescente procura por hotéis, lanches, restaurantes e vendas de tacacá, outro mês que foi destacado foi dezembro, o mês das festividades do final do ano que acaba movimentado os mercados da cidade e consecutivamente a venda de hortaliças.

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O presente estudo sobre quais são as hortaliças cultivadas mais consumidas no município de Parintins, obtiveram coletas de dados muito significativos durante a pesquisa, tanto para ser demonstrados através de gráficos o nível de consumo de cada um como tabela de dados das espécies que fazem a especificação de quais são as hortaliças que são cultivadas e tem distribuição para consumo no município de Parintins.

Este estudo demonstrou também a relevância significativa de sua distribuição através das feiras, como funciona o processo de cultivo ilustrados nas figuras, que deixou a perceber que é de maneira simples e familiar ainda nas hortas em lugares pequenos, devido ao pequeno investimento do próprio produtor. Mais que foram eficientes para coletas de dados, destacando assim a importância ainda mais das hortaliças no dia a dia do consumidor, e que seu preço acessível muitas vezes permite chegar a mesa de cada dona de casa.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AMARO, G. B; SILVA, D. M; MARINHO, A. G; NASCIMENTO, W. M. **Recomendações Técnicas para o Cultivo de Hortaliças em Agricultura Familiar**. Circular Técnica 47. Brasília – DF, 2007.
- AMOR, A; SILVA, R; SILVA, A; ARAÚJO, W. **Perfil de manipuladores e consumidores de hortaliças provenientes de feiras e supermercados**. Revista Baiana de Saúde Pública. V. 36, n.3, 2012.
- CARRIJO, A; MAKISHIMA, N. **Princípios de hidroponia**. Circular Técnica 22, 2000.
- CERDEIRA, R; RUFFINO, M. **Consumo de pescado e outros alimentos pela população ribeirinha do Lago Grande de Monte Alegre, PA – BRASIL**. ACTA AMAZONICA 27, pg. 214, 1997.
- CLEMENTE, F; HABER, L. **Hortas em pequenos espaços**. Brasília, DF. EMBRAPA, 2012.
- EMBRAPA. **Cores e sabores. A importância nutricional das hortaliças**. Hortaliças em revista nº 2, 2012.
- EMBRAPA. **Recomendações técnicas para o cultivo de hortaliças em agricultura familiar**. Brasília, DF, 2007.
- FIGUEIREDO, Nébia. **Método e metodologia na pesquisa**. São Caetano do Sul, SP. Yendis Editora 3.ed, 2009.
- FONSECA, L. A. **Metodologia ao alcance de todos. Manaus**. Editora Valer, ed. 4, 2010.
- FRANCILINO, A; GONDIM, A; SILVA, F; SILVA, J; SILVA, Y. **Perfil dos consumos de hortaliças no município de Iguatu – CE**. Revista verde, v. 9, n. 1, 2014.
- GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social. São Paulo**. Atlas ed. 6, 2008.
- GODOY, W; ANJOS, F. S. **O perfil dos feirantes ecológicos de Pelotas- RS**. Ver. Bras. Agroecologia, v. 2, n. 1, 2007.
- JAIME, P.; FIGUEIREDO, I.; MOURA, E.; MALTA, D. C. **Fatores Associados ao Consumo de Frutas e Hortaliças no Brasil**. Rev. Saúde Pública, 2009.
- JUNIOR, J; MATOS, R; GUEDES, B. **Situação atual da comercialização do “cheiro verde” orgânico e não orgânico no município de Crato – CE**. Juazeiro do Norte – CE, 2012.
- LUENGO, R. F. **Tabela de Composição Nutricional das Hortaliças**. EMBRAPA Ed. Brasília - DF, 2011.
- MAKISHIMA, Nozomu. **O Cultivo de Hortaliças**. EMBRAPA – SPI. Brasília - DF, 1993.
- MARCONI, M. A; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório e trabalhos científicos**. São Paulo, 2001.
- MATSUMO, C. Y. **A Importância do Banco de Dados em uma Organização**. Revista de Ciências Empresariais, v. 3, n.1 – p.45-55. Maringá, 2006.
- MELO, Paulo César Tavares; ARAÚJO, Thaís Helena. **Olericultura: Planejamento da Produção, do Plantio à Comercialização**. Curitiba: SENAR – Pr., 2016.
- NASCIMENTO, W. M.; PEREIRA, R. B. **Produção de Mudanças de Hortaliças**. EMBRAPA, Brasília – DF, 2016.
- NESPOLI, André. **Produção de Hortaliças na Amazônia Meridional e Contribuições para o Cultivo**. Alta Floresta, 2014.

OLERICULTURA – GOVERNO DO CEARÁ. Apostila. Disponível em: <https://www.bibliotecaagpatea.org.br/agricultura/olericultura/livros/APOSTILA%20DE%20OLERICULTURA%20GOVERNO%20DO%20CEARA.pdf> acessado dia 27 de agosto de 2023.

PRODANOV, C. C. **Metodologia do trabalho científico [recursos eletrônicos]: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo. ed. 2, 2013.

SOUZA, J; ALMEIDA, R. **Vazante e enchente na Amazônia Brasileira: impactos ambientais, sociais e econômicos**. VI seminário Latino-americano de geografia física, 2010.

SOUZA, N. D. **O Processo de Urbanização da Cidade de Parintins (AM): Evolução e Transformação**. São Paulo, 2013.

TEIXEIRA, Elizabeth. **As três metodologias: acadêmicas, da ciência e da pesquisa**. Petrópolis, RJ. Vozes, ed. 11, 2014.

VILELA, N; HENZ, G. **Situação atual da participação das hortaliças no agronegócio brasileiro e perspectivas futuras**. Cadernos de Ciência & Tecnologia. v. 17, n. 1. Brasília, 2000.