

SAÚDE E AMBIENTE

V.9 • N.1 • 2022 - Fluxo Contínuo

ISSN Digital: 2316-3798

ISSN Impresso: 2316-3313

DOI: 10.17564/2316-3798.2022v9n1p99-115



DISPONIBILIDADE E ACESSO DE HORTIFRUTÍCOLAS NÃO CONVENCIONAIS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO, BRASIL

AVAILABILITY AND ACCESSIBILITY OF NON-CONVENTIONAL
HORTICULTURAL CROPS SOLD IN THE CITY OF RIO DE
JANEIRO, BRAZIL

DISPONIBILIDAD Y ACCESO DE HORTALIZAS NO
CONVENCIONALES COMERCIALIZADAS EN LA CIUDAD DE RÍO
DE JANEIRO, BRASIL

Marianna Miranda Rodrigues Vidal¹

Bruna Carraco de Azeredo Peres²

Desirée Lopes Reis³

Avany Fernandes Pereira⁴

Mara Lima De Cnop⁵

Thadia Turon Costa da Silva⁶

RESUMO

O objetivo do trabalho foi analisar a distribuição espacial e acesso a estabelecimentos comerciais de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e a disponibilidade hortifrutícolas não convencionais (HFNC) nestes espaços localizados no município do Rio de Janeiro. Foram coletadas as coordenadas geográficas e preenchido um inventário das espécies de HFNC durante visita aos estabelecimentos. A distribuição espacial foi avaliada a partir do georreferenciamento. Foram visitados 27 estabelecimentos que comercializavam HFNC, entre feiras orgânicas, feiras agroecológicas e espaços de comercialização de movimentos sociais. Observou-se maior concentração dos estabelecimentos nas zonas sul e central, regiões com maior renda e menor população da cidade. Foram mapeadas 105 espécies de HFNC onde as hortaliças herbáceas e as frutas foram as mais frequentes.

PALAVRAS-CHAVE

Ambiente Alimentar. Agrobiodiversidade. Feiras. Alimento Orgânico. Agroecologia. Abastecimento de Alimentos

ABSTRACT

The objective of this work was to analyze the spatial distribution and access to commercial establishments of organic and/or agroecological foods and the availability of unconventional vegetables (NCV) in these spaces located in the city of Rio de Janeiro. Geographic coordinates were collected and an inventory of NCV species was completed during the visit to the establishments. The spatial distribution was evaluated through georeferencing. Twenty-seven establishments that sold HFNC were visited, including organic fairs, agroecological fairs and spaces for commercialization of social movements. There was a greater concentration of establishments in the southern and central areas, regions with higher income and lower population in the city. 105 NCV species were mapped where herbaceous vegetables and fruits were the most frequent.

KEYWORDS

Food environment, Agrobiodiversity, Street market, Organic food, Agroecology, Food supply

RESUMEN

El objetivo de este trabajo fue analizar la distribución espacial y el acceso a establecimientos comerciales de alimentos orgánicos y/o agroecológicos y la disponibilidad de vegetales no convencionales (VNC) en estos espacios ubicados en la ciudad de Río de Janeiro. Durante la visita a los establecimientos, se recogieron coordenadas geográficas y se realizó un inventario de especies de VNC. La distribución espacial se evaluó mediante georreferenciación. Se visitaron 27 establecimientos que vendían HFNC, entre ferias orgánicas, ferias agroecológicas y espacios de comercialización de movimientos sociales. Hubo una mayor concentración de establecimientos en las zonas sur y centro, regiones de mayor renta y menor población de la ciudad. Se mapearon un total de 105 especies de VNC, donde las hortalizas y frutas herbáceas fueron las más frecuentes.

PALABRAS CLAVE

Ambiente alimentario, Agrobiodiversidad, Ferias, Alimentos orgánicos, Agroecología, Oferta alimentaria

1 INTRODUÇÃO

De acordo com o guia alimentar para a população Brasileira, a alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, com destaque para alimentação diversificada em espécies alimentícias, com alimentos predominantemente de origem vegetal e de baixo grau de processamento, considerando o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente (BRASIL, 2014).

O consumo de hortaliças e frutas (HF) é considerado marcador de um padrão de alimentação saudável (LOPES *et al.*, 2017) e estão relacionados a menor riscos de morte causada por doenças crônicas não transmissíveis em razão de sua composição rica em vitaminas, minerais e fibras e sua baixa densidade energética (FIGUEIREDO *et al.*, 2008).

Na população brasileira, apesar dos alimentos *in natura* e minimamente processados representarem quase a metade das calorias totais disponíveis, o consumo de HF foi estimado em apenas 5 % do total de calorias (IBGE, 2020). Além disso, observando a evolução da disponibilidade domiciliar de alimentos entre os anos de 2002 e 2017, há evidências de aumento no consumo de alimentos processados e ultraprocessados, de 12,6 % para 18,4 % das calorias de contribuição das calorias totais (IBGE, 2020).

Entretanto, o consumo alimentar é influenciado não somente por escolhas individuais, mas sobretudo por fatores de natureza física, econômica, política, cultural ou social. Ou seja, morar em bairros ou territórios onde há feiras e mercados que comercializam frutas, verduras e legumes torna mais factível a adoção de padrões saudáveis de alimentação (BRASIL, 2014).

Assim, dentre os determinantes do padrão alimentar e dos resultados em nutrição e saúde, destacam-se as cadeias de suprimento de alimentos, os ambientes alimentares e o comportamento do consumidor (HLPE, 2017). O ambiente alimentar refere-se ao contexto físico, econômico, político e sociocultural em que os consumidores interagem com o sistema alimentar para adquirir, preparar e consumir alimentos (HLPE, 2017).

Turner e colaboradores (2017) propõe dois domínios dentro do constructo ambiente alimentar: o ambiente alimentar externo e o pessoal. O primeiro pode ser caracterizado pelas dimensões disponibilidade e características dos alimentos e dos locais de venda, preços dos alimentos, propaganda e regulação que inclui a promoção, propaganda e rotulagem dos alimentos. Já o ambiente alimentar pessoal relaciona-se ao acesso, poder de compra, conveniência e desejabilidade incluindo as preferências, aceitabilidade, rejeições, cultura, habilidades culinárias e conhecimento. De acordo com essa concepção as múltiplas inter-relações das dimensões associadas a esses dois domínios modulam a aquisição / consumo de alimentos e conseqüentemente as condições de saúde e nutrição (TURNER *et al.*, 2017).

Para melhorar o acesso a alimentos saudáveis nas áreas urbanas, é essencial conceituar, mensurar e discutir as oportunidades e barreiras que as pessoas enfrentam ao comprar e ingerir alimentos saudáveis (GLANZ *et al.*, 2016). Nesse sentido, feiras livres e sacolões têm sido apontados como locais que instigam o consumo de HF, por apresentarem maior variedade, melhor qualidade e menor custo (JAIME *et al.*, 2011; LOPES *et al.*, 2017).

Muitas frutas, hortaliças e outras plantas comestíveis, nativas ou exóticas, espontâneas ou cultivadas, também denominadas “não-convencionais”, não estão incluídas no cardápio cotidiano da população (KINUPP; LORENZI, 2014). Algumas das espécies que se enquadram nesse conceito ainda não receberam a devida atenção por parte da comunidade técnico-científica e da sociedade como um todo, resultando em seu consumo local ou regional, exercendo grande influência na alimentação e na cultura de populações tradicionais, e com dificuldade de penetração para as demais áreas do país (BRASIL, 2010).

Diferentemente das HF convencionais (como batata, tomate, repolho, alface, por exemplo), as hortifrutícolas não convencionais são espécies que não estão inseridas na cadeia produtiva e não despertam o interesse por parte de empresas de sementes, fertilizantes, agroquímicos ou indústria de alimentos (BRASIL, 2010). Estas hortifrutícolas, hoje marginalizadas, expressam a biodiversidade brasileira e são fontes subexploradas de nutrientes e compostos bioativos que oferecem efeitos positivos à saúde, além de sabores e aromas desconhecidos pela população (KELEN *et al.*, 2015; BIAZOTTO *et al.*, 2019).

Ademais, são produzidas predominantemente por agricultores familiares e populações tradicionais, cujo conhecimento de cultivo e consumo dessas plantas foi transmitido por gerações, mas por conta do baixo apelo comercial e de incentivo à utilização, é evidente a fragilidade na perda dessas espécies (BRASIL, 2010).

Ao considerar que uma maior variedade e disponibilidade de alimentos no ambiente do consumidor pode favorecer o seu consumo (GUSTAFSON *et al.*, 2012; MACHADO *et al.*, 2017) é importante facilitar o acesso de Hortifrutícolas Não Convencionais (HFNC), para que assim, o consumo e a comercialização sejam ampliados. Assim, o objetivo deste trabalho foi analisar espacialmente a distribuição e o acesso a estabelecimentos de comercialização de frutas e hortaliças agroecológicas no município do Rio de Janeiro e a diversidade das HFNC nos mesmos.

2 METODOLOGIA

2.1 ÁREA DE ESTUDO

O município do Rio de Janeiro, capital do estado do Rio de Janeiro, localizado na região sudeste do Brasil tem 1.200,329 km² de área territorial dividida, de forma administrativa, em 160 bairros, 33 zonas administrativas e quatro regiões geográficas comumente conhecidas como: Centro, Zona Norte, Zona Sul e Zona Oeste.

Sua população é de 6.718.903 habitantes e densidade demográfica de 5.265,82 habitantes por quilômetro quadrado, sendo o segundo mais populoso do Brasil com Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,799 e Coeficiente de Gini de 0,6391 (IBGE, 2019).

O município do Rio de Janeiro foi escolhido por apresentar o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas (CCFO), instrumento de segurança alimentar e nutricional de vanguarda, estabelecido em 2010 a

partir de diálogos com as associações de moradores e instituído pelo decreto nº 35.064 de 25 de janeiro de 2012 (RIO DE JANEIRO, 2012a, 2012b, 2013).

O CCFO é gerido por um conselho com participação de organizações reconhecidamente atuantes no campo da agricultura orgânica e da agroecologia no estado do Rio de Janeiro, garantindo a participação e representatividade da sociedade civil. Este conselho gestor, participativo, vem apoiando a prefeitura municipal do Rio de Janeiro na organização das mais de 20 Feiras Orgânicas distribuídas pela cidade. O CCFO é primordial para viabilizar a produção orgânica do estado e facilitar o acesso da população da cidade a alimentos orgânicos (FONSECA *et al.*, 2009; VALENÇA, 2016; ABIO, 2020).

Foram incluídos neste estudo somente estabelecimentos permanentes de comercialização de alimentos da agricultura orgânica e/ou agroecológica classificados em feiras orgânicas, feiras agroecológicas e espaços de comercialização de movimentos sociais que têm produção de base agroecológica. As feiras livres, regidas pelo decreto nº 1174 de 14 de setembro de 1977 (RIO DE JANEIRO, 1977), varejão e supermercados não foram incluídos no estudo.

Foram incluídos como os espaços de comercialização de movimentos sociais rurais como o Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA) e Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST), que apresentam como diretriz a produção agroecológica, abastecidos por uma diversidade de produtos dos assentamentos da Reforma Agrária e sítios do estado do Rio.

Para a realização da busca dos estabelecimentos e os seus respectivos endereços, foram utilizados os sites das organizações ligadas aos agricultores que atuam na cidade do Rio de Janeiro, como a Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro (ABIO), MPA, MST e o mapa de feiras orgânicas do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC).

2.2. COLETA DE DADOS

A coleta de dados foi realizada durante o período de janeiro a setembro de 2019, de segunda-feira a sábado, de acordo com os dias de funcionamento dos estabelecimentos. A equipe de coleta de dados foi composta por oito acadêmicas, previamente treinadas, quanto a identificação das espécies conforme o reconhecimento e nome popular referido pelo agricultor ou feirante, para o preenchimento adequado do inventário com o nome das espécies e registro fotográfico.

Foram mapeados 32 espaços de comercialização de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos no município do Rio de Janeiro. Desses, 27 foram visitados devido a incompatibilidade do dia de funcionamento dos espaços com a disponibilidade da data de visita ao campo.

O método de inventário foi utilizado para realizar o registro das HFNC disponíveis para venda, sem listagem pré-definida (MCKINNON *et al.*, 2009; LYTLE; SOKOL, 2017). Além disso, registrou-se outras HFNC não disponíveis no momento da visita, por razões de sazonalidade ou baixa procura, porém disponíveis na unidade de produção do feirante produtor. Foram reconhecidas como tal pela literatura especializada e não contempladas no boletim da central de abastecimento do CEASA RJ (LORENZI; MATOS, 2008; BRASIL, 2010; KINUPP; LORENZI, 2014; LORENZI *et al.*, 2015).

Além das HFNC, foram registradas a data da visita, a identificação do local, os dias e horários de funcionamento, endereço completo. Para obtenção das coordenadas geográficas os endereços foram

georreferenciados por meio da plataforma do Google Maps®, sendo que alguns foram durante a visita ao estabelecimento. Os dados sobre o rendimento domiciliar nominal e mensal per capita das regiões administrativas do Rio de Janeiro foram obtidas do Censo de 2010 do Instituto Pereira Passos.

As HFNC foram identificadas a partir dos Nomes Populares e Nome Científico/Botânico pela literatura especializada (LORENZI; MATOS, 2008; KINUPP; LORENZI, 2014; LORENZI *et al.*, 2015; BFG, 2021). Foram agrupadas de acordo com suas partes comestíveis e semelhanças botânicas em frutas, leguminosas, cereais, sementes, especiarias e ervas aromáticas, hortaliças-fruto, hortaliças herbáceas e hortaliças tuberosas (MARTINS *et al.*, 2006; ORNELLAS, 2007).

Além disso, as HFNC foram classificadas em nativas, para aquelas espécies que ocorrem naturalmente em um dado local e em exóticas, para as espécies que não ocorreriam naturalmente em uma dada região geográfica sem o transporte humano (RICHARDSON *et al.* 2000, KINUPP; LORENZI, 2014; LORENZI *et al.*, 2015; BFG, 2021).

2.3 ANÁLISE DOS DADOS

Para análise geográfica do ambiente alimentar, a distribuição espacial foi avaliada pelas coordenadas geográficas de cada um dos estabelecimentos e o processo de georreferenciamento foi realizado de forma manual por meio dos softwares QGIS 3.8 e o Google Earth®. Os indicadores utilizados foram os tipos de estabelecimentos (feiras agroecológicas, feiras orgânicas e espaços de comercialização de movimentos sociais), proporção dos estabelecimentos mapeados, frequência e diversidade das hortifrutícolas não convencionais disponíveis nos estabelecimentos.

Esses indicadores carregaram como unidades geográficas de análise as regiões administrativas do município do Rio de Janeiro. A renda média per capita também foi demonstrada nos mapas pela unidade geográfica de regiões administrativas, sendo classificada em quintos; foi utilizada nos mapas com o intuito de identificar um padrão espacial na distribuição da renda, elucidando a realidade no município e as desigualdades socioeconômicas.

Também foram calculadas as frequências relativas e absolutas dos grupos das HFNC identificadas.

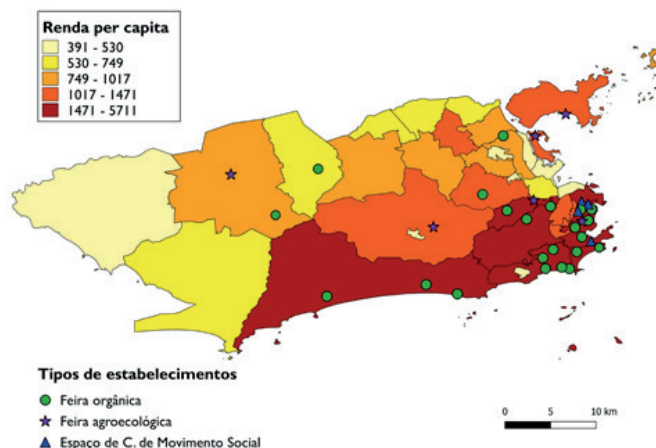
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 ESPAÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS E/OU AGROECOLÓGICOS

Foram encontrados 32 estabelecimentos de comercialização de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos. Destes, 27 foram visitados e comercializavam HFNC, sendo 19 feiras orgânicas (70,4%), cinco feiras agroecológicas (18,5%) e três espaços de comercialização de movimentos sociais (11,1%). Quanto à localização, 48% se encontram na Zona Sul, 26% na Zona Norte, 15% na Zona Oeste e 11% na Zona Central. A frequência de funcionamento de 96% dos estabelecimentos é de apenas uma vez por semana, sendo o sábado (59%) e a terça-feira (22%) os dias mais comuns.

Ao avaliar a distribuição dos estabelecimentos no município quanto às regiões e estratos de renda, observou-se maior concentração nas áreas de maior renda, com tendência de aglomeração espacial nas Zonas Sul e Central. As Zonas Norte e Oeste apresentaram baixa incidência dos estabelecimentos mapeados (Figura 1).

Figura 1 – Distribuição dos tipos de estabelecimentos de comercialização de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos no município do Rio de Janeiro, RJ, 2019



Fonte: Dados da pesquisa.

Ademais, as zonas sul e central correspondem às áreas menos populosas, com 20,62% da população do município (1.303.785 habitantes), enquanto a Zona Norte e Zona Oeste seguem com 41,8 % (2.645.526 hab.) e 37,5% da população do município (2.371.135 hab.), respectivamente (SEBRAE, 2015). Dessa forma, observa-se maior concentração e densidade dos estabelecimentos na Zona Sul e Central (0,013 estabelecimentos/1.000 hab) apesar de serem regiões menos populosas, enquanto a Zona Norte e Zona Oeste apresentam menor densidade de estabelecimentos (0,003 estabelecimentos/1.000hab e 0,002 est./1.000 hab) embora tenham um maior número populacional.

Esse cenário aponta para a iniquidade social existente no município do Rio de Janeiro e que as desigualdades no ambiente alimentar são socialmente e politicamente localizadas (CASTRO JUNIOR, 2018). As diferenças observadas no acesso aos alimentos saudáveis e HFNC podem ser minimizadas com o aumento de estabelecimentos comercialização de alimentos orgânicos ou agroecológicos nas regiões de menor renda e maior população. Políticas públicas voltadas para o fortalecimento dos sistemas alimentares locais, com incentivos à agricultura familiar, agricultura urbana e periurbana, e a organização de circuitos locais e regionais de produção, abastecimento e consumo devem ser adotadas para melhorar esse cenário (CASTRO JUNIOR, 2018; CURAN; MARQUES, 2021).

Estudos apontaram resultados semelhantes onde as áreas com maior disponibilidade de alimentos saudáveis ou a oferta de estabelecimentos que comercializavam frutas e hortaliças concentra-

vam-se em regiões de maior renda do município (JAIME *et al.*, 2011; PESSOA, 2013; CORREA *et al.*, 2017; CASTRO JUNIOR, 2018). Considerando a proporção dos estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis como um indicador de ambiente alimentar aprimorados (HLPE, 2017), foi possível observar uma maior proporção de estabelecimentos nos bairros de Santa Teresa, Laranjeiras, Botafogo, Ipanema, Tijuca, Barra da Tijuca e Campo grande.

Castro Junior (2018) destaca que o padrão espacial da disponibilidade de alimentos no município acompanha o padrão da distribuição da renda, em que áreas/bairros com renda média mais baixa são os que apresentam menor disponibilidade de estabelecimentos, especialmente aqueles que comercializam alimentos in natura, em relação às áreas com maior renda média.

Tanto o ambiente alimentar como a cadeia de abastecimento são importantes componentes do sistema alimentar. No sistema alimentar hegemônico o comércio varejista de alimentos como hipermercados e supermercados exercem uma forte influência patrocinando um sistema onde os alimentos comprados pelos consumidores percorrem longas distâncias entre a produção e a aquisição (HLPE, 2017; MONTEIRO *et al.*, 2018).

Em contraposição, os circuitos curtos de comercialização são caracterizados pela redução do número de intermediários e da distância entre a produção e o consumo. Estes permitem aos consumidores saber de onde vem os alimentos, quem é o responsável pelo manejo agrícola e como esses alimentos foram cultivados. Além disso, resgatam a importância dos vínculos de proximidade e confiança entre produtores e consumidores (JAROSZ, 2000; MARSDEN *et al.*, 2000; HOLLOWAY *et al.*, 2007).

Destaca-se a experiência exitosa do Circuito Carioca de Feira Orgânicas (CCFO) que atende à necessidade de escoar a produção de alimentos orgânicos no Município do Rio de Janeiro, fomentar o desenvolvimento rural sustentável e atender a demanda da população por alimentos saudáveis (FONSECA *et al.*, 2013). Nas feiras orgânicas e agroecológicas, o(a) agricultor(a) é o(a) protagonista no processo de comercialização, havendo poucos ou nenhum intermediário, cabendo às associações e cooperativas o papel de organização, formação e capacitação desses agricultores (GALLI; BRUNORI, 2013; DAROLT *et al.*, 2016).

Porém, é importante destacar que nas feiras orgânicas os agricultores são cadastrados em um órgão fiscalizador ou certificados por meio de organismos de avaliação da conformidade orgânica, como a Associação de Agricultores Biológicos do Estado Rio Janeiro (FONSECA *et al.*, 2009; VALENÇA, 2016; ABIO, 2020). As feiras agroecológicas incluem os locais de comércio de alimentos agroecológicos, produzidos por agricultores que não necessariamente apresentam o certificado de qualidade orgânica (FONSECA *et al.*, 2009; VALENÇA, 2016; ABIO, 2020).

3.2 DISPONIBILIDADE DE HFNC

Foram identificadas 130 variedades de HFNC. No entanto, 25 culturas foram excluídas, de acordo com o critério utilizado no estudo, por estarem presente no boletim de comercialização do CEASA RJ ou por ter seu uso reconhecido somente como planta medicinal e não alimento. As culturas que foram excluídas do estudo estão apresentadas no quadro 1.

Quadro 1 – Hortifrutícolas não convencionais (HFNC) disponíveis nos espaços de comercialização excluídas do estudo

Plantas Medicinais	erva-cidreira, babosa, erva-de-santa-maria, picão roxo
HFNC	taioba, abóbora branca, abóbora moranguinho, mini chuchu, nabo daikon, romã, almeirão roxo, bortalha, catalonha, banana figo, cajá manga, carambola, jaca, palmito doce (juçara), batata yacon, cará, funcho, feijão de corda, nirá, abiu, pinha.

Fonte: Dados da pesquisa

As 105 culturas incluídas no estudo, foram classificadas em nativas e exóticas, subdivididas em cereais, frutas, leguminosas, hortaliças fruto, hortaliças herbáceas, hortaliças tuberosas e especiarias e ervas aromáticas. Dessas, 57% são nativas e 41% são exóticas.

Martins e colaboradores (2006) classificaram em hortaliças-fruto aquelas em que se utiliza o fruto verde ou maduro da planta; hortaliças herbáceas aquelas cujas partes aproveitáveis ficam acima do solo, sendo tenras e suculentas como as folhas, talos e hastes, flores e inflorescências; hortaliças tuberosas aquelas cujas partes utilizáveis crescem dentro do solo, abarcando os tubérculos, rizomas, bulbos e raízes tuberosas.

Ornellas (2007) divide os alimentos de origem vegetal em leguminosas que são os grãos contidos em vagens, onde os feijões são os principais representantes; os cereais que são os grãos que provém de gramíneas cujas sementes dão em espigas; as frutas que são aquelas em que frutos de plantas apresenta característica geralmente polposa, com aromas próprios e com sabor doce, podendo ser consumido na maioria das vezes crus; e especiarias e ervas aromáticas que são as plantas usadas para ressaltar ou alterar as características sensoriais dos alimentos.

As plantas nativas são espécies que ocorrem naturalmente em um dado local, devendo sua presença na área à sua própria capacidade dispersiva, competência ecológica e evolutiva sem a interferência de seres humanos. Já as espécies chamadas exóticas são aquelas que estão em um ambiente diferente de seu local de origem, devido à ação humana, intencional ou acidental. Porém, certas espécies exóticas são consideradas também como naturalizadas, ou seja, espécies fora do seu ambiente de origem, mas que são capazes de estabelecer uma população auto perpetuante e conviver com a comunidade nativa, sem interferir no ecossistema natural (RICHARDSON *et al.*, 2000; MATOS; PIVELLO, 2009; MORO *et al.*, 2012).

As hortifrutícolas encontradas mais frequentemente foram as hortaliças herbáceas (37%), seguida das frutas (31%), as leguminosas e os cereais foram os grupos investigados com menor oferta nos estabelecimentos visitados de variedades não convencionais (Tabela 1).

Tabela 1 – Ocorrência e classificação das hortifrutícolas não convencionais (HFNC) disponíveis nas feiras orgânicas do município do Rio de Janeiro, RJ, 2019.

Classificação	HFNC	
	n	%
Hortaliças herbáceas	39	37
Frutas	33	31
Especiarias e ervas aromáticas	13	12
Hortaliça fruto	7	7
Hortaliças tuberosas	7	7
Leguminosas	4	4
Cereais	2	2
Total	105	100

Fonte: Dados da pesquisa

A hortaliças herbáceas foram as HFNC encontradas com maior frequência nos estabelecimentos visitados. Dentre as mais frequentes estão a ora-pro-nóbis (85%), o caruru (78%), o peixinho-da-horta (74%), a serralha (67%), a beldroega (67%) e o dente-de-leão (56%).

Entre as frutas, destacaram-se a noni (19%), seriguela (15%), coquinho catarro (11%) e araçá (11%). O capim limão (48%) e o hortelã pimenta (30%) foram as mais frequentes entre as especiarias e ervas aromáticas. Dentre as hortaliças tuberosas, batata-doce roxa (52%), cenoura (44%) e batata-doce branca (41%) foram as mais facilmente encontradas nos estabelecimentos visitados.

As hortaliças fruto mais frequentes foram a abóbora d água (15%) e brejiló⁷ (11%) (Figura 3), e dentre as leguminosas e cereais o feijão guandu (11%), o milho preto (4%) e o milho roxo (4%) se destacaram respectivamente. A tabela completa com as 105 HFNC, nome popular, nome científico, classificação, parte comestível, origem, frequência de HFNC nos espaços de comercialização está disponível nos arquivos complementares.

⁷ Hortaliça fruto referido pelos agricultores e feirantes pelo nome popular de brejiló, mas também conhecido por beriló ou berinjala verde. Trata-se de uma variedade menos conhecida de berinjala (*Solanum melongena*)

Figura 3 – Brejiló (*Solanum melongena*)

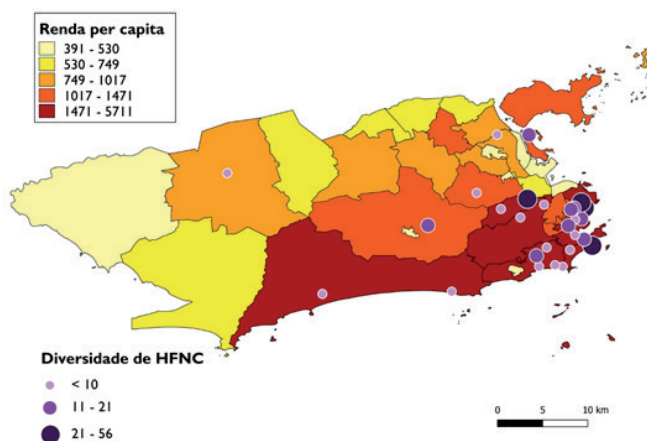


Fonte: Autores

É importante destacar que algumas espécies apresentam mais de uma parte comestível. Além dos frutos, as folhas, caules ou raízes também podem ser consumidas como alimento (KINUPP; LORENZI, 2014). No presente estudo, as HFNC foram classificadas a partir da parte comestível disponível no estabelecimento comercial visitado.

Ao avaliar a diversidade de HFNC disponíveis por espaço de comercialização, a quantidade máxima encontrada em um único estabelecimento foi de 56 variedades, o que representa 53% das HFNC. A diversidade de HFNC foi classificada em baixa ou menor que 10 variedades, média entre 11 e 21 variedades e alta diversidade ou maior que 21 variedades de HFNC disponíveis. As zonas sul e central foram as que apresentaram os estabelecimentos com maior diversidade de HFNC (Figura 4).

Figura 4 – Distribuição dos estabelecimentos nas regiões do município do Rio de Janeiro, RJ, de acordo com a renda per capita e diversidade de hortifrutícolas não convencionais (HFNC) em 2019



Fonte: Dados da pesquisa

A partir desse cenário é preciso considerar a interdependência entre a alimentação e o sistema alimentar. O sistema de produção agrícola dominante é baseado tanto pela intensificação da atividade agrícola, como também pela adoção de práticas de monoculturas, do uso excessivo de insumos químicos e mecanização pesada, ou também pela utilização dos recursos naturais e mobilização de ecossistemas extremamente frágeis, o que traz ameaças à sustentabilidade e à biodiversidade (ALTIERI, 2002).

Além disso, pelo fato dessa produção intensiva demandar da seleção de algumas espécies alimentícias, isso reflete também na padronização de alimentos disponíveis nos estabelecimentos comerciais convencionais e na facilitação do acesso de alimentos ultraprocessados, os quais apresentam composição cada vez mais semelhante representada pelas culturas básicas cultivadas, como milho, trigo, soja e cana de açúcar (ALMEIDA *et al.*, 2017; HLPE, 2017). Ao contrário, a conservação da diversidade de espécies vegetais é essencial para a produção de bases agroecológica que dependem do equilíbrio e manutenção das espécies. (ALTIERI, 2002; CAPORAL; COSTABEBER, 2004).

Iniciativas de produção, processamento e comercialização de produtos da agrobiodiversidade é uma das diversas formas de organização social desenvolvidas nos últimos anos no contexto das redes de agroecologia para o manejo da biodiversidade. Assim a presença de feiras, assim como a entrega de cestas e programas do governo são utilizados pela maioria dos produtores de base ecológica bem-sucedidos em circuitos curtos de comercialização (DAROLT, 2012).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da observação sobre a distribuição espacial e acesso a estabelecimentos comerciais de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da disponibilidade HFNC nestes estabelecimentos localizados no município do Rio de Janeiro, observou-se maior concentração desses espaços de comercialização nas regiões da cidade com maior renda e menor população, sendo as hortaliças herbáceas e as frutas como as HFNC mais encontradas.

Estudos como este podem ser úteis na proposição de políticas públicas voltadas para a construção de ambientes alimentares saudáveis e sustentáveis buscando minimizar as disparidades no acesso aos alimentos saudáveis entre as comunidades de menor renda da cidade.

REFERÊNCIAS

ABIO – Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro. **Circuito carioca de feiras orgânicas**. Rio de Janeiro: ABIO, 2020. Disponível em: <https://abiorj.org/feiras-organicas-da-abio/>. Acesso em: 18 set. 2020.

ALMEIDA, L.B. *et al.* Barriers to and facilitators of ultra-processed food consumption: perceptions of Brazilian adults. **Publ Health Nutr**, v. 21, n. 1, p. 68-76, 2017.

ALTIERI, M. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. Guaíba: Agropecuária; AS-PTA, 2002.

BFG. The Brazil Flora Group. **Flora do Brasil 2020**. Rio de Janeiro: Jardim Botânico do Rio de Janeiro. 2021. Disponível em: <http://dspace.jbrj.gov.br/jspui/bitstream/doc/118/5/Flora%202020%20digital.pdf>>. Acesso em: 10 nov. 2021.

BIAZOTTO, K.R. *et al.* Brazilian biodiversity fruits: discovering bioactive compounds from underexplored sources. **J Agr Food Chem**, v. 67 n. 7, p. 1860-1876, 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Manual de hortaliças não convencionais**. Brasília: MAPA/ACS, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CAPORAL, F.R.; COSTABEBER, J.A. **Agroecologia: alguns conceitos e princípios**. Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2004.

CASTRO JUNIOR, P.C.P. **Ambiente alimentar comunitário medido e percebido: descrição e associação com Índice de Massa Corporal de adultos brasileiros**. 2018. 175 f. Tese (Doutorado em Epidemiologia em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2018.

CORREA, E.N. *et al.* Geographic and socioeconomic distribution of food vendors: a case study of a municipality in the Southern Brazil. **Cad Saúde Públ**, v. 33, n. 2, p. 1-14, 2017.

CURAN, R.M.; MARQUES, P.E.M. Multifuncionalidade da agricultura urbana e periurbana: uma revisão sistemática. **Est Avan**, v. 35, n. 101, p. 209-224, 2021

DAROLT, M.R. **Conexão ecológica: novas relações entre produtores e consumidores**. Londrina: IAPAR, 2012.

DAROLT, M.R. *et al.* Alternative food networks and new producer-consumer relations in France and in Brazil. **Amb Soc**, v. 19, n.2, p. 1-22, 2016.

FIGUEIREDO, I.C.R. *et al.* Fatores associados ao consumo de frutas, legumes e verduras em adultos na cidade de São Paulo. **Rev Saúde Públ**, v. 42, n. 5, p. 777-785, 2008.

FONSECA, M.F.A.C. *et al.* Circuito carioca de feiras orgânicas: a expansão da venda direta de alimentos orgânicos, o controle social, a regulamentação da agricultura orgânica e os princípios do comércio justo e solidário. In: CONTERATO, M.A. *et al.* (Ed.) **Mercados e agricultura familiar: interfaces, conexões e conflitos**. Porto Alegre: Via Sapiens, 2013.

FONSECA, M.F.A.C. *et al.* Características, estratégias, gargalos, limites e desafios dos circuitos curtos de comercialização de produtos orgânicos no Rio de Janeiro: às feiras. **Rev Bras Agroecol**, v. 4, n. 2, p. 1-4, 2009.

GALLI, F.; BRUNORI, G. **Short Food Supply Chains as drivers of sustainable development. Evidence Document**. Laboratorio di studi rurali Sismondi, 2013. Disponível em: https://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/CoPs/evidence-document-sfsc-cop.pdf. Acesso em: 1 nov. 2021.

GLANZ, K. *et al.* Measures of retail food store environments and sales: review and implications for healthy eating initiatives. **J Nutr Educ Behav**, v. 48, n. 4, p. 280-288, 2016.

GUSTAFSON, A. *et al.* Measures of the consumer food store environment: a 335 systematic review of the evidence 2000-2011. **J Commun Health**, v. 37, n. 4, p. 897-911, 2012.

HLPE. High Level Panel of Experts. **Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security**. Rome: FAO/HPLE. 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf>. Acesso em: 5 jun. 2020.

HOLLOWAY, L. *et al.* Possible food economies: a methodological framework for exploring food production-consumption relationships. **Sociol Ruralis**, v. 47, n.1, p. 1-19, 2007.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de População e Indicadores Sociais. **Estimativas da população residente com data de referência 1º de julho de 2019**. 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rj/rio-de-janeiro.html>. Acesso em: 23 jul. 2020.

JAIME. P. C. *et al.* Investigating environmental determinants of diet, physical activity, and overweight among adults in Sao Paulo, Brazil. **J Urban Health**, v. 88, n. 3, p. 567-81, 2011.

JAROSZ, L. Understanding agri-food networks as social relations. **Agr Hum Values**, v. 17, n. 3, p. 279-283, 2000.

KELEN, M.E.B. *et al.* **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas.** Porto Alegre: UFRGS, 2015.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas.** Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora. 2014.

LOPES, A. C. S. *et al.* O ambiente alimentar e o acesso a frutas e hortaliças: “Uma metrópole em perspectiva”. **Saúde Soc**, v. 26, n. 3, p. 764-773, 2017.

LORENZI, H. *et al.* **Frutas no Brasil: nativas e exóticas (de consumo *in natura*).** 1ª ed. São Paulo: Instituto Plantarum. Estudo da Flora, 2015.

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas.** 2ª ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.

LYTLE, L. A.; SOKOL, R. L. Measures of the food environment: A systematic review of the field, 2007–2015. **Health Place**, v. 44, p. 18-34, 2017.

MACHADO, P. *et al.* Is food store type associated with the consumption of ultra-processed food and drink products in Brazil? **Publ Health Nutr**, v. 21, n. 1, p. 201-209, 2017.

MARSDEN, T. *et al.* Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. **Sociol Ruralis**, v. 40, n. 4, p. 424-438, 2000.

MARTINS, A. L. C. *et al.* **Horta: cultivo de hortaliças.** São Paulo: Prefeitura do Município de São Paulo, Secretaria Municipal do Verde e Meio Ambiente, Programa de Agricultura Urbana e Periurbana. 2006.

MATOS, D. M. S.; PIVELLO, V. R. O impacto das plantas invasoras nos recursos naturais de ambientes terrestres - alguns casos brasileiros. **Ciênc Cult**, v. 61 n. 1, p. 27-30, 2009.

MCKINNON, R. *et al.* Measures of the food environment a compilation of the literature, 1990–2007. **Am J Prevent Med**, v. 36, n. 4, p. S124–S133, 2009.

MONTEIRO, C. A. *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. **Publ Health Nutr**, v. 21, n. 1, p. 5-17, 2018.

MORO, M. F. *et al.* Alienígenas na sala: o que fazer com espécies exóticas em trabalhos de taxonomia, florística e fitossociologia? **Acta Bot Bras**, v. 26, n. 4, p. 991-999, 2012.

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

PESSOA, M. C. **Ambiente alimentar e consumo de frutas, legumes e verduras em adultos de Belo Horizonte-MG**. 2013. 125 p. Tese (Doutorado em Enfermagem) – Escola de Enfermagem, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2013.

RICHARDSON, D. M. *et al.* Naturalization and Invasion of Alien Plants: Concepts and Definitions. **Divers Distrib**, n. 6, p. 93-107, 2000.

RIO DE JANEIRO. Decreto n. 1174 de 14 de setembro de 1977. Regulamenta o exercício de comércio em feiras-livres. **Diário oficial do município do Rio de Janeiro**, 5 de setembro de 1977.

RIO DE JANEIRO. Decreto n. 35.064 de 25 de janeiro de 2012. Dispõe sobre o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas. **Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro, 25 de janeiro de 2012. 2012a.

RIO DE JANEIRO. Decreto n. 38.142 de 4 de dezembro de 2013. Cria as feiras de produtos orgânicos, na forma do decreto n. 35.064, de 25 de janeiro de 2012. **Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro. Brasil. 4 de dezembro de 2013.

RIO DE JANEIRO. Resolução Conjunta SEDES / SEOP N. 001 de 09 de maio de 2012. Regulamenta o Decreto n. 35.064, de 25 de janeiro de 2012, que cria o Circuito Carioca de Feiras Orgânicas. **Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro, 10 de maio de 2012. 2012b.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas –. Observatório Sebrae/RJ. **Painel regional: Rio de Janeiro e bairros**. Rio de Janeiro: SEBRAE. 2015.

TURNER, C. *et al.* **Concepts and methods for food environment research in low and middle income countries**. London: ANH Academy. 2017. Disponível em: https://www.anh-academy.org/sites/default/files/FEWG_TechnicalBrief_low.pdf. Acesso em: 6 jun. 2020.

VALENÇA, T. G. **Circuito carioca de feiras orgânicas, um olhar geográfico sobre a expansão da comercialização de alimentos orgânicos na cidade do Rio de Janeiro**. 2016. 140 p. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

Recebido em: 10 de Novembro de 2021

Avaliado em: 5 de Janeiro de 2022

Aceito em: 30 de Janeiro de 2022

1 Graduada de Nutrição; Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. Bolsista PIBIC/CNPQ/UFRJ. ORCID: 0000-0001-6200-9981.
E-mail: mariannamrv@gmail.com

2 Graduada de Nutrição; Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. Bolsista de extensão PR5 UFRJ. ORCID: 0000-0003-2963-7323.
E-mail: bruna.peres@ufrj.br

3 Nutricionista. Mestre em Ciência de Alimentos. Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Nutrição. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. ORCID: 0000-0002-7186-2420. E-mail: desireelopes@gmail.com.

4 Nutricionista, Doutora em Ciência dos Alimentos. Professora Associada do Departamento de Nutrição e Dietética do Instituto de Nutrição Josué de Castro Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. ORCID: 0000-0002-3493-5483.
Email: anyfer@nutricao.ufrj.br

5 Nutricionista, Doutora em Ciências Nutricionais. Professora Adjunta do Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. ORCID: 0000-0002-5438-0067. E-mail: maracnop@gmail.com

6 Nutricionista, Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Professora Associada do Departamento de Nutrição e Dietética do Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brasil. ORCID: 0000-0001-8322-3821.
Email: thadiaturon@nutricao.ufrj.br



A autenticidade desse artigo pode ser conferida no site <https://periodicos.set.edu.br>

Copyright (c) 2022 Revista Interfaces Científicas - Saúde e Ambiente



Este trabalho está licenciado sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

MATERIAL COMPLEMENTAR

Tabela completa com as 105 HFNC, nome científico, nome popular, classificação, parte comestível, origem e frequência nos espaços de comercialização

Nome Científico	Nome popular	Classificação	Partes Comestíveis	Origem	Freq (%)
<i>Acmella oleracea</i> (L.) R. K. Jansen	Jambu, agrião-do-pará, agrião-do-norte, agrião-do-brasil, abecedária.	HHe	Flr, Fol e Ram	Nat	7
<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.	macaúba, macaúva, macaíba, bocaiuva, macajuba, macaja, macajuba.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Amaranthus deflexus</i> L.	caruru, caruru-rateiro, bredo, bredo-rasteiro, pigweed, yuyu, yuyo.	HHe	Fol e Sem	Nat	78
<i>Anethum graveolens</i>	funcho aneto, aneto, dill, endro.	Esp	Fol	Exo	4
<i>Annona mucosa</i> Jacq.	biribá, araticum-pitaiá, ariticum, Amazon custard apple, rollinia.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Annona squamosa</i> L.	fruta-do-conde, pinha, fruta-deconde, ata, sugarsop, sweersop, sugar apple.	Fru	Frt	Exo	4
<i>Astrocaryum aculeatissimum</i> G. Mey.	iri, ariri, airi, ariri-açu, coco-air, tucum-verdadeiro, coquinho-ri, coco-brejáuva, brejáuba.	Fru	Frt e Pal	Nat	7
<i>Barbarea verna</i>	agrião-da-terra, agrião-de-horta, agrião-de-santa-bárbara, agrião-dos-jardins, agrião-rinchão, erva-de-santa-bárbara, erva-de-são-julião, erva-dos-carpinteiros.	HHe	Fol e Ram	Exo	7
<i>Bidens pilosa</i> L.	picão-preto, pico-pico, amor-seco, carrapicho-de-agulha, coambi, fura-capá.	HHe	Fol, Ram e Flr	Nat	11
<i>Bixa orellana</i>	Urucum, Achicote, Achote, Bija, Bixa, Colorau, Orucú, Tintória, Uru-uva, Urucú, Urucú-bravo, Urucú-da-mata, Urucuuba, Urucuzeiro.	Esp	Sem	Nat	11
<i>Boehmeria caudata</i> Sw.	urtiga-mansa, assa-peixe, lixa-da-folha-larga, folha-de-santana, capié guazúih.	HHe	Fol	Nat	4

Nome Científico	Nome popular	Classificação	Partes Comestíveis	Origem	Freq (%)
<i>Boehmeria nivea</i> L.	rami, erva da China, rami branco.	HHe	Fol	Exótica	7
<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern	mostarda, mostarda-verde, mostarda-repolho, mostarda-chinesa.	HHe	Fol e Sem	Exo	26
<i>Brassica oleracea</i>	couve bailarina	HHe	Fol	Exo	4
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>	repolho-coração-boi, repolho, couve coração--de-boi.	HHe	Fol	Exótica	4
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i>	couve portuguesa, couve-galega.	HHe	Fol	Exo	4
<i>Brassica rapa</i> L.	acelga-chinesa, acelga lisa, couve-chinesa, couve-chinesa-branca, pak choi, bok choi, bai cai, peh chai.	HHe	Fol, Ped, Inf e BtF	ExN	26
<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth	feijão-andu, guandu, andu, guando, feijão-guandu, guandeiro, ervilha-do-congo.	Leg	Sem	ExN	11
<i>Campomanesia dichotoma</i> (O. Berg) Mattos	guabiroba-roxa	Fru	Frut	Nat	4
<i>Campomanesia sessiliflora</i> (O. berg) Mattos	guabiroba-verde	Fru	Frut	Nat	4
<i>Cereus hildmannianus</i> K. Schum.	mandacaru, tuna, túna wasú, yamakaru, torch thistle, cierge du pérou.	Fru	Frut, Flr e Has	Nat	4
<i>Citrus limetta</i> Risso	limão- doce, lima-de-umbigo, lima-de-bico.	Fru	Frut	Exo	4
<i>Citrus maxima</i> (Burm. ex Rumph.) Merr.	toranja	Fru	Frut	Exo	4
<i>Cnidioscolus aconitifolius</i> (Mill.) I.M. Johnst.	chaya, chayamanda, espinafre-arbóreo, espinafre-selvagem, urtiga-branca.	HHe	Fol e Brt	Exo	26
<i>Colocasia esculenta</i> v. <i>antiquorum</i> (Schott) F.T.Hubb. & Rehder	inhame-rosa, inhame-do-brejo, inhame-deporco, inhame-brabo.	HTu	Riz	Exo	7

Nome Científico	Nome popular	Classificação	Partes Comestíveis	Origem	Freq (%)
<i>Coronopus didymus</i> (L.) Sm	mentruz, mastruço, mentruz-rasteiro, mentruz, mastruz-miúdo, mentrusto.	HHe	Fol e Ram	Nat	22
<i>Cucurbita moschata</i>	abobrinha brasileira comum	HFr	Frt, Sem, Cas, Flr e Brt	Nat	4
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	capim-limão, erva-cidreira, capim-cheiroso, capim-santo, capim-cidreira, cidró.	Esp	Fol e CoN	Exo	48
<i>Cyperus esculentus</i> L.	tiriricão, chufa, tiririca-amarela, tiririca, junça, batatinha-de-junça, tiger nut.	HTu	Riz	Exo	15
<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	cará-do-ar, cará-moela, batata-do-ar, air potato, potato yam.	HTu	Tub	Exo	19
<i>Dioscorea dodecaneura</i> Vell.	cará-do-mato, caratinga, cará-branco, cará-da-folha-roxa, cará-barbado, cará.	HTu	Tub	Nat	4
<i>Drymaria cordata</i> (L.) Willd. ex Roem. & Schult.	jaboticá, jaraquicá, agrião-selvagem, erva-tostão, mastruço-do-brejo.	HHe	Fol, Ram, Flr e BAp	ExN	4%
<i>Echinodorus macrophyllus</i> (Kunth) Micheli	chapéu-de-couro, chá-de-campanha, chá-do-brejo, chamineiro, erva-do-brejo.	Esp	Fol	Nat	4
<i>Erechtites valerianifolius</i> (Link ex Spreng.) DC.	capiçoba, capiçoba-vermelha, caruru- amargoso, voadeira-preta, erva-gomes.	HHe	Fol e Ram	Nat	11
<i>Eryngium foetidum</i> L.	coentro bravo, coentro silvestre, coentro selvagem, coentrão, chicoria-de-caboclo, coentro-da-colônia, coentro-de-caboclo, chicória-do-amazonas, coentro-do-mato.	Esp	Fol e Rai	Nat	22
<i>Eugenia uniflora</i> L.	pitanga-vermelha, pitanga-comum, pitanga, ginja.	Fru	Frt	Nat	7
<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	guasca, fazendeiro, pição-branco, botão-de-ouro, brinco-de-princesa.	HHe	Fol, Ram e Flr	Nat	11
<i>Galinsoga quadriradiata</i> Ruiz & Pav.	pição-branco, botão-de-ouro, fazendeiro, fazendeiro-peludo.	HHe	Fol, Ram e Flr	-	30

Nome Científico	Nome popular	Classificação	Partes Comestíveis	Origem	Freq (%)
<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	vinagreira, hibisco, rosela, groselha, groselheira, caruru-azedo, quiabo-azedo.	HHe	Fol, CFL e Sem	Exo	19
<i>Hibiscus acetosella</i> Welw. ex Hiern	vinagreira-roxa, vinagreira, groselheira, rosela, quiabo-azedo, quiabo-roxo, false roselle.	HHe	Fol e Flm	Exo	15
<i>Hypochoeris chillensis</i> Hieron.	almeirão-branco, radite, chicória-do-campo, dente-de-leão, chicória, radite-do-campo, radicha-do-mato, almeirão-do-campo, almeirão-do-cafezal.	HHe	Fol	ExN	11
<i>Inga edulis</i> Mart.	ingá-cipo, ingá-de-metro, ingá, rabo-de-mico, inga-macarrão.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Inga marginata</i> Willd.	ingá, ingá-feijão, ingá dedo, inga-mirim.	Fru	Frt	Nat	7
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	batata doce branca, batata, batata-doce, batata-da-terra, batata-da-ilha, jatica, jetica.	HTu	RTu e Fol	ExN	41
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	batata doce cenoura, batata doce laranja, batata, batata-doce, batata-da-terra, batata-da-ilha, jatica, jetica.	HTu	RTu e Fol	ExN	44
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	batata doce roxa, batata doce beterraba, batata, batata-doce, batata-da-terra, batata-da-ilha, jatica, jetica.	HTu	RTu e Fol	ExN	52
<i>Kalanchoe grandiflora</i> Wight & Arn	saião, saião-azul	HHe	Fol	Exo	15
<i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl.	abóbora-d'água, caxi, porongo, cabaça, porongo-chuchu, maxixe-de-metro, cuia.	HFr	Frt	Exo	15
<i>Luffa aegyptiaca</i> Mill.	bucha, bucha-lisa, esponja, buchas-os-paulistas, quingombô-grande.	HFr	Flr e Frt	Exo	4
<i>Mentha X piperita</i> var. <i>citrata</i> (Ehrh) Briq.	hortelã, hortelã-pimenta, menta, menta-inglesa, hortelã-apimentada, hortelã-das-cozinhas, menta-inglesa, sândalo.	Esp	Fol	Exo	4
<i>Mikania glomerata</i> Spreng.	guaco, guaco-de-cheiro, guaco-liso.	HHe	Fol	Nat	7

Nome Científico	Nome popular	Classificação	Partes Comestíveis	Origem	Freq (%)
<i>Morinda citrifolia</i> L.	noni, morinda, indian mulberry, cheese fruit, mengkudu, mora de la india.	Fru	Fr, Fol, Sem e Brt	Exo	19
<i>Moringa oleifera</i> Lam.	moringa, quiabo-de-quinta, ben tree, drumstick tree, horseradish tree.	HHe	Fol, Flr, Rai e Sem	Exo	7
<i>Musa x paradisiaca</i> L.	coração de bananeira, mangará, umbigo, imbido, bogó.	HHe	Inf	Exo	30
<i>Musa x paradisiaca</i> L. (AAA)	banana roxa, banana caru roxa, banana, pacova, pacová.	Fru	Fr, Man e Cas	ExN	4
<i>Musa x paradisiaca</i> L. (AAA)	banana são domingos, banana são tomé, banana, pacova, pacová.	Fru	Fr, Man e Cas	ExN	4
<i>Myrciaria glazioviana</i> (Kiaerk.) G.M. Barroso ex Sobral	cabeludinha, cabeluda, peludinha.	Fru	Fr	Nat	4
<i>Ocimum basilicum</i> L.	manjeriço canela, manjeriço.	Esp	Fol	Exo	4
<i>Ocimum basilicum</i> L.	manjeriço roxo, manjeriço.	Esp	Fol	Exo	4
<i>Ocimum campechianum</i> Mill.	alfavaca, alfavaquinha, alfavaca-do-mato, Peruvian basil, married man pork.	Esp	Fol e Ram	Nat	22
<i>Ocimum gratissimum</i> L.	alfavacão, alfavaca-cravo, alfavaca, East Indian basil, tree basil, clove basil.	Esp	Fol	Exo	4
<i>Passiflora alata</i> Curtis	maracujá-doce, maracujá, maracujá-açu, maracujá-melão, maracutão.	Fru	Fr	Nat	7
<i>Pereromia pellucida</i> (L.) Kunth	oriri, pererômia, comida-de-jabuti, mari-mole, ximbuí, alfafaquinha, alfafaquinha-de-cobra, oriri-de-oxum, oriri-de-mamãe-oxum, sunakosho.	HHe	Fol	Nat	4
<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	ora-pro-nóbis, lobrobô, lobrobó, carne-de-pobre, mata-velha, guaiapá, mori.	HHe	Fol, Flr e Fr	Nat	85
<i>Phaseolus lunatus</i> L.	fava, fava branca	Leg	Sem	ExN	4

Nome Científico	Nome popular	Classificação	Partes Comestíveis	Origem	Freq (%)
<i>Phaseolus lunatus</i> L.	fava, fava branca	Leg	Sem	ExN	7
<i>Phaseolus lunatus</i> L.	fava, fava-vermelha	Leg	Sem	ExN	4
<i>Phyllostachys edulis</i> (Carrière) J. Houz.	Bambu, bambu-mossô	HHe	Brt	ExN	4
<i>Plantago australis</i> Lam.	tanchagem, tansagem, línguas-de-vaca, cinco-nervos, bopka, llanten.	HHe	Fol e Sem	Nat	22
<i>Plectranthus ambrinicus</i> (Lour) Spreng	hortelã-pimenta, malvarisco, malvariço, hortelã-graúda, hortelã-da-bahia, hortelã-gorda.	Esp	Fol	Exo	30
<i>Plinia edulis</i> (Vell.) Sobral	cambucá, cambucá-verdadeiro.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Portulaca oleracea</i> L.	beldroega, caaponga, verdolaga, porcelana, beldroega-da-horta, purslane.	HHe	Fol e Ram	Nat	67
<i>Prunus salicina</i> Lindl.	ameixa amarela, ameixa-japonesa, ameixa amarelinha.	Fru	Frt	Exo	4
<i>Psidium cattleianum</i> Sabine	araçá, araçá-comum, araçá-de-coroa, araçá-amarelo.	Fru	Frt	Nat	11
<i>Psidium myrtilloides</i> O. Berg	araçá-una, araçá-preto, araçá-roxo.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Rubus rosifolius</i> Sm.	morango-silvestre, amora-vermelha, moranguinho-silvestre.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Rubus sellowii</i> Cham. & Schltdl.	amora do mato, amora-preta, amora-brava, amora-brasileira, sarça, amora-silva, silva-branca.	Fru	Frt	Nat	7
<i>Rumex acetosa</i> L.	azedinha, azeda, azeda comum, azedeira, língua de vaca, garden sorrel, acedera, acetosa.	HHe	Fol e Sem	Exo	37
<i>Rumex obtusifolius</i> L.	língua-de-vaca, labaga, broad-leaved dock, bitter dock, lengua de vaca, romaza.	HHe	Fol	Exo	11
<i>Salvia officinalis</i> L.	sálvia, sálvia-comum, chá-da-frança, salva-dos-jardins, salva-ordinária, salva, salva-comum, chá-da-grécia.	Esp	Fol	Exo	4
<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	pimenta-rosa, aroeira-pimenteira, aroeira-mansa, aroeira-vermelha, aguaraiaba.	Esp	Sem	Nat	7

Nome Científico	Nome popular	Classificação	Partes Comestíveis	Origem	Freq (%)
<i>Sechium edule</i> Sw.	chuchu branco, chuchu, machucho, caiota, pimpinela.	HFr	Frt, Rams, Fol e RTu	Exo	4
<i>Solanum betaceum</i> Cav.	tomate-de-árvore, tomate-da-índia, tomate-francês, tamarillo, tree tomato.	HFr	Frt	Exo	4
<i>Solanum melongena</i>	brejiló, berilo, berinjela-verde	HFr	Frt	-	11
<i>Solanum muricatum</i> Aiton	melão-andino, melãozinho-dos-andes, pepino-doce, meloncito, pepino dulce.	Fru	Frt	Exótico	4
<i>Solanum paniculatum</i> L.	jurubeba, jurubeba-verdadeira, jupeba, jurubeba-branca, juuna.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Solanum pimpinellifolium</i>	tomate caipira, tomate silvestre.	HFr	Frt	Exo	4
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	serralha, chicória-brava, serralha-branca, serralheira, serralha-lisa, ciúmo.	HHe	Fol e Ram	Exo	67
<i>Spondias mombin</i> L.	cajá-mirim, taperebá, cajá, cajazinha, acaíba, acajá, yellow mombin.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Spondias purpurea</i> L.	seriguela, ciriguelira, ciruela, ciriguela, ceriguela, red mombin, purple mombin, jocote.	Fru	Frt e Fol	Exo	15
<i>Stachys byzantina</i> K. Koch	peixinho-da-horta, orelha-de-lebre, orelha-de-cordeiro, pulmonária.	HHe	Fol e Sem	Exo	74
<i>Syagrus oleracea</i> (Mart.) Becc.	guariroba, palmito amargo, palmito-amargoso, gariroba, gueriroba, gueroba, catolé, coco-babão.	Fru	Frt e Pal	Nat	4
<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman	baba-de-boi, jervá, jervibá, coqueiro-jervá, datil, pindó.	Fru	Frt	Nat	4
<i>Syagrus romanzoffiana</i> (Cham.) Glassman	coquinho-catarro, jervá, pindó, coqueiro-jervá, coco-de-cachorro, coco-babão, baba-de-boi, coco catarro.	Fru	Frt e Pal	Nat	11
<i>Syagrus vagans</i> (Bondar) A. D. Hawk.	ariri, licuriroba, licurioba, pindoba, licuriroba-das-caatingas, coco-chiclete.	Fru	Frt	Nat	4

Nome Científico	Nome popular	Classificação	Partes Comestíveis	Origem	Freq (%)
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	jamelão, jambolão, cereja, azeitona-doce, java plum.	Fru	Frt e Sem	Exo	4
<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry	jambo, jambo-vermelho, jambo-roxo, jambo-encarnado, jambo-da-índia.	Fru	Frt e Flr	Exo	4
<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaerth	major-gomes, mari-gorda, maria-gomes, bredo, língua-de-vaca, joão-gomes.	HHe	Fol, Ram e Sem	Nat	19
<i>Taraxacum officinale</i>	dente-de-leão, dente-de-leão roxo.	HHe	Fol e BtF	Exo	4
<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.	dente-de-leão, chicória-silvestre, taraxaco, dente-de-leão-dos-jardins, amargosa, radicheta, dandelion.	HHe	Fol e BtF	ExN	56
<i>Tripogandra diuretica</i> (Mart.) Handlos	trapoeraba, trapoeraba-rósea, ondas-do-mar, trapuerava, tracoeraba.	HHe	Fol, Ram e Flr	Nat	7
<i>Tropaeolum majus</i> L.	capuchinha, chaguinha, capuchinha-grande, mastruço-do-peru, nastúrcio.	HHe	Flr, Fol, Ram, Sem e Frt	Exo	26
<i>Urera caracasana</i> (Jacq.) Griseb.	urtiga, urtiga-branca, cipó- urtiga, ortiga, ortiguilla.	HHe	Fol e Ram	Nat	11
<i>Zea mays</i> L.	milho preto, millho.	Cer	-	Exo	4
<i>Zea mays</i> L.	milho roxo, milho.	Cer	-	Exo	4

Classificação: **Cer** Cereal; **Esp** Especiarias e ervas aromáticas; **Fru** Fruta; **HFr** Hortaliça fruto; **HHe** Hortaliça-herbácea; **HTu** Hortaliça-tuberosa; **Leg** Leguminosa

Partes Comestíveis: **BAP** Brotos apicais; **Brt** Broto; **BtF** Botões florais; **Cas** Casca; **CFI** Cálices florais; **CoN** Colmo novo; **FIm** Frutos imaturos (cálices); **Flr** Flor; **Fol** Folha; **Frt** Fruto; **Has** Haste **Inf** Inflorescência; **Man** Mangará; **Pal** Palmito; **Ped** Pedículos; **Rai** Raiz; **Ram** Ramo; **Riz** Rizoma; **RTu** Raízes tuberosas; **Sem** Semente; **Tub** Tubérculos

Origem: **Exo** Exótica; **ExN** Exótica (naturalizada); **Nat** Nativa

Freq - Frequência nos espaços de comercialização