

Expediente

Conselho Editorial

Ana Claudeise Nascimento, Edila Moura, Marco Lopes e Thiago Figueiredo

Projeto Gráfico:

Marco Lopes

Revisão Final:

Thiago Figueiredo, Marco Lopes e Ana Claudeise Nascimento

Impressão:

Gráfica Supercorres

Tiragem:

1.000 exemplares

E-mail:

mamiraua@mamiraua.org.br

Home page:

www.mamiraua.org.br

Textos:

Ana Claudeise S. Nascimento
Graciete Rolim
Juliana Menegassi
Marília de Sousa
Paulo Roberto e Sousa
Pedro Leônidas Nassar
Raquel Venturato

Nosso Recado

Na edição nº 44 do jornal 'O Macaqueiro', você tem acesso a algumas das mais recentes atividades desenvolvidas pelo Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá. Entre os assuntos, destacamos a cerimônia de posse do novo diretor geral, Dr. Helder Lima de Queiroz, realizada na sede do Instituto em Tefé. Destaca-se ainda a formação de novos Agentes Ambientais Voluntários em parceria com Centro Estadual de Unidades de Conservação; e também uma pesquisa sobre o Ciclo de Vida da Mandioca em Unidades Domésticas desenvolvida pelo Programa de Agricultura Familiar, na Reserva Amanã.

Mais informações podem ser acessadas em nosso site: www.mamiraua.org.br ou pelo e-mail: mamiraua@mamiraua.org.br. Boa leitura!

Caraipé: A árvore que dá vida aos objetos de barro

Juliana Menegassi e Marília de Sousa

Em Nova Olinda-RDSA 15 mulheres produzem objetos de barro: potes, assadeiras, fogareiros e panelas, as "louças ou vasilhas de barro", como são chamadas localmente. A atividade consiste em importante fonte de renda para as famílias envolvidas, sendo Nova Olinda reconhecida como a maior produtora de objetos em cerâmica na região das reservas Mamirauá e Amanã.

Além do barro é necessário o uso do Caraipé, "tempero" usado para reduzir sua plasticidade e conferir maior resistência às altas temperaturas a que os objetos são submetidos durante a queima. De origem tupi Karaipé - Caraipé, Caripé ou Cariperana, são árvores historicamente utilizadas por populações indígenas na Amazônia. São diversas espécies de árvores, geralmente pertencentes à família *Chrysobalanaceae* e ao gênero *Licania* spp., cuja casca e entrecasca são ricas em sílica, material que funciona como cimento que une as partículas de barro.

O barro é misturado à cinza do Caraipé, e depois de moldadas, as peças são queimadas em fogueiras num sistema semelhante à coivara. A coleta da casca do Caraipé geralmente implica na derrubada das árvores para facilitar a retirada integral da matéria-prima existente ao longo do tronco e galhos da planta.

Em razão do uso intenso da

casca do caraipé, alternativas tecnológicas estão sendo desenvolvidas na comunidade Nova Olinda com recursos da Fundação Amazônia Sustentável- FAS e assessoria técnico-científica do IDSM (Programas de Artesanato e Qualidade de Vida), com a participação ativa das artesãs e seus maridos. Está em processo de construção um forno de queima dos objetos de barro, que visa propiciar maior eficiência na queima e diminuir o número de peças que se quebram durante o processo.

O forno vem garantir às artesãs um ambiente mais seguro para o trabalho, além de permitir uma maior interação entre as produtoras. A experiência está sendo acompanhada pela pesquisadora Juliana Leoni, que realiza pesquisa sobre ecologia e sustentabilidade do uso do Caraipé na confecção de objetos de barro.

Como o Caraipé é geralmente derrubado e apenas sua casca é utilizada, serão conduzidas experimentações participativas que verifiquem a possível redução na quantidade de Caraipé utilizado na mistura do barro, assim como testar a madeira, que será usada para fornecer calor na queima e posteriormente sua cinza ser misturada ao barro. Materiais alternativos também deverão ser testados: carvão, areia e "cacos" de cerâmica triturados - identificados em pesquisas arqueológicas e usados por populações indígenas.



INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL MAMIRAUÁ O MACAQUEIRO

Ano XI - Nº 44 - Julho a setembro de 2010

Tefé-Amazonas-Brasil

O ciclo de vida da farinha amarela de unidades domésticas da RDS Amanã

Raquel Venturato



A Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã (RDSA) é constituída, em sua maior parte, por ambientes de terra firme. Estes não sofrem influência direta das alagações anuais existentes nesta região, possibilitando o desenvolvimento de cultivos migratórios e perenes por parte das unidades domésticas locais.

A mandioca, devido ao seu grande potencial de utilização, é o cultivo de maior expressão, cujo principal produto é a farinha amarela, elemento básico na alimentação destas populações.

Com o objetivo de descrever os processos do ciclo de vida da mandioca, o Programa de Agricultura Familiar vem desenvolvendo a pesquisa intitulada: "Ciclo de Vida da Mandioca em Unidades Domésticas da RDS Amanã".

Inicialmente, pode-se observar que a produção, consumo e comercialização do excedente de farinha amarela pelos ribeirinhos subsidiam ferramentas importantes para identificar as variáveis que influenciam as tomadas de decisão quanto às estratégias produtivas, bem como a formação de preço dos derivados do tubérculo.

No ano de 2009, foram realizadas duas viagens iniciais (Setor Coraci e Setor Amanã) no qual, por meio da observação participante, se estabeleceu uma aproximação, dando início à construção de uma relação de confiança junto aos comunitários. Em abril e maio de 2010, houve mais duas expedições, com intuito

de realizar a aplicação dos questionários. Em julho de 2010, a pesquisadora Raquel Venturato seguiu a rota da farinha amarela produzida nestes Setores, chegando a uma empacotadora em Manaus, que compra e revende a farinha produzida pelas unidades domésticas da Reserva Amanã.

Venturato observou que a farinha produzida por estas unidades domésticas é vendida para um Regatão que viaja na área do lago Amanã e que este, revende para o Barco O Rei Davi, que por sua vez, é quem possui a empacotadora em Manaus. Assim que empacotada, a farinha segue para alguns pontos de venda, como, por exemplo, a Rede Smart de supermercados.

Como resultado parcial é possível verificar que a produção da farinha envolve o esforço de trabalho do grupo doméstico, que são os detentores das técnicas utilizadas. Verificou-se também que o cultivo da mandioca determina as relações econômicas, sendo o principal elo entre a cidade e a comunidade e, que os mecanismos criados para escoar os produtos agrícolas cultivados pelos ribeirinhos são delimitados segundo a produção da farinha amarela.



Ministério da
Ciência e Tecnologia

O Macaqueiro

Posse do novo Diretor do Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá

Thiago Antônio Figueiredo

A solenidade de posse do novo diretor geral do Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (IDSM), Dr. Helder Lima de Queiroz, aconteceu na sexta-feira, dia 17 de setembro, às 18h, na sede do IDSM em Tefé. O evento contou com a participação de autoridades civis, militares e religiosas, além de funcionários do IDSM e da população em geral.

Após nove anos à frente da Instituição, Ana Rita Pereira Alves passou o cargo de diretora geral à Helder Queiroz, então diretor técnico científico e que atua na

Instituição desde sua idealização em 1990, quando iniciou sua pós-graduação como aluno do Dr. José Márcio Ayres (in memoriam).

O processo de seleção foi feito pelo Comitê de Busca composto pelo Conselho de Administração do IDSM e presidido pelo Dr. José Galizia Tundisi presidente do Instituto Internacional de Ecologia (IIE).

Durante o pronunciamento de posse, Dr. Helder Queiroz falou sobre a necessidade do IDSM em promover pesquisas e abranger as boas experiências, já consolidadas nas Reservas Mamirauá e Amanã, em

outras áreas de várzea na Amazônia Brasileira. “O Instituto hoje, já consolidado, se depara com novos desafios. Os mesmos fatores que moldaram a evolução da missão do Projeto Mamirauá de 1990, nos leva hoje à necessidade de promover pesquisas e multiplicar as boas experiências em conservação da biodiversidade, e de melhoria da qualidade de vida das populações tradicionais não apenas nas Reservas Mamirauá e Amanã. Mas também em outras áreas de várzea de toda a Amazônia Brasileira”.



O sobe e desce das águas e suas atrações para o ecoturismo de Mamirauá

Pedro Leônidas Nassar

A grande variação do nível da água na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (RDSM) acarreta uma mudança na paisagem, como também nas espécies que são mais observadas.

Para os turistas que se dirigem à Pousada Uacari, essa sazonalidade cria diferentes possibilidades de atividades, assim como a chance de observação de espécies que aparecem em determinada época do ano.

Quem visita a Pousada na época de seca, pode se divertir com a incrível quantidade de jacarés no lago Mamirauá e ser surpreendido com um assustado aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*) pulando no canoão durante a focagem noturna. O visitante deitado em sua varanda se maravilha com os pirarucus

(*Arapaima gigas*) boiando e fazendo barulhos o tempo todo e entende, apenas olhando ao redor dos flutuantes, o porque vivemos em cima de um aquário natural.

Se a fartura de peixes é grande, a seca é a época das aves piscívoras, algumas migratórias. O solitário biguatinga (*Anhinga anhinga*) pode ser muito observado quando as águas estão baixas, assim como a garça-maguari (*Ardea coccy*) e a águia-pescadora (*Pandion haliaetus*). Os biguás (*Phalacrocorax brasilianus*) e as duas espécies de garças-brancas (*Ardea alba* e *Egretta thula*) podem ser observados ao longo do ano, mas com certeza são em maior número na seca e com maior frequência.

Começa o ano, a água vai subindo. Acabam as trilhas e os passeios são exclusivamente nos canoões e canoinhas. Para o turista

entrar na mata num barco a remo é mais uma das maravilhas que a Pousada Uacari proporciona.

Na cheia, os peixes somem e os jacarés desaparecem. Com parte das árvores sob a água, a cheia se torna a época de observação de macacos e, embora se possa observá-los ao longo do ano, com as águas altas essa atividade é facilitada. Os botos-vermelhos também dão o ar da graça e o lago Mamirauá mais uma vez vira o centro das atenções. O visitante não precisa se preocupar, pois deitado em sua rede ainda assim é capaz de ver um boto nadando em frente ao flutuante.

Seja na seca, seja na cheia o turista que nos visita sempre acaba ganhando. Se me pedem um conselho não hesito em dizer: volte novamente!



Ecoturista em passeio de canoa observando as matas e a grande quantidade de jacarés que surgem na época da seca

Capacitação de agentes ambientais voluntários na Reserva Amanã

Paulo Roberto e Sousa

Nos dias 31 de julho e 1º de agosto aconteceu na comunidade Boa Esperança, Reserva Amanã, a primeira etapa da capacitação de agentes ambientais voluntários (AAVs) realizada pelo Programa Agentes Ambientais Voluntários do Centro Estadual de Unidades de Conservação (CEUC) da Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável.

Participaram da oficina 23 pessoas, estando representadas as comunidades Curupira, Porto Alves, Juazinho, Monte Sinai, Bom Jesus do Baré, Santo Estevão, Ubim, Monte Ararate, Boa Esperança, Boa Vista do Calafate, Vila Nova do Amanã, além de AAVs da equipe capacitada em parceria com o IBAMA, e que realiza atividades no setor desde 2005 com o apoio e acompanhamento do IDSM.

A proposta do Programa de AAVs do CEUC se baseia em Resolução do Conselho Estadual de Meio

Ambiente, e segue a linha do trabalho comunitário voluntário, objetivando educação e conscientização sobre a proteção e conservação das Unidades de Conservação do Estado do Amazonas, e as ações desenvolvidas neste sentido integram o Programa de Proteção e Vigilância destas áreas.

Nos dois dias de oficina os participantes receberam informações sobre o Programa de AAVs do CEUC, legislação e educação ambiental, o trabalho dos AAVs na Reserva apoiados pelo IDSM, além de realizarem um trabalho sobre a Reserva Amanã onde puderam falar da sua criação, comunidades, fauna, flora e os problemas que ocorrem na área.

Para finalizar, elaboraram um plano de trabalho para o período de experiência de 90 dias pelo qual todos passarão até a próxima etapa da capacitação que será a oficina de credenciamento prevista para ser realizada em Tefé no mês de novembro de 2010.



Participantes da primeira etapa de capacitação para AAV.

Parteiras da Reserva Amanã e Tefé participaram do Encontro Nacional sobre a inclusão do parto domiciliar no SUS

Ana Claudeise S. Nascimento

O Encontro Nacional sobre a inclusão do parto domiciliar no SUS aconteceu entre os dias 9 a 13 de agosto em Brasília – DF, e contou com representantes de organizações não governamentais e gestores públicos de mais de 15 estados brasileiros, para discutir sobre a política de inclusão no SUS do parto domiciliar assistido por parteiras.

Os objetivos principais do encontro foram à busca pelo

reconhecimento das parteiras como trabalhadoras da saúde e a elaboração de um plano de ação para orientar gestores públicos sobre como implantar essa política nos municípios mais distantes.

A Reserva Amanã e a cidade de Tefé foram representadas pelas parteiras Maria José da Silva Rodrigues, moradora da comunidade de Bacuri, município de Tefé e Maria Lucimar Pereira Vale, moradora

da comunidade de Vila Nova do Amanã, Reserva Amanã no município de Maraã.

Durante o encontro a Profa. Edila Moura falou da parceria de oito anos que o Instituto Mamirauá mantém com o Grupo Curumim na capacitação e organização de parteiras tradicionais no médio Solimões.

O encontro nacional foi promovido pelo Grupo Curumim (PE) em parceria com o Ministério da Saúde.



Parteiras do médio Solimões durante capacitações ministradas pelo Grupo Curumim e Instituto Mamirauá na região.

Fotos: Divulgação/IDSM