

# Anais

## 6ª MOSTRA DE TRABALHOS TÉCNICO/CIENTÍFICOS SOBRE QUALIDADE DE VIDA E DO AMBIENTE

- Resumos -

Como parte integrante do  
14º SEMINÁRIO REGIONAL SOBRE  
QUALIDADE DE VIDA E DO AMBIENTE



Barbacena - MG. 11.Agosto. 2017

LOCAL: Instituto Federal Sudeste MG - *Campus* Barbacena

Auditório 1, na Sede

Rua Monsenhor José Augusto, 204 - Bairro São José - Barbacena, MG

PARTICIPANTES: Professores (as). Estudantes (2º e 3º Grau).  
Famílias Agrícolas. Comunidades da Região.  
Profissionais. Administradores Municipais.

APOIO: IF Sudeste MG - *Campus* Barbacena, IF Sudeste MG - *Campus* Muriaé,  
UEMG - *Campus* Ubá, UFV - *Campus* Viçosa.

### COMISSÃO ORGANIZADORA

Vicente Wagner Dias Casali (UFV/ Viçosa)  
José Emílio Zanzirolani de Oliveira (IF Sudeste MG/ Barbacena)  
Deise Machado Ferreira de Oliveira (IF Sudeste MG/ Barbacena)  
José Luiz de Freitas Paixão (IF Sudeste MG/ Muriaé)  
Viviane Modesto Arruda (UEMG/ Ubá)

### COMISSÃO CIENTÍFICA

José Emílio Zanzirolani de Oliveira (IF Sudeste MG/ Barbacena)  
Viviane Modesto Arruda (UEMG/ Ubá)

2017

## 1) Sobre o evento

O 14º Seminário Regional sobre Qualidade de Vida e do Ambiente integra o Programa de Extensão do Departamento de Fitotecnia da Universidade Federal de Viçosa (*Campus Viçosa*) intitulado “Divulgação das Plantas Medicinais, da Homeopatia e da Produção de Alimentos Saudáveis”. Conta com o apoio:

- CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico);
- UNESCO/Fundação Banco do Brasil. Certificado de Tecnologia Social;
- FINEP (Financiadora de Estudos e Projetos) – Qualificação em Tecnologia Social.

Ainda, o Seminário integra o Projeto de Extensão do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais (*Campus Barbacena*) intitulado "Qualidade de Vida e de Ambiente".

São parceiros na organização, por meio de Apoio/Promoção:

- IF Sudeste MG / *Campus Barbacena*;
- IF Sudeste MG / *Campus Muriaé*;
- UEMG (Universidade do Estado de Minas Gerais / *Campus Ubá*);
- UFV (Universidade Federal de Viçosa / *Campus Viçosa*);

## 2) Aos Participantes do Seminário

O evento é promovido pela Universidade Federal de Viçosa em cooperação mútua e partilha de responsabilidades. A UFV é responsável pela parte técnico-científica. O coordenador do Programa de Extensão é responsável pela supervisão dos conteúdos. A comissão organizadora local é responsável pelo credenciamento, pelo espaço e pela administração. O IF Sudeste MG - *Campus Barbacena* oferecerá café com prosa às 10:15h e às 15:00h. Os certificados emitidos pela UFV, registrados no DFT/UFV, serão entregues pela Comissão Organizadora, sem custos, no final do evento.

O objetivo é discutir e partilhar alternativas de desenvolvimento sustentável destinadas à região, com foco na preservação do ambiente, via: terapêuticas tradicionais, agricultura ecológica, valorização do artesanato e das culturas regionais, homeopatia, educação ambiental, resgate do conhecimento sobre plantas medicinais.

**3) Nas próximas páginas** encontram-se a programação do evento e, em seguida, os resumos dos trabalhos apresentados em formato de pôster (*banner*).

**4) Divulgação com apoio de:** Central Globo de Comunicação. Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia. Planeta Orgânico. Revista Vegetarianos. Sociedade Nacional de Agricultura.

### Programa - Palestras / Oficinas

Palestras no Auditório I do IF Sudeste MG - *Campus* Barbacena (na Sede). Oficinas distribuídas em salas / laboratórios / hortas no IF Sudeste MG - *Campus* Barbacena

07:00 – Início do Credenciamento (sem taxa)

– Montagem de Pôsteres

07:45 – **Palestra 1:** Abertura e Palestra: “Biosfera: agir individualmente pensando coletivamente”

José Emílio Zanzirolani de Oliveira

Deise Machado Ferreira de Oliveira (IF Sudeste MG / Barbacena)

08:45 – **Palestra 2:** “Saúde do Trabalhador do Campo”

Terezinha de Jesus Campos (Barbacena, MG)

09:30 – **Palestra 3:** “Alimentação e Agroecologia”

Juliana Calixto (IF Sudeste MG / Muriaé).

10:15 – Café com prosa. Escolha das Oficinas. Apresentação de Pôster

10:45 – **Palestra 4:** “Homeopatia e aprendizagem”

Josélia Barros da Silva (Casa do Professor, SME Ubá MG)

11:30 – **Palestra 5:** “Homeopatia, Saúde e Parasitoses: Quebrando Paradigmas”

José Luiz de Freitas Paixão (IF Sudeste MG / Muriaé)

12:10 – Intervalo para Almoço – Apresentação de pôsteres

13:30 – **Oficinas** – IF Sudeste MG / Barbacena, MG

15:00 – Café com prosa. Escolha das Oficinas.

– **“6ª Mostra de Trabalhos Técnico-Científicos sobre Qualidade de Vida e do Ambiente”**

15:30 – **Oficinas** – IF Sudeste MG / Barbacena, MG

17:00 – Encerramento. Entrega de Certificados

18:00 – Reunião da Comissão Organizadora do 15º Seminário/ 2018.



### 2) Temas das Oficinas

– A vida do solo

Deise Machado Ferreira de Oliveira – IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena)

Franciele Filardi Cimino Silva – IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena)

– Capoeira: identidade, cultura e arte

Adriano José Boratto – IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena)

Natã Valeriano – IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena

- Direitos Humanos, Gênero e o empoderamento do ser  
Vilma Maria Azevedo – IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena
- Genética, Epigenética e Espiritualidade  
José Luiz de Freitas Paixão – IF Sudeste MG – *Campus* Muriaé
- O riso e o risível na qualidade de vida  
Carmen Wemeck – IVERT – Barbacena  
Suzana – IVERT – Barbacena
- Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)  
Viviane Modesto Arruda (UEMG – *Campus* Ubá)  
José Emílio Zanzirolani de Oliveira – IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena  
Mariana Paiva – IF Sudeste MG – *Campus* Muriaé
- Plantas medicinais ativando os sentidos da vida  
Camila Santos Meireles – IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena  
Fábio Rodrigues Martin – IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena
- Produção de Bokashi e EM  
Viviane Flaviana Condé (Agrônoma, Mestranda em Solos e Nutrição de Plantas / UFV)  
Joseane Turquete Ferreira (Agrônoma – IF Sudeste MG–*Campus* Barbacena)
- Produção de Mudas florestais para o resgate de Nascentes  
Ana Paula Vilela de Carvalho – IF Sudeste MG – *Campus* Muriaé
- Qualidade em Plantas medicinais  
Rosana Gonçalves Rodrigues-das-Dôres (UFOP)
- Reiki  
Angélica (Zu) – Pastoral da Saúde da Igreja Santo Antônio, Barbacena – MG  
Virgília – Pastoral da Saúde da Igreja Santo Antônio, Barbacena – MG  
Olga – Pastoral da Saúde da Igreja Santo Antônio, Barbacena – MG

## Resumo 1.01

### QUANTIFICAÇÃO DO pH DO ARROZ (*Oryza sativa*) COZIDO EM TRÊS TIPOS DE PANELAS

José Emilio Zanzirolani de Oliveira<sup>1</sup>; Maria Imaculada Evangelista Teixeira Oliveira<sup>2</sup>

1. Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena. Professor. E-mail: jose.zanzirolani@ifsudestemg.edu.br. 2. Pedagoga – Barbacena/MG, colaboradora.

#### Introdução

O arroz (*Oryza sativa*) é alimento consumido por cerca de 1,2 bilhão de seres humanos. É também o alimento energético mais consumido pela população brasileira, sendo composto por 90% de carboidrato (DENARDIN *et al.*, 2012). No processamento, tem-se a massa constituída por 20% de casca, 72% de arroz branco e 8% de farelo, segundo Carvalho *et al.* (2011).

Esse alimento é produzido em todo o Brasil e sua preferência é devido ao fácil preparo e à excelente aceitação. Entretanto, muitos fatores influenciam o preparo do arroz e há escassez de informações importantes como tempo de decocção e tipo de vasilhas utilizadas no cozimento do arroz.

Uma das variáveis interessantes na análise é a variação do pH que pode influenciar na digestão do arroz (alto teor de amilose diminui o pH – o que é desejável para manutenção da microflora intestinal) (DENARDIN *et al.*, 2012).

**Palavras chave:** preparo de alimento, cocção do arroz, potencial hidrogeniônico.

#### 2. Objetivo

Quantificar o pH do arroz (*Oryza sativa*) cozido em três tipos de panelas.

### 3. Material e métodos

O arroz agulhinha, tipo 1, polido, pacote de 5 kg foi obtido no comércio de Barbacena – MG (Zona das Vertentes). Foram retiradas três amostras (100 g) e cozido em três tipos de panelas: alumínio, ferro e inox. As panelas, previamente passaram por assepsia (água e sabão em barra) e enxaguadas com água fervente.

As amostras foram cozidas somente em água (sem adição de óleo e sal): mesma quantidade de água e mesmo tempo de cocção.

Após cozimento, no Laboratório de Química do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais – *Campus* Barbacena, foi macerado em almofariz 20 g de arroz em 20 mL de água destilada. Após a maceração foi adicionada 80 mL de água destilada e, em seguida, obtida a solução que foi filtrada em frasco tipo Kitazato. Em seguida, retirou-se 10 mL da solução (arroz) e adicionou-se 90 mL de água destilada e, em três repetições de cada amostra, procedeu-se a leitura do pH utilizando-se potenciômetro de bancada com termocompensador (marca Digimed, DM-22).

### 4. Resultados e discussão

Observou-se que o pH do arroz variou de acordo com a panela utilizada no preparo:

- a) arroz preparado em panela de alumínio = pH 6,73 (média das repetições);
- b) arroz preparado em panela de ferro = pH 7,12 (média das repetições);
- c) arroz preparado em panela de inox = pH 7,40 (média das repetições).

O pH (potencial hidrogeniônico) é utilizado como indicador de acidez ou de alcalinidade de um meio líquido e a escala do pH varia de 0 a 14. O pH 0 é o mais ácido, o pH 14 o mais alcalino e o pH 7 é o pH neutro. Verificou-se que o tipo de panela influenciou no pH do arroz, demonstrando a interação entre o vasilhame de preparo e o alimento. Carvalho et al. (2011) encontrou os valores de pH 6,54 no arroz branco e 6,77 no arroz integral (variação de 0,23). A variação observada de 0,67 nos três tipos de panelas permite compreender as diferenças entre os alimentos acidificantes e os alcalinizantes podem estar relacionados ao preparo ou ao utensílio doméstico utilizado (panela).

## 5. Conclusão

O tipo de panela utilizada no preparo do arroz interage com o mesmo e afeta o seu pH.

## 6. Referências bibliográficas

CARVALHO, W.T.; REIS, R.C.; VELASCO, P.; SOARES JÚNIOR, M. S.; BASSINELLO, P.Z.; CALIARI, M. Características físico-químicas de extratos de arroz integral, quirera de arroz e soja. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, v.41, n.3, p.422-429, 2011.

DENARDIN, C.C.; BOUFLEUR, N.; RECKZIEGEL, P.; SILVA, L.P.; WALTER, M. Amylose content in rice (*Oryza sativa*) affects performance, glycemic and lipidic metabolism in rats. **Ciência Rural**, Santa Maria, v.42, n.2, p.381-387, 2012.

**Apoio:** IF Sudeste MG – *Campus* Barbacena.

## Resumo 1.02

### IDENTIFICAÇÃO DE PLANTAS MEDICINAIS NO DEPARTAMENTO ACADÊMICO DE AGRICULTURA E AMBIENTE DO IF SUDESTE MG – *CAMPUS* RIO POMBA

Camila R. C. dos Santos<sup>1</sup>; Dandara F. R. Andrade<sup>1</sup>; Helane A. Thomaz<sup>1</sup>;  
Leonardo da F. Barbosa<sup>2</sup>

1. Graduanda em Agroecologia, IF Sudeste MG – *Campus* Rio Pomba. E-mail: camilacarvalhoagroecologia@gmail.com. 2. Docente, IF Sudeste MG – *Campus* Rio Pomba.

#### 1. Introdução

Uma das práticas medicinais mais antigas da humanidade é a utilização de plantas com fins de tratamento, cura e prevenção de doenças. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), 65-80% da população dos países em desenvolvimento utilizam as plantas medicinais como única forma de acesso aos cuidados básicos de saúde (VEIGA JUNIOR *et al.*, 2005). Além do uso medicinal, a identificação das espécies de plantas medicinais é importante, pois estas possuem princípios ativos que podem ser utilizados por agricultores no manejo ecológico de fitopatógenos e herbívoros.

**Palavras chave:** conhecimento tradicional; saúde; manejo ecológico.

#### 2. Objetivo

Identificar e classificar as plantas medicinais no Departamento Acadêmico de Agricultura e Ambiente (DAAA) do IF Sudeste MG – *Campus* Rio Pomba.

#### 3. Material e métodos

O presente trabalho foi realizado no Instituto Federal do Sudeste de Minas Gérias – *Campus* Rio Pomba, entre os anos de 2016 e 2017.

Foram utilizadas duas literaturas principais na identificação das plantas medicinais, sendo elas o Tratado das plantas medicinais: mineiras, nativas e cultivadas (GRANDI, 2014) e Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas (LORENZI; MATOS, 2002).



A identificação das plantas no campo foi realizada utilizando placas de madeira, contendo nome popular, nome científico e família.

#### 4. Resultados e discussão

Foram identificadas 17 famílias: Lamiaceae, Asteraceae, Euphorbiaceae, Amaranthaceae e Poaceae, com 10, 8, 3, 2 e 2 espécies, respectivamente. As famílias Alliaceae, Apiaceae, Asphodelaceae, Cactaceae, Crassulaceae, Costaceae, Oxalidaceae, Plantaginaceae, Rubiaceae, Solanaceae, Urticaceae e Zingiberaceae tiveram uma espécie representante.

A identificação de plantas medicinais, registro e resgate do conhecimento tradicional junto com a construção do conhecimento científico aplicado à realidade local, promove o uso racional e sustentável das espécies bioativas, o que, segundo Scalon Filho *et al.* (2005), amplia as informações acerca das espécies medicinais e estimula sua utilização ao longo do tempo.

#### 5. Conclusão

As plantas medicinais pertencentes as famílias Lamiaceae, Asteraceae, Euphorbiaceae, Amaranthaceae, Poaceae, Alliaceae, Apiaceae, Asphodelaceae, Cactaceae, Crassulaceae, Costaceae, Oxalidaceae, Plantaginaceae, Rubiaceae, Solanaceae, Urticaceae e Zingiberaceae foram encontradas no DAAA do IF Sudeste MG, *Campus* Rio Pomba.

**Agradecimento:** aos que contribuíram de diferentes formas durante a realização do trabalho.

#### 6. Referências bibliográficas

GRANDI, T. S. M. **Tratado das plantas medicinais:** mineiras, nativas e cultivadas. 1. ed. Dados eletrônicos. Belo Horizonte, MG: Adaequatio Estudio. 2014.

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais no Brasil:** nativas e exóticas. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2002.

SCALON FILHO, H.; SCALON, S. P. Q.; SILVA, E. B. Avaliação da utilização de plantas medicinais pela comunidade evangélica de Aquidauana, MS, para fins de reposição e educação ambiental. **Revista Brasileira de Extensão Universitária,**

Rio de Janeiro, v. 3, 2005.

VEIGA JUNIOR, V. F.; PINTO, A. C.; MACIEL, M. A. M. Plantas medicinais: cura segura? **Química Nova**, v. 28, n. 3, p. 519-528, 2005.

**Resumo 2.01**

**AGRICULTURA URBANA NA PROMOÇÃO DA SAÚDE E DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL**

**Marina Araújo Almeida<sup>1</sup>; Amanda Silva Dutra Vieira<sup>2</sup>**

1. Licencianda em Geografia - Uninter. E-mail: marinaaa.geo@gmail.com.
2. Bacharel em Agroecologia - IF Sudeste MG - *Campus* Rio Pomba. E-mail: amanda.agroecologia@gmail.com.

**1. Introdução**

O processo de urbanização ocorreu de natural e nos últimos séculos foi intensificado e promoveu o êxodo rural. No Brasil, o processo promoveu mudanças no perfil demográfico da população o que interferiu na qualidade de vida e no abastecimento alimentar urbano. Com essas mudanças foram colocados em risco a segurança nutricional e a saúde das populações (RIBEIRO, 2015). Nas cidades mais populosas é sempre crescente a demanda por alimentos e, como ponto de equilíbrio, surge nessas cidades a Agricultura Urbana como prática alternativa destinada a subsistência e a venda direta do produtor ao consumidor.

A Agricultura Urbana, segundo Machado e Machado (2002), diminui o risco de interrupção no fornecimento de alimentos às pessoas com limitações econômicas, além da melhoria na qualidade dos alimentos e a criação de alternativa de renda e emprego aos habitantes com características de agricultores.

Em função da proximidade dos produtores agrícolas urbanos com os consumidores tem-se a redução da necessidade de grandes deslocamentos rodoviários o que diminui a utilização de combustíveis fósseis destinados, sobretudo, ao abastecimento de produtos hortícolas. A partir disso, este trabalho enfatiza a Agricultura Urbana como prática promotora da qualidade de vida e do desenvolvimento local sustentável.

**Palavras-chave:** sustentabilidade ambiental, segurança nutricional, segurança alimentar.

## **2. Objetivo**

Obter dados na literatura que enfatizam a agricultura urbana como prática promotora da qualidade de vida e do desenvolvimento urbano sustentável.

## **3. Material e métodos**

Foi realizada na literatura disponível no IF Sudeste MG - *Campus* Rio Pomba e nos sítios da internet (como *Scielo* e *Google Acadêmico*), onde foram avaliados os trabalhos de Machado e Machado (2002), Almeida (2004), Aquino e Assis (2007) e Ribeiro (2015).

Os dados serviram ao embasamento do trabalho e à discussão da prática da Agricultura Urbana.

## **4. Resultados e discussão**

Ficou evidenciado, pelos dados obtidos, que ainda é pequena a quantidade de grupos que possui a preocupação e o envolvimento com os temas: resgate do contato homem-terra, consumo consciente, alimentação saudável e redes de prossumidores. Entretanto, é admitido que esses grupos estão em crescimento satisfatório e um dos alicerces desse crescimento é a agricultura urbana.

Pelo obtido nos trabalhos revisados é importante a promoção dessa vertente no Brasil, por ser tendência presente em muitos países. Essas iniciativas de Agricultura Urbana servem à melhoria das condições socioeconômicas das comunidades urbanas de baixa renda, além de promoverem a segurança alimentar e nutricional.

## **5. Conclusões**

A maioria da população urbana se encontra distante da discussão sobre a produção e o consumo de alimentos saudáveis. Entretanto, iniciativas como a criação de grupos de agricultores urbanos, hortas comunitárias e de consumidores

conscientes servem para estreitar o laço entre homens com a terra, promover melhoria de qualidade de vida e sustentar o desenvolvimento urbano.

## **6. Referências bibliográficas**

ALMEIDA, D. Agricultura urbana e segurança alimentar em Belo Horizonte: cultivando uma cidade sustentável. **Revista Agriculturas**, v.1, n.0, set. 2004.

AQUINO, A. M.; ASSIS, R. L. Agricultura Orgânica em Áreas Urbanas e Periurbanas Com Base na Agroecologia. **Revista Ambiente & Sociedade**, Campinas v.10, n.1. p.137-150, Jan.-Jun. 2007.

MACHADO, A.T.; MACHADO, C.T.T. **Agricultura Urbana**. Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2002, 25p.

RIBEIRO, S.M. et al. Agricultura urbana agroecológica na perspectiva da promoção da saúde. **Saúde e Sociedade**, v.24, n.2, p.730-743, 2015.

## Resumo 2.02

### GAMBÁ-DE-ORELHA-PRETA (*Didelphis aurita*) COMO PREDADOR NATURAL DO CARACOL-AFRICANO (*Achatina fulica*)

Lindalva Pereira Rabelo<sup>1</sup>; Márcio José Costa Vieira<sup>2</sup>

1. Especialista em Gestão Ambiental (UFJF). E-mail: lindinhapr50@gmail.com. 2. Colaborador.

#### 1. Introdução

O acompanhamento da história do gambá, e de sua escolha do caracol-africano como alimento, ocorreu por curiosidade. As pesquisas feitas sobre o assunto revelaram a inexistência de um predador natural no Brasil.

O quintal infestado de caracóis-africanos começou a gerar desconforto, e o desespero tomou conta quando não encontramos informações sobre forma segura de combate. Pegamos os caracóis e colocamos em sacolas plásticas e as deixamos em no quintal, próximo de vasos de plantas.

Foi quando o gambá apareceu andando sobre o muro do quintal. Durante a noite e a madrugada ouviu-se ruído de algo sendo quebrado, como um cavalo comendo milho. No coqueiro apareceram sacolas plásticas penduradas e, embaixo dele pedaços de conchas quebradas.

Uma noite, o gambá estava devorando vorazmente algo que ele mordida, puxava e esticava. A “comida” foi identificada, no dia seguinte pelas conchas quebradas que ficaram sobre o beiral. A partir daí começamos a observar o comportamento dos gambás e seu papel de predador.

**Palavras chave:** predação, controle de população, equilíbrio ambiental, caramujo-africano, saruê.

#### 2. Objetivo

Avaliar quali/quantitativamente a ação predadora natural do gambá-de-orelha-preta (*Didelphis aurita*) sobre o caracol-africano (*Achatina fulica*), em Leopoldina, Minas Gerais.

### **3. Materiais e métodos**

#### **a) Área de estudo**

Observações realizadas em Leopoldina – MG (Zona da Mata Mineira), área urbana (quintal, 150 m<sup>2</sup>) protegida por muro – na lateral há córrego canalizado. No quintal há grande quantidade e variedade de plantas que o tornam sombreado, com folhas em decomposição e oferta de frutas diárias aos pássaros - um ambiente propício ao desenvolvimento de pequenos animais entre eles os caracóis-africanos.

#### **b) Observação e coleta de caracóis**

A observação dos caracóis foi realizada diariamente. A coleta/contagem das conchas foi feita na parte da manhã, com pegadores de macarrão as conchas quebradas foram colhidas, contadas e, em seguida, o armazenamento dessas foi em sacos plásticos transparentes. As sacolas com as conchas intactas foram deixadas no quintal, próximo de vasos de plantas e à noite foi realizada a filmagem da atividade dos gambás (câmera de detecção de luz infravermelha ligada a gravador de DVD e televisão) próximo dessas sacolas. Também foram feitas fotografias dessa atividade dos gambás. As observações foram realizadas pelo período de nove meses (out.2016-jun.2017) e os dados coletados foram tabelados e os resultados obtidos avaliados.

### **4. Resultados e discussão**

Segundo Vasconcelos e Pile (2001) e Barbosa *et al.* (2002), o caracol é molusco terrestre com musculatura bem desenvolvida nativo da África e introduzido no Brasil como sucedâneo do “escargot” (*Helix* spp.). Esse animal se estabeleceu em quase todo o Brasil (populações em vida livre), se tornando séria praga agrícola, especialmente no litoral. Observou-se hábito noturno do caracol. Esses se alimentam de restos de frutas (tenras e adocicadas), lodo e caiação do muro, com atividade iniciando em agosto (primeiras chuvas) até junho. Após junho (chegada do inverno) ele deposita uma membrana impermeável na abertura da concha e hiberna sob solos (vasos de plantas) e materiais (folhas, vasos, potes). A reprodução sexuada ocorre de setembro a março. A postura de aproximadamente 100 ovos por

ninho em formato de bola elíptica, semienterrado na terra. O término do período de hibernação ocorreu nas primeiras chuvas de agosto.

Observou-se o hábito noturno dos gambás, dormindo em buracos, conforme Rademaker (2001). No início de setembro de 2016, esses desceram ao quintal, se alimentando de restos de frutas (bananas e maçãs). Nesse período é que se depararam com o caracol e começaram a atuar como predadores naturais dos mesmos. As filmagens e fotografias das conchas danificadas foram realizadas nesse período. Também nesse período as conchas danificadas foram quantificadas e obteve-se média de predação de 77,3% (Tabela 1).

Tabela 1 – Observações das conchas do caracol-africano encontradas no quintal em Leopoldina (MG) por nove meses (out.2016-jun.2017)

Observações das Conchas	2016 (Meses)			2017 (Meses)						Total
	10	11	12	1	2	3	4	5	6	
Quebradas	3	40	72	05	09	10	10	25	20	194
Inteiras	0	8	10	03	08	06	06	13	03	57
Total	3	48	82	08	17	16	16	38	23	251
Predação (%)	100,0	83,3	87,8	62,5	52,9	62,5	62,5	65,8	87,0	77,3

Pelas observações (Tabela 1) constatou-se a existência de um predador natural para o caracol africano – fato ainda não encontrado na literatura consultada.

Os caracóis predados tinham tamanho de 1 a 7 cm. Nas filmagens foi observado que o gambá segura a concha com as patas, quebra a parte de menor diâmetro com os dentes e retira o animal com os dentes e a língua

## 5. Conclusões

Tanto o gambá quanto o caracol são seres de hábitos noturnos, lentos no chão e também sobem em árvores. A coincidência de hábitos e a diversidade de alimentação do gambá fez com que os caracóis se tornassem presa e o gambá um predador natural no Brasil – o que auxilia no equilíbrio ambiental.



## 6. Referências bibliográficas

BARBOSA, A.F.; SALGADO, N.C.; COELHO, A.C.S; MONTEIRO, J. C. *Achatina fulica* Bowdich, 1822, o “Caramujo Gigante Africano”: história, biologia e controle de uma praga em expansão no Brasil (Mollusca, Gastropoda, Achatinoidea). **Informativo da Sociedade Brasileira de Malacologia**, Rio de Janeiro, v.33, n.140, p.4-5; 2002.

RADEMAKER, V. **Ecologia de populações e reprodução de *Didelphis*, com particular ênfase em *D. aurita* em uma área perturbada de Mata Atlântica na Serra dos Órgãos, Guapimirim, RJ.** Dissertação (Mestrado) Curso de Pós-graduação em Ecologia, Conservação e Manejo da Vida Silvestre, Universidade Federal de Minas Gerais, 2001, 44p.

VASCONCELLOS, M.C.; PILE, E. Ocorrência de *Achatina fulica* no vale do Paraíba, Estado do Rio de Janeiro, Brasil. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.35, n.6, p.582-584, 2001.