

**COMÉRCIO DE ALIMENTOS EM UMA FEIRA LIVRE DE UM
MUNICÍPIO NO ALTO JEQUITINHONHA, MINAS GERAIS**

*FOOD STREET TRADING IN A CITY OF ALTO VALE DO
JEQUITINHONHA, MINAS GERAIS*

Érika Júnia Paulino
João Victor Leite Dias
Nadja Maria Gomes Murta
Harriman Aley Morais
Herton Helder Rocha Pires

Programa de Pós-graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente

Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

erikajupaulino@gmail.com, joaovldias@ufvjm.edu.br, nadjamura@gmail.com,
harriman.morais@ufvjm.edu.br, herton.pires@ufvjm.edu.br

RESUMO

Partindo do conhecimento da importância econômica e social exercida pelas feiras livres, o objetivo deste estudo foi analisar a dinâmica de comercialização de produtos em uma feira livre em um município do Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais. Durante um período de 27 semanas foram realizadas visitas semanais à feira do município, para identificação dos produtos levados à mesma, pelos feirantes, assim como origem, modo de produção e transporte dos mesmos. Foram identificados 23 feirantes assíduos à feira, sendo que todos comercializam produtos de produção própria. Na lista dos alimentos mais comercializados estão laranja, banana, cebolinha, couve e ovo. A identificação dos principais alimentos comercializados revela um sistema de produção pautado pela oferta local de recursos e relacionado ao ambiente, clima e tipo de solo da região. Conclui-se que a feira é um importante local de comercialização da agricultura familiar local e, desta maneira, conhecer sua dinâmica e incentivar seu adequado funcionamento, significa facilitar o acesso da população a uma maior variedade de produtos, além de contribuir para a economia local.

Palavras chave: feiras livres, comercialização de alimentos, agricultura familiar, Vale do Jequitinhonha

ABSTRACT

Considering the economic and social importance of street markets, this study aimed to analyze the dynamic of food street trading in a city of the Vale do Jequitinhonha, Minas Gerais. Twenty-seven weekly visits were made to the free market to identify the fair dealers and their products, as well as the source, production method and forms of food transport. Twenty-three stallholders were identified and they all sold their own production. The most commercialized food products were orange, banana, green onions,

cabbage and egg. Analysis of the major traded food discloses a production system guided by the local supply of resources and related to the environment, climate and soil of the region. It is concluded that the fair is a major site of markets for local family farms and in this way know their dynamics and encourage its proper functioning, means providing the population with access to a greater variety of products, and contribute to the local economy .

Keywords: street market, food trading, family farmer, Vale do Jequitinhonha

INTRODUÇÃO

Desde a formação das sociedades em recortes de tempo-espaciais, as feiras livres sempre fizeram parte das práticas humanas (PORTO, 2005). Acredita-se que os excedentes de produção dos agricultores tenham sido a principal causa da origem das feiras. E com as sobras de uns, contra as faltas de outros, é que houve a necessidade de intercâmbio de mercadorias, a princípios intergrupos, sem a exigência de um lugar, onde a busca de se conseguir as mercadorias que necessitam é mais intensa (SOUSA, 2004).

A existência das feiras foi uma demanda natural de um ambiente que congregava todos os produtos que se estivessem disponíveis para outrem, e neste contexto, seria importante que se trocassem os excessos de produção em busca de outros produtos que não se houve condição de produzir. Atribui-se à idade média a oficialização das feiras, tendo em vista que, em épocas anteriores, o sistema de trabalho da comunidade era voltado pra o autoconsumo (SOUSA, 2004).

No Brasil, a origem das feiras livres data do período colonial, como fruto da transposição de hábitos e costumes dos colonizadores portugueses (ANJOS, et al., 2005) mesclada com práticas africanas (MASCARENHAS; DOLZANI, 2008). Nesse período, elas se multiplicaram rapidamente, cumprindo a função de abastecimento de alimentos aos primeiros adensamentos humanos e, desempenharam assim, o papel de verdadeiro elemento estruturante da organização social e econômica das populações (ANJOS et al., 2005). Estas se tornaram mais importantes quando da chegada da Família Real, que introduziu novos hábitos alimentares nas cidades brasileiras, aumentando e diversificando a demanda por um abastecimento de ‘gêneros alimentícios (Santos, 2005)

Segundo Mascarenhas: Dolzani, (2008), no Brasil as feiras livres constituem modalidade de mercado varejista ao ar livre, de periodicidade semanal, organizada como serviço de utilidade pública pela municipalidade e voltada para a distribuição local de gêneros alimentícios e produtos básicos.

Nos municípios de pequeno porte, as feiras livres são mais que simples programas de abastecimento alimentar para populações de escassos recursos: são iniciativas de âmbito local, que relacionam o abastecimento com a produção agroalimentar. A feira facilita o acesso a bens de primeira necessidade e serviços para pessoas do campo que participam como vendedores e serve para distribuir bens de consumo acabados e semiacabados em áreas onde a ausência de dinheiro torna impossível a manutenção de grandes estoques e movimentação de mercadorias e dinheiro em áreas de economia estagnada (RIBEIRO et al., 2003).

Para Azeredo; Faulin (2005), a feira livre é um canal que permite o relacionamento direto entre o produtor e o consumidor final, tornando possível identificar mais facilmente, as necessidades e os desejos do consumidor e melhorar os aspectos produtivos e estruturais.

Para Mauricio Pierre (2011), a feira livre ao congregar grande quantidade e variedade de pessoas em um evento periódico, torna-se um espaço privilegiado para as ações públicas e comunitárias. Para esta autora apesar dos comerciantes possuírem atividades produtivas e comerciais múltiplas, existe na feira um objetivo compartilhado, que está relacionado à sua sobrevivência material.

Segundo Dourado (2012) as feiras livres apresentam-se como espaços com grandes potencialidades para a reprodução da cultura, já que ao comercializarem seus produtos, os agricultores estão difundindo os sabores, os saberes-fazeres e as tradições que constituem as práticas socioculturais do campo.

Embora sejam importantes para a agricultura familiar e consumidores, para o comércio e cultura local, raramente as feiras livres recebem atenção de programas, governamentais ou não, de apoio ao desenvolvimento rural, sendo a ação pública mais freqüente o custeio do transporte da mercadoria e dos seus produtos. Isso revela a invisibilidade econômica de atividades locais, a marginalização da agricultura familiar nos programas de desenvolvimento dos municípios e, mais ainda, demonstra o caráter produtivista dos programas públicos (RIBEIRO, et al. 2003).

Enquanto uma das estruturas responsáveis pelo abastecimento alimentar das cidades brasileiras, ainda é importante considerar que a feira livre demanda uma rede de apoio, que pode envolver serviços como frete, transporte e aluguel de barracas, vendedores ambulantes e outros serviços que leva-nos a dimensionar o grande contingente que sobrevive desta atividade (SANTOS, 2005), podendo ser considerada como um indicador da dinâmica econômica dos municípios.

Sendo assim, o objetivo desse estudo foi descrever a comercialização de alimentos, em uma feira livre, de um município do Alto Jequitinhonha em Minas Gerais.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado na feira livre do município de Couto de Magalhães de Minas, estado de Minas Gerais, localizado a 362 km da capital Belo Horizonte. Este município possui área territorial de 485 km², com população estimada em 2010, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, de 4204 habitantes, sendo que aproximadamente 8,8% residem na zona rural (IBGE, 2010).

Durante um período de 27 semanas consecutivas, compreendidas entre os meses de março a setembro de 2012, foram realizadas visitas à feira livre para identificação dos produtos levados à mesa pelos feirantes. Para tanto, empregou-se uma ficha controle, onde eram registrados os alimentos encontrados, bem como a quantidade, origem e apresentação dos mesmos.

Também foi aplicado um questionário a cada um dos feirantes para se obter informações acerca dos produtos comercializados, sua origem, modo de produção e transporte, além da caracterização socioeconômica dos mesmos.

Antes de iniciada a pesquisa, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, sendo

aprovado conforme protocolo número 105/11. As questões éticas deste estudo foram norteadas pelo disposto na resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A feira livre do município de Couto de Magalhães de Minas acontece sempre aos sábados, em um espaço coberto, cedido pela prefeitura, localizado no centro da cidade.

Os feirantes ocupam sempre a mesma barraca, onde comercializam seus produtos, os expondo de forma pouco organizada quanto ao tipo, sendo possível visualizar itens hortifrutigranjeiros próximos de laticínios, por exemplo, ou às vezes em uma mesma barraca, alguns feirantes comercializando mercadorias de diferentes origens.

Além do espaço físico, a prefeitura custeia o transporte daqueles que residem nas áreas rurais adjacentes e não dispõem de meios próprios de locomoção até o centro urbano. Este transporte é realizado por meio de veículo próprio da prefeitura, que percorre as comunidades buscando e levando novamente os feirantes às suas casas após o término da feira.

Para comercializarem seus produtos, os feirantes necessitam inicialmente da autorização do responsável pelo gerenciamento do local, além de pagarem uma quantia mensal pelo aluguel das barracas.

Não existe um horário fixo de funcionamento da feira, mas quase sempre os feirantes costumam chegar nesta antes das seis horas da manhã, sendo o horário de término, variando para cada um, condicionados pela venda de seus produtos. Contudo, na maioria das vezes todas as atividades se encerram por volta do meio dia.

Durante as 27 semanas de visitas da pesquisadora à feira estiveram presentes 32 feirantes, que foram convidados a participar da pesquisa, assinando assim um termo de consentimento livre e esclarecido. Semanalmente os feirantes presentes na feira relatavam quais produtos e em que quantidades estavam sendo comercializados.

Contudo, foi observado que somente 23 feirantes apresentaram assiduidade na comercialização de seus produtos na feira. Estando, portanto, presentes no momento de aplicação do questionário, o que permitiu obter informações acerca dos produtos comercializados, como origem e modo de produção, bem como a caracterização socioeconômica dos mesmos.

Reforça-se então que os produtos registrados durante todo o desenvolvimento da pesquisa referem-se a 32 feirantes, enquanto a caracterização socioeconômica destes refere-se a um total de 23 feirantes.

Entre as informações obtidas foi observado que a idade média dos feirantes foi de 52 anos, sendo que destes 69,56% são do gênero feminino.

Outros autores têm observado a elevada faixa de idade entre feirantes. Em uma feira no município de Realeza no estado do Paraná, Corá; Begnini; Rech (2011) verificaram uma faixa etária concentrada entre 40 a 60 anos. Em Passo Fundo no estado do Rio Grande do Sul, Rocha et al. (2010), encontraram uma média de idade de 47 anos. Para Corá; Begnini; Rech (2011), uma das explicações para a idade elevada dos feirantes seria o êxodo rural, principalmente, das populações mais jovens, em busca de melhores oportunidades.

Quanto ao gênero, mesmo nas barracas que contavam com a presença do casal, eram sempre as mulheres que se prontificavam a responder ao questionário, o que resultou em uma participação de 69,56% destas. Este resultado difere do apresentado por Rocha et al. (2010) em Passo Fundo onde observaram que 68,96% dos feirantes eram do sexo masculino.

Para Dourado (2012), a participação feminina nas feiras livres, indica mudanças na divisão do trabalho por gênero nas atividades do campo. Se antes eram submetidas a trabalhos considerados de menor importância, as mulheres agora assumem destaque na busca pelo sustento e são reconhecidas como fundamentais no tocante à manutenção econômica da família no campo.

Outro dado observado foi que em 43,50% das barracas, o feirante responsável pela mesma, conta com a ajuda de outros membros familiares. Considerando-se ainda os feirantes que recebem auxílio de outros membros familiares nas barracas, 80,00% destes, relataram não haver nenhuma forma de pagamento pela atividade, e em apenas 20,00% dos casos, o pagamento é feito por meio de mercadorias ou porcentagem em vendas. Embora nem todos os feirantes recebam ajuda em suas barracas, todos relataram o envolvimento de outros membros familiares na produção de seus produtos, seja ajudando nas plantações, colheita, transporte, processamento ou comercialização. A média de pessoas envolvidas com todos esses procedimentos em cada núcleo familiar é de duas pessoas. Rocha et al. (2010), consideram que o baixo número de membros das famílias envolvidos na produção de hortifrutigranjeiros pode se constituir em um fator limitador da expansão dessa atividade em curto prazo, além de comprometer o futuro das mesmas.

Os dados apresentados, enfatizam ainda mais o caráter familiar dessas atividades, corroborando assim as afirmações de Ribeiro et al. (2003) de que no Alto Jequitinhonha, os agricultores, e principalmente os agricultores feirantes, produzem em família, sendo que dificilmente algum membro do grupo doméstico é excluído do trabalho.

Considerando-se que todos os feirantes configuram-se também como manipuladores de alimentos e que os produtos fornecidos por alguns, são considerados como semiprontos e/ou prontos ao consumo, torna-se, portanto, de fundamental importância conhecer as condições em que estes são preparados, sendo assim, as condições sanitárias domiciliares, também foram pesquisadas entre os feirantes.

Em relação à posse do imóvel de residência, 82,60% dos feirantes declararam-se como proprietários, 13,04% moram de aluguel e 4,36% residem em espaços cedidos pela família, tanto em áreas rurais, como no centro urbano.

Quanto à estrutura dos domicílios, 95,65% das paredes configuraram-se como de alvenaria e 4,35% como de madeira aproveitada. Em relação ao tipo de piso, o cimento apresentou frequência de 52,17%, a cerâmica de 30,43%, a terra de 8,70% e outro 8,70%. Nestes domicílios, mais da metade apresentaram de sete a 10 cômodos (52,17%), e os outros entre quatro a seis cômodos (47,83%). Em todos eles havia a presença de banheiro, sendo este de uso exclusivo da família. Os dejetos sanitários eram lançados em fossas rudimentares em 56,52% dos domicílios ou na rede coletora de esgoto em 43,48% destes.

Quanto à forma de iluminação utilizada, verificou-se que a energia elétrica está presente em todas as residências. O mesmo foi observado em relação à presença de água

encanada em todos os domicílios, sendo que em 86,96% a mesma era canalizada até o intradomicílio, e em 13,04%, apenas até o peridomicílio.

Em 47,83% dos domicílios, os moradores relataram que queimam o lixo produzido, enquanto 43,48% contam com o serviço público de coleta, e no restante (8,70%), o lixo é enterrado na própria propriedade.

De modo geral, os domicílios dos feirantes, apresentaram razoáveis condições de saneamento, como canalização de água e presença de banheiro em todas as residências, no entanto, algumas situações ainda não se encontram totalmente satisfatórias, como é o caso da canalização da água, que embora presente, ainda é feita para fora do domicílio em 13,04% dos casos.

Quanto às criações animais, 73,91% dos entrevistados na feira livre relataram que criam galinhas em suas propriedades (média de 19,87 unidades/produtor), 13,04% gado bovino (média de 2,56 cabeças/produtor) e 8,69% porco (média de 0,17 unidades/produtor).

Em relação à criação de animais, a galinha apareceu com maior frequência, dado que reforça a importância dessa criação, principalmente entre as populações com menor poder aquisitivo, uma vez que configura-se tanto como fonte de renda pela venda de seus ovos e carne, como também como meio enriquecedor da alimentação familiar. Além de vendidos e poderem ser usados para consumo próprio, os ovos fornecidos por esses animais, possibilitam a diversificação de produtos a serem ofertados na feira, sendo utilizados para a produção de quitandas, dentre outros produtos, que costumam ter boa aceitação no município.

A segunda criação mais freqüente, destinada ao consumo ou comercialização, foi a de gado, que também desempenha um papel importante para a economia doméstica, tanto pelo fornecimento de carnes e leite para consumo interno, tanto pela venda desses itens, além de que o leite configura-se como ingrediente fundamental para o preparo de doces, quitandas, queijos e requeijões.

Foi observada a presença de horta em 65,22% dos peridomicílios, sendo que em todas havia o cultivo de alface e couve. Outras variedades presentes em mais da metade dos peridomicílios, foi cebolinha (60,87%) e mostarda (52,17%), além de outras 19 variedades (TABELA 1).

TABELA 1 - VARIEDADES DE VEGETAIS PRODUZIDOS PELOS FEIRANTES, DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE COUTO DE MAGALHÃES DE MINAS, EM HORTAS PRESENTES NO PERIDOMICÍLIO

Variedades	Frequência (%)	Variedades	Frequência (%)
Alface	65,22	Abóbora moranga	17,40
Couve	65,22	Abobrinha verde	17,40
Cebolinha	60,87	Jiló	17,40
Mostarda	52,17	Rúcula	17,40
Beterraba	30,43	Almeirão	17,40
Espinafre	30,43	Rabanete	13,04
Chuchu	30,43	Vagem	13,04
Feijão	30,43	Chicória	8,70
Mandioca	30,43	Inhame	8,70

Alho	26,02	Maxixe	8,70
Cenoura	26,02	Couve-flor	4,35
Repolho	26,02	Cana-de-açúcar	4,35
Quiabo	21,74	Milho	4,35
Tomate	21,74		

Mesmo que os dados tenham apresentado uma razoável diversidade de hortaliças produzidas, incentivar os feirantes a diversificarem sua produção proporcionaria um incremento nas vendas e, conseqüentemente, nas rendas obtidas por essas famílias e, por conseguinte, ajudaria também a movimentar a economia local.

A presença de árvores frutíferas foi relatada em 82,60% dos peridomicílios, em relação à variedade das mesmas, apenas a banana e a laranja, apresentaram uma frequência maior que 50%, com os respectivos valores de 82,60% e 78,26%. As demais mostraram frequências inferiores a 20%: manga (17,40%), limão (13,04%), mamão (17,40%), abacate (7,40%), maracujá (8,70%), goiaba (8,70%), jabuticaba (8,70%), abacaxi (8,70%), acerola (4,35%), caju (4,35%), caqui (4,35%) e pitanga (4,35%).

Os chamados produtos de transformação caseira, ou processados, mostraram frequências menores entre os feirantes entrevistados, em comparação aos outros itens pesquisados. Como os produtos de panificação e farinha de mandioca, que apesar de terem apresentado a maior frequência, são produzidos, por menos de 30,00% dos feirantes (21,74% nos dois casos), ou doces, queijo e rapadura, todos com frequência de 13,04%, sendo citados também a cachaça, requeijão, tempero caseiro, colorau e produtos cárneos defumados (todos com 4,35%).

Esse fato pode ser tanto atribuído pela exigência de conhecimento técnico na confecção desses alimentos, o que faria com que esses somente fossem produzidos por aqueles que já possuem tal prática, fato não observado entre os vegetais, que em caso de excessos, só apresentariam o trabalho da colheita; como pelo fato desses produtos serem tradicionalmente vendidos pelos mesmos feirantes.

Quanto ao local para processamento, a cozinha foi citada em 68,75% dos casos, seguida de cômodos anexos à própria residência (18,75%), além de associações comunitárias (12,50%).

Foram relatados os seguintes utensílios e equipamentos para processamento: forno (31,25%) tacho de cobre (18,75%), colher de pau (18,75%), fábrica de farinha (18,75%), alambique, engenhoca, tacho de leite e pilão de madeira, apresentaram a mesma frequência de uso (6,25%), sendo que queijaria não foi citada por nenhum feirante.

Durante o período de realização da pesquisa, foi possível verificar que todos os feirantes, comercializam itens produzidos por eles mesmos, no entanto, ocasionalmente, alguns vendem gêneros de terceiros, que não possuem ponto na feira, sendo que nesses casos, esses produtos geralmente são produzidos por vizinhos e/ou amigos próximos.

Para uma melhor visualização dos produtos ofertados, esses foram divididos nas seguintes categorias:

- Produtos de origem vegetal, como as frutas, legumes e verduras (FLV), feijão e mandioca;

- Produtos cárneos, como carnes frescas e os produtos destas, como toucinho, fígado e miúdos e aqueles que passaram por algum beneficiamento, como os defumados e as linguiças caseiras;
- E aqueles considerados da indústria caseira, e que passaram por algum processamento, como queijos, requeijões, doces, quitandas, rapadura, farinha, fubá, etc.

Em todas as categorias foi realizada a soma total em quilos, de todos os produtos registrados, sendo que o peso, era relatado pelo próprio feirante, e nos casos em que eram relatadas apenas as unidades, ou medidas alternativas de quantidade, como ‘maço’ e ‘molho’, utilizou-se a tabela de alimentos, em medidas caseiras (PINHEIRO et al., 2004), para estimativa do peso desses alimentos.

Em relação à primeira categoria, os alimentos mais ofertados pelos feirantes durante o período de coleta de dados (ou seja, 27 semanas), foram alface, cebolinha e couve, que estiveram presentes em todas as 27 semanas, a banana que apareceu em 26 semanas, seguidas da laranja e mostarda, ambas com frequência de 25 semanas, o feijão com 23 semanas, o chuchu, espinafre e rúcula em 22, cenoura e mandioca em 21 semanas, limão em 19 semanas, brócolis e amendoim em 18 semanas, tomate em 17 semanas e abobrinha em 15 semanas. Os demais itens dessa categoria tiveram uma frequência inferior a 15 semanas (TABELA 2).

TABELA 2 – PRODUTOS VEGETAIS MAIS OFERECIDOS PELOS FEIRANTES, NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE COUTO DE MAGALHÃES DE MINAS

Produtos	Número de semanas	Número de feirantes	Total (kg)
Alface	27	12	781,00
Cebolinha	27	14	165,00
Couve	27	13	827,00
Banana	26	16	2470,00
Laranja Comum	25	16	4251,00
Mostarda	25	9	173,00
Feijão	23	8	238,00
Chuchu	23	7	313,50
Espinafre	22	7	125,00
Rúcula	22	4	81,00
Cenoura	21	9	312,00
Mandioca	21	7	589,00
Limão	19	4	108,00
Amendoim	18	1	121,00
Brócolis	18	4	106,00
Tomate	17	6	861,00
Abobrinha	15	4	106,00
Mamão	13	2	426,00
Beterraba	13	4	163,00
Quiabo	13	5	225,50
Jiló	11	6	141,00
Pimentão	11	4	429,00
Salsinha	10	6	15,50
Laranja Poncã	9	3	530,00

Almeirão	9	3	20,40
Broto-de-samambaia	9	3	94,00
Rabanete	8	4	22,00
Abóbora d'água	7	4	30,00
Maxixe	7	1	24,00
Abacate	6	6	178,00
Maracujá	6	4	37,50
Inhame	6	3	90,00
Maxixe-alho	6	3	19,50
Vagem	6	4	54,50
Pimenta	5	4	8,50
Acerola	2	2	5,00
Abacaxi	2	1	35,00
Chicória	2	1	10,80
Alho	2	2	6,00

A análise da oferta dos produtos comercializados na feira permitiu verificar que alguns itens, apareceram durante todo o período de pesquisa, ou seja, por 27 semanas, sendo estes comercializados por vários feirantes, como é o caso da banana e laranja, que ao longo das semanas, foram vendidas por 16 feirantes diferentes. Outros apareceram também por várias semanas, mas foram comercializados por um número menor de feirantes, como é o caso da rúcula, que embora tenha aparecido em 22 das 27 semanas, foi levada por apenas quatro vendedores diferentes.

Estes valores revelam que alguns produtos são comercializados por um número considerável dos feirantes, o que poderia levá-los a comercializarem seus produtos a um preço menor, para evitar a não venda destes. Contudo, embora alguns produtos tenham sido ofertados durante várias semanas, sua soma total, revela valores baixos. Logo, mesmo que alguns produtos sejam comercializados em diversas barracas, a quantidade oferecida em cada uma delas, é pequena, então, nesses casos a venda de um feirante não atrapalharia na venda de outro, nem geraria desperdício ou prejuízo.

Nessa categoria de produtos, observou-se que os únicos alimentos que receberam algum tipo de beneficiamento para sua comercialização, foram a couve e mandioca, que costumam ser picadas e embaladas por dois feirantes, no entanto, mesmo entre estes feirantes, essa prática não foi durante toda a pesquisa. O preço desses produtos, geralmente é um pouco maior, quando comparado ao do mesmo item vendido *in natura*, ou seja, sem nenhum tipo de processamento ou beneficiamento, logo, incentivar mais feirantes a fazerem o mesmo tipo de ação com os produtos que ofertam, possibilitaria uma agregação de valores a seus produtos, e conseqüentemente um incremento em suas rendas.

Essa diferença de preço se justifica pelo fato de que o propósito de fornecer hortaliças minimamente processadas é oferecer produtos já prontos para o uso, sem necessitarem de nenhuma preparação posterior por parte do consumidor, em termos de seleção, limpeza, lavagem ou cortes (JUNQUEIRA; LUENGO, 2000).

No entanto, apesar de agregar valor aos produtos, qualquer tipo de processamento ou beneficiamento, deve ser visto com cautela, uma vez que segundo Maistro (2001), os alimentos minimamente processados por serem extremamente

perceíveis, necessitam de cuidados, além da adoção de estratégias para o prolongamento da sua vida-de-prateleira.

Em relação aos produtos cárneos, os alimentos mais ofertados foram as carnes bovinas e suínas, recém-abatidas, que foram observadas em todas as 27 semanas de estudo. Em seguida, os produtos derivados dos primeiros, como toucinho e vísceras em geral, além do ovo de galinha, observados em 25 semanas. Durante o período de estudo, não foi observada a comercialização de frango abatido, mas sim, a venda deste animal vivo, nesse caso, o peso total foi estimado a partir do peso de uma unidade (TABELA 3).

TABELA 3 – PRODUTOS CÁRNEOS MAIS OFERTADOS PELOS FEIRANTES, NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE COUTO DE MAGALHÃES DE MINAS

Produtos	Número de semanas	Número de feirantes	Total (kg)
Carne bovina	27	1	4982,00
Carne suína	27	3	3477,00
Ovo	25	13	168,00
Toucinho	25	2	797,00
Fígado bovino	23	1	91,50
Dobradinha	21	1	103,00
Linguiça defumada	21	1	119,50
Bacon defumado	15	1	66,00
Linguiça fresca	11	1	81,00
Lombo defumado	10	1	50,00
Mocotó bovino	10	1	40,00
Lombinho fresco	8	1	32,50
Frango (vivo)	3	2	51,00

Neste grupo, também foram encontrados produtos que recebem algum tipo de beneficiamento, como os produtos defumados, vendidos por um único feirante, que costuma comercializá-los em embalagens individuais e já pesadas.

Nesta categoria, embora alguns itens estivessem presentes em todas, e outros em quase todas as feiras realizadas durante o período, como observado no caso das carnes bovina e suínas (presentes nas 27 semanas), observou-se que estes produtos foram ofertados por um número reduzido de feirantes, revelando a especialização desses, o que pode ser explicado pelo fato das criações animais requererem mais cuidados, além de um investimento inicial, não comumente observado entre aqueles de origem vegetal, conforme já relatado nesse estudo.

Quanto à forma de exposição desses produtos, verificou-se que esta é realizada em condições insatisfatórias, sem refrigeração e expostas ao ambiente por várias horas, sujeitas a contaminação por insetos e poeira. Esses dados revelam-se preocupantes, principalmente pelo fato desses alimentos constituírem-se como meios de cultura para vários agentes microbiológicos.

De acordo com Almeida et al., (2011), os estabelecimentos de derivados cárneos sejam eles comerciais ou de beneficiamento devem possuir condições higiênico-sanitárias satisfatórias para impedir os fatores favoráveis à multiplicação de microrganismos ou outros efeitos danosos aos produtos.

No entanto, qualquer trabalho que busque ‘conscientizar’ esses feirantes, quanto à importância do emprego das normas higiênico-sanitárias exigidas pelas legislações vigentes, deve ser realizado de maneira cuidadosa, uma vez que para alguns feirantes, suas práticas não seriam contrárias a nenhuma norma e, simplesmente, são feitas porque ‘sempre foi assim’. Um exemplo desse pensamento foi registrado por Minnaert (2008) em um estudo em uma feira livre de Salvador, onde verificou-se que para os feirantes daquela feira, deixar a carne pendurada e exposta, ao invés de refrigerada, era sinal de que esta ainda estava fresca.

Em relação aos processados, os produtos de panificação caseira (quitandas), a farinha de mandioca e as variedades de doces, estiveram presentes em todas as 27 semanas de coleta de dados (TABELA 4).

TABELA 4 – PRODUTOS PROCESSADOS MAIS OFERTADOS PELOS FEIRANTES, NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE COUTO DE MAGALHÃES DE MINAS

Produtos	Número de semanas	Número de feirantes	Total (kg)
Produtos de panificação caseira	27	5	715,00
Farinha de mandioca	27	8	1059,00
Doces	27	3	500,00
Queijo	25	4	797,00
Rapadura	24	5	430,00
Fubá	22	2	500,00
Espetinho de carne	22	1	110,00
Urucum (colorau)	20	6	52,00
Vinho de Jurubeba	17	3	37,00
Tempero caseiro	15	2	37,50
Cachaça	19	4	126,00
Pururuca	18	1	15,00
Goma de polvilho	2	1	5,00
Garapa	1	1	12,00

Apesar de terem sido classificados em uma mesma subcategoria, foram encontradas diversas variedades entre os produtos de panificação caseira, conhecidos como quitandas, como biscoito de polvilho, pão comum, bolo, rosquinha, bolacha, pão de cebola, dentre outros. O mesmo foi observado na subcategoria de doces, que também apresentaram opções diferenciadas, como: doce de leite, doce de mamão, doce de banana, doce canudinho, cocada, entre outros. Nesses dois casos, optou-se por apresentar a soma total de cada subcategoria.

Nessa subcategoria, foram observados que os doces, sejam estes de qualquer tipo, costumam ser comercializados em embalagens padronizadas e com opções de tamanho (pesos) diferentes (500 ou 1000g); entre as quitandeiras, também há aquelas que costumam comercializar seus produtos já embalados e pesados.

Alguns produtos revelaram condições de comercialização preocupantes, como é o caso dos derivados lácteos, geralmente comercializados sem refrigeração, sem embalagens apropriadas e, muitas vezes, próximos a outros tipos de produtos, sejam em barracas próximas ou até mesmo na mesma barraca, podendo levar à contaminação

cruzada. Dependendo do horário de chegada e saída do feirante à feira, muitas vezes o tempo de exposição do produto podia durar por volta de seis horas. A ingestão de queijos com condições inadequadas ao consumo pode trazer graves consequências para a população, sendo, portanto, um problema de Saúde Pública (LOGUERCIO; ALEIXO, 2001).

De acordo com Rocha; Buriti; Saad (2006) as contaminações microbianas ao queijo tipo Minas frescal, podem ocorrer a partir do leite utilizado como matéria-prima, ou por contaminações cruzadas durante ou após seu processamento. Segundo os autores, as contaminações, aliadas às alterações decorrentes podem, em poucos dias, tornar o queijo inaceitável ou até mesmo impróprio para o consumo.

Alguns estudos demonstram a preocupação com a qualidade de queijos produzidos artesanalmente. Almeida Filho; Nader Filho (2000), analisando amostras de queijos tipo Minas frescal, produzidos artesanalmente e comercializados na cidade de Poços de Caldas no estado de Minas Gerais, verificaram que 50% das amostras apresentavam contagens de *Staphylococcus aureus* acima do limite máximo permitido pelo Ministério da Saúde. Brant; Fonseca; Silva (2007), ao analisarem amostras do queijo tipo Minas, produzido na cidade do Serro também no estado de Minas Gerais, concluíram que 92,5% das amostras analisadas encontravam-se impróprias ao consumo humano.

A solução para evitar que os queijos ofertados na feira livre do município de Couto de Magalhães de Minas apresentem potenciais riscos à saúde de seus consumidores, seria orientar os feirantes, quanto aos cuidados necessários na produção, transporte e armazenamento desses produtos, uma vez que de acordo com Machado et al. (2004), a produção de queijos apresenta importância econômica e social no estado de Minas Gerais, devendo, portanto, ser protegida e estimulada.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste estudo, verificamos que os alimentos mais elaborados, como aqueles de produção caseira, configuraram-se juntamente com os produtos cárneos, como os que foram ofertados por um menor número de feirantes. Uma alternativa para o aumento na produção e oferta desses seria a criação de locais comunitários destinados exclusivamente a esse modelo de produção e a disponibilidade de cursos técnicos aos interessados, que permitiriam, além do aumento da produção, a garantia da oferta de produtos padronizados e de boa qualidade.

Diante do exposto, o poder público do município de Couto de Magalhães de Minas deveria buscar sempre a manutenção e melhorias para a feira livre, o que garantiria independência e/ou melhoria financeira para os feirantes e produtores rurais, circulação de produtos agroalimentícios com melhores preços e qualidade, um bom espaço de lazer e convívio social, além de manter uma integração cultural dos espaços urbanos e rurais do município.

AGRADECIMENTOS

Prefeitura Municipal de Couto de Magalhães de Minas, Empresa Mineira de Assistência Técnica e Extensão Rural.

REFERÊNCIA

ALMEIDA FILHO, E. S.; NADER FILHO, A. Ocorrência de *Staphylococcus aureus* em queijo tipo "frescal". **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 34, n. 6, dez., p. 578-80, 2000.

ALMEIDA, R. B et al. Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paranatama, PE. **Revista Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 22, n. 4, p. 585-592, out./dez. 2011.

ANJOS, F. S.; GODOY, W. I.; CALDAS, VELLEDA, N. **As feiras-livres de Pelotas sob o império da globalização: perspectivas e tendências**. 1^a. ed. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, v. 1. 197p., 2005.

AZEREDO, P. F.; FAULIN, E. J. Comercialização na agricultura familiar. In: SOUZA FILHO, H. M.; BATALHA, M. O. (Org.). **Gestão integrada da agricultura familiar**. São Carlos, SP: Edufscar. 2005. P. 229-250.

BRANT, L.M.F.; FONSECA, L.M.; SILVA, M.C.C. Avaliação da qualidade microbiológica do queijo-de-minas artesanal do Serro-MG. **Arquivos Brasileiros de Medicina Veterinária e Zootecnia**. Belo Horizonte, v. 59, n. 6, dez., p.1570-1574, 2007.

CORÁ, M. B.; BEGNINI L.; RECH R. Análise socioeconômica da associação de feirantes do município de Realeza-PR. **Revista Synergismus scyentifica UTFPR**, Pato Branco, v. 6, n.1, 2011. Disponível em <

DOURADO, J. A. L. Feiras livres e reprodução camponesa: interfaces da relação campo-cidade. In: Encontro Nacional de Geografia Agrária, XXI,2012, Uberlândia, MG. **Anais...** Uberlândia, MG, 2012. Disponível em:< http://www.lagea.ig.ufu.br/xx1enga/anais_enga_2012/eixos/1477_1.pdf>. Acesso em: 10 de maio, 2013.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Resultados Preliminares do Universo do Censo Demográfico 2010**, 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/painel/painel.php?codmun=312010>>. Acesso em: 20 de setembro de 2011.

JUNQUEIRA, A. H.; LUENGO, R. F. A. Mercados diferenciados de hortaliças. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 18, n. 2, p. 95-99, jul. 2000.

LOGUERCIO, A. P.; ALEIXO, J. A. G. Microbiologia de queijo tipo Minas Frescal produzido artesanalmente. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 31, n. 6, p.1063-1067, Dez. 2001.

MACHADO, E. C. et al. Características físico-químicas e sensoriais do queijo Minas artesanal produzido na região do Serro, Minas Gerais. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas, v. 24, n. 4, dez., p. 516-521, 2004.

MAIA, S. M. B.; SOUSA, E. P. Estudo comparativo da qualidade de vida dos pronafianos do grupo c e dos não-pronafianos em Santana do Cariri – CE. **Revista de Economia da UEG**, Anápolis, v. 4, n. 1, p.18-35, jan./jun. 2008.

MAISTRO, L. C. Alface minimamente processada: uma revisão. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 14, n. 3, dez., p. 219-24, 2001.

MASCARENHAS, G.; DOLZANI, M. C. S. Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 2, n. 4, ago/2008.

MAURICIO PIERRI, M. C. Q. Um recorte em território artificializado. Agricultura familiar e comercialização na feira dos Goianos – Gana/DF. 2010. 194 f. Dissertação (Mestrado) – Departamento de Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2010.

MINNAERT, A. C. S. T. A feira livre sob um olhar etnográfico. In: FREITAS, M. C. S. de; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. de. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: Edufba, 2008. p. 118-148. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/9q/cover/cover.jpeg>>. Acesso em: 10 set. 2012.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECKY E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5ª ed. Ed. Atheneu: São Paulo; 2004.

PORTO, G. C. S. **Configurações sócio-espacial e inserção das feiras livres de Itapetinga-BA e arredores no circuito inferior da economia**. 2005. 166 p. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal da Bahia, Instituto de Geociência, Salvador.

RIBEIRO, E. M.; ÂNGULO, J. L. G.; NORONHA, A. B.; CASTRO, B. S. de, GALIZONI, J. C.; SILVETRE, L. H. A feira e o trabalho rural no Alto Jequitinhonha: um estudo de caso em Turmalina, Minas Gerais. **Unimontes Científica**. Montes Claros, v.5, n.1, jan./jun. 2003

ROCHA, H. C. et al. Perfil socioeconômico dos feirantes e consumidores da Feira do Produtor de Passo Fundo, RS. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 40, n. 12, dez. 2010.

ROCHA, J.S.; BURITI, F.C.A.; SAAD, S.M.I. Condições de processamento e comercialização de queijo-de-minas frescal. **Arquivos Brasileiros de Medicina Veterinária e Zootecnia**, Belo Horizonte, v. 58, n. 2, p.263-272, abril, 2006 .

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina, PR. **Revista do Departamento de Geociências**, v. 14, n. 1, p. 145-160, jan./jun. 2005.

SOUSA. L. G. Memórias de economia: a realidade brasileira. Edição eletrônica. 2004. p. 196-201. Disponível em < <http://www.eumed.net/cursecon/libreria/>>. Acesso em: 08 maio 2013.

Recebido para publicação em 30 de julho 2015
Aceito para publicação em 12 de agosto de 2015