

ASPECTOS DA COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NA FEIRA MUNICIPAL DE CORURIBE – ALAGOAS

ASPECTS OF FISH COMMERCIALIZATION IN THE MUNICIPAL FAIR OF CORURIBE – ALAGOAS

ASPECTOS DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PESCADO EN LA FERIA MUNICIPAL DE CORURIBE – ALAGOAS

Juliana Cristina dos Santos

Graduada em Engenharia de Pesca e vinculada ao Laboratório de Inovação em Aquicultura (IN-AQUA) pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL/Unidade Educacional de Penedo.
sc.juliana17@hotmail.com / <http://orcid.org/0000-0002-9145-140X>

Ana Carolina dos Santos Lima

Graduada em Engenharia de Pesca e vinculada ao Laboratório de Inovação em Aquicultura (IN-AQUA) pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL/Unidade Educacional de Penedo.
carol_everton@hotmail.com / <http://orcid.org/0000-0003-1245-5312>

Letícia Salua Maraschin Mottola

Mestra pelo Programa de Pós-Graduação em Tecnologias Ambientais pelo Instituto Federal de Alagoas – IFAL/Campus Marechal Deodoro.
leticiasalua@gmail.com / <http://orcid.org/0000-0001-7526-7322>

Gianfrancisco Schork

Doutor e Mestre em Aquicultura pela Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC. Professor do Centro de Formação em Ciências Ambientais da Universidade Federal do Sul da Bahia – UFSB/Campus Sosígenes Costa/Porto Seguro. Pesquisador do Laboratório de Recursos Pesqueiros e Aquicultura (LAPAQ).
gianfrancisco.schork@csc.ufsb.edu.br / <http://orcid.org/0000-0003-2085-6036>

Recebido: 07/02/2021; Aceito: 15/06/2021; Publicado: 13/10/2021.

RESUMO

A comercialização de pescados nos pequenos municípios da região Nordeste está historicamente associada às feiras livres. Nesse cenário, o presente trabalho objetivou caracterizar a comercialização de pescados na feira livre de Coruripe (AL) por meio de visitas de campos e questionários semiestruturados que avaliaram os feirantes, os produtos comercializados e os aspectos higiênico-sanitários dos postos de venda. De um total de 1.152 boxes disponíveis na feira, foram contabilizados 70 ocupados pela venda de pescados. Os dados indicaram que os comerciantes apresentam, em sua maioria, o seguinte perfil: são mulheres, têm idade entre 40 e 59 anos, possuem baixa escolaridade, trabalham na atividade há mais de 20 anos e têm na feira sua principal fonte de renda. A partir das entrevistas, evidenciou-se que a ocupação de feirante está intrinsecamente vinculada com a cultura das comunidades pesqueiras locais. Quanto ao comércio, uma ampla variedade de espécies, sobretudo marinhas, é negociada (peixes, crustáceos, moluscos). A conservação do pescado é simples, geralmente com gelo, e o beneficiamento é realizado no momento da compra.

Palavras-chave: Feiras Livres; Pesca Artesanal; Cadeia Produtiva do Pescado.

ABSTRACT

The sale of fish in small municipalities in the Northeast region is historically associated with open markets. In this scenario, the present work aimed to characterize the commercialization of fish in the open market in Coruripe (AL) through field visits and semi-structured questionnaires that evaluated the marketers, the products sold, and the hygienic-sanitary aspects of the points of sale. From a total of 1,152 boxes available at the fair, 70 were occupied by the sale of fish. The data indicated that most merchants have the following profile: they are women, aged between 40 and 59 years, have low education, work in the activity for over 20 years, and have their main source of income at the fair. Based on the interviews, it became clear that the occupation of market stalls is intrinsically linked to the culture of local fishing communities. As for trade, a wide variety of species, especially marine ones, are traded (fish, crustaceans, mollusks). Fish conservation is simple, usually with ice, and processing is carried out at the time of purchase.

Keywords: Free Fairs; Artisanal Fishing; Fish Production Chain.

RESUMEN

La comercialización de pescado en los pequeños pueblos de la región Nordeste se basa históricamente en los mercados libres. En este escenario, el presente trabajo tuvo como objetivo caracterizar la comercialización de pescado en el mercado libre de Coruripe (AL) a través de visitas de campo y cuestionarios semiestructurados que evaluaban a los comercializadores, los productos vendidos y los aspectos higiénico-sanitarios de los puntos de venta. De un total de 1.152 cajas disponibles en la feria, 70 fueron ocupadas por la venta de pescado. Los datos indicaron que la mayoría de comerciantes tienen el siguiente perfil: son mujeres, tienen entre 40 y 59 años, tienen baja educación, trabajan en la actividad desde hace más de 20 años y tienen su principal fuente de ingresos en la feria. A partir de las entrevistas, quedó claro que la ocupación de puestos de mercado está intrínsecamente vinculada a la cultura de las comunidades pesqueras locales. En cuanto al comercio, se comercializan una amplia variedad de especies, especialmente marinas (peces, crustáceos, moluscos). La conservación del pescado es sencilla, generalmente con hielo, y el procesamiento se realiza en el momento de la compra.

Palabras clave: Ferias Gratuitas; Pesca Artesanal; Cadena de Producción Pesquera.

INTRODUÇÃO

As feiras livres constituem-se em uma prática comercial muito antiga, que garante o suprimento de uma ampla gama de gêneros alimentícios para as cidades nordestinas (VIEIRA, 2004). Considerados como locais tradicionais de comercialização de alimentos a varejo, as feiras livres se caracterizam pela grande variedade de produtos, pela comercialização feita ao ar livre, pela oferta de alimentos *in natura* - com destaque para produtos animais - e pela diversidade de preços, trazendo, assim, comodidade aos consumidores (GOMES et al., 2012; XAVIER et al., 2009). Da mesma forma, as feiras livres e os mercados municipais são responsáveis pela maior parte da comercialização do pescado do Nordeste brasileiro (SILVA et al., 2016).

O município de Coruripe está localizado no litoral sul do estado de Alagoas e possui uma população estimada de aproximadamente 57.500 habitantes (IBGE, 2017). Alguns dados do Atlas do Desenvolvimento Humano do Brasil chamam atenção para a vulnerabilidade social

da região: a renda per capita registrada é de R\$ 315,85; 44,70% da população está classificada como extremamente pobre e 44,65% são considerados como vulneráveis a pobreza (ATLAS BRASIL, 2017).

Nesse cenário, a vocação do município para atividades econômicas de pesca e aquicultura desponta como uma oportunidade de renda para seus habitantes, levando a localidade a, inclusive, sobressair-se como polo consumidor e exportador de pescado para outros municípios e estados do Nordeste brasileiro (SANTOS et al., 2015). Destaque para a pesca marinha de camarões peneídeos (COLUMBY et al., 2016) e o elevado potencial aquícola – o município é o maior produtor de tilápias de Alagoas (RITA et al., 2006; LUSTOSA et al., 2008).

No caso específico da aquicultura, seguindo o cenário da região Nordeste, para muitos pequenos criadores, a produção ainda é realizada de maneira simples, com um baixo custo de implementação e com pouco uso de tecnologia. Da produção obtida nesse modelo de pequena escala, parte do pescado é retirada para o consumo próprio e parte é comercializada em feiras livres locais como fonte de complementação da renda familiar (VIDAL, 2016). Nesse contexto, o pequeno aquicultor tem grande relevância nas economias locais uma vez que comercializa seu produto a um preço acessível para a população (MPA, 2012). Da mesma forma, a importância crescente da aquicultura na região de Coruripe também é um fator que vem diversificando a economia e que reflete na comercialização de pescados da região (ROSÁRIO et al., 2010).

Assim, dando sequência à cadeia produtiva do pescado, compreendida como uma sucessão de etapas realizadas por diferentes agentes econômicos – pescadores, fornecedores de insumos, distribuidores, beneficiadores, varejistas e consumidores – (CARDOSO; LEAL; COSTA, 2013), a criação da feira municipal de Coruripe desempenhou um importante papel para o desenvolvimento da cidade. Abastecendo não apenas a demanda urbana local, mas também as cidades circunvizinhas, a feira impulsionou a dinamização da economia local e o reconhecimento do município como uma referência pesqueira para a região sul Alagoana.

Dentro dessa conjuntura, o trabalho objetivou realizar um levantamento sobre a comercialização de pescado na feira municipal de Coruripe (AL) por meio da caracterização socioeconômica dos feirantes e de suas percepções, da descrição dos produtos comercializados e da avaliação dos aspectos higiênico-sanitários dos postos de venda.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no município de Coruripe (AL), localizado no litoral sul do estado de Alagoas, 92,3 km da capital Maceió e nas coordenadas 10°09'33.42" S, 36°09'38.35"

O. Inicialmente, foi realizada uma visita exploratória à feira municipal, mais precisamente no galpão destinado à venda de pescado, para um conhecimento mínimo da atividade e a realização de conversas informais com os feirantes. Esse contato inicial permitiu a confecção de um questionário semiestruturado com um total de 26 perguntas que visaram investigar o perfil socioeconômico dos feirantes, as características do pescado comercializado e as condições higiênico-sanitárias do local. As entrevistas foram feitas individualmente, entre os meses de abril e maio de 2018, aos feirantes que se mostravam dispostos a colaborar com a pesquisa. Através do método conhecido como “bola de neve”¹ (BAILEY, 1994), era solicitado que os entrevistados então indicassem seus pares, facilitando as novas abordagens. Ao total, foram aplicados 24 questionários, aproximadamente 50% do total de feirantes envolvidos com a comercialização de pescado na feira.

Todos entrevistados receberam esclarecimentos sobre a finalidade da pesquisa, o caráter voluntário e o sigilo das informações fornecidas. Isto posto, os participantes assinaram então duas vias do Termo de Consentimento Livre Esclarecido – uma delas recolhida e arquivada pelos pesquisadores.

As espécies comercializadas foram observadas in loco e identificadas de acordo com os trabalhos de Nóbrega et al. (2009) e Barbosa e Soares (2009). De forma complementar, a descrição do cenário também foi feita através de registros fotográficos, diários de campo e conversas informais com os feirantes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A feira livre de Coruripe é formada por cinco galpões, contendo 1.152 boxes que são divididos nos seguintes setores: hortifrutigranjeiros, carnes, peixes, aves e vísceras, cereais, variedades e praça de alimentação. O início das atividades, no local atual, deu-se em 2015 e, desde então, funciona regularmente aos sábados.

Na área destinada à venda do pescado (Figura 1), foram contabilizados 92 boxes disponíveis, sendo que desses apenas 70 estavam em atividade no momento da pesquisa. Conforme informado por funcionários do local, os comerciantes pagam uma taxa de aproximadamente R\$50,00 reais por boxe de feira para a prefeitura municipal, responsável pela administração da feira, para manter-se no local.

¹ A amostragem em bola de neve consiste, inicialmente, em identificar e entrevistar pessoas com as características necessárias. Posteriormente, os entrevistados são utilizados como informantes para identificar outras que se qualificam para inclusão na amostra. O termo "bola de neve" deriva da analogia de uma bola de neve, que começa pequena, mas se torna cada vez maior à medida que rola ladeira abaixo.

Através de contagem direta, o número estimado de feirantes de pescado presentes durante as visitas de campo foi de 70, podendo variar entre 60 e 80 pessoas por feira. Vale ressaltar que é comum um único feirante possuir mais de um boxe de venda. Também foram registrados casos em que associações, cooperativas e outros grupos informais compartilhavam o uso de 1 a 3 postos de vendas. Conseqüentemente, estimou-se que existiam 50 grupos ocupando o total de boxes em atividade. Entre esses, anota-se que também se constatou a presença de uma empresa de piscicultura de Arapiraca que trabalhava na feira vendendo seus produtos, tilápia (*Oreochromis niloticus*) e tambaqui (*Colossoma macropomum*), diretamente aos consumidores ou repassando-os para outros vendedores.

De antemão, esclarece-se que os feirantes não participam das atividades de captura do pescado, atuando exclusivamente como intermediários entre consumidores e pescadores/aquicultores, sendo, portanto, responsáveis pela compra de grande parte do volume produzido na região e pela posterior oferta no varejo. Uma pequena ressalva nessa dinâmica é feita para a venda de bivalves (maçunim), os quais, em alguns poucos casos, são capturados pelos próprios feirantes de forma esporádica e como parte de uma atividade familiar que conjuga lazer na coleta dos organismos e, logicamente, incremento de renda no comércio.

Figura 01 – Instalações da feira municipal e fluxo dos consumidores na feira livre de Coruripe (AL).



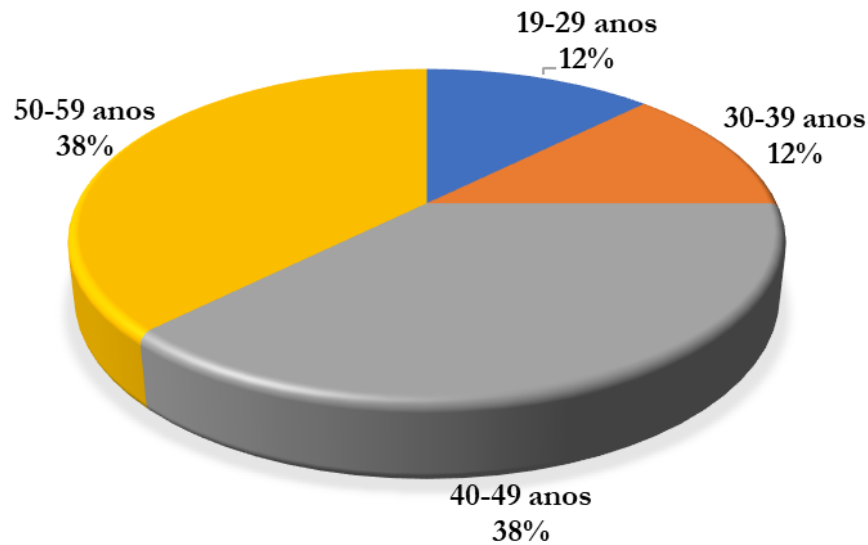
Fonte: Imagens da pesquisa, 2018.

Quanto à aplicação dos questionários, primeiramente, explica-se que a principal dificuldade encontrada na aplicação dos questionários foi a rejeição por parte dos entrevistados que alegaram que o horário comercial seria inconveniente. Fato que se aconselha levar em consideração em futuras pesquisas semelhantes.

Entre os participantes, o gênero feminino foi predominante (67%), resultado que difere do encontrado por trabalhos pretéritos em feiras livres do Nordeste brasileiro, nos quais os homens representaram a maioria dos comerciantes (ALMEIDA et al., 2011; SILVA et al., 2014). Destarte, a presença aqui encontrada de mulheres na fase final da cadeia produtiva – venda do produto – acompanha uma tendência de crescente protagonismo das mulheres como geradores de renda familiar que, no caso da pesca, é geralmente destacada nas atividades de captura de mariscos, caranguejos e peixes classificados como de “segunda; no beneficiamento de produtos; e na confecção e reparo de apetrechos de pesca” (MELO; LIMA; STADTLER, 2009).

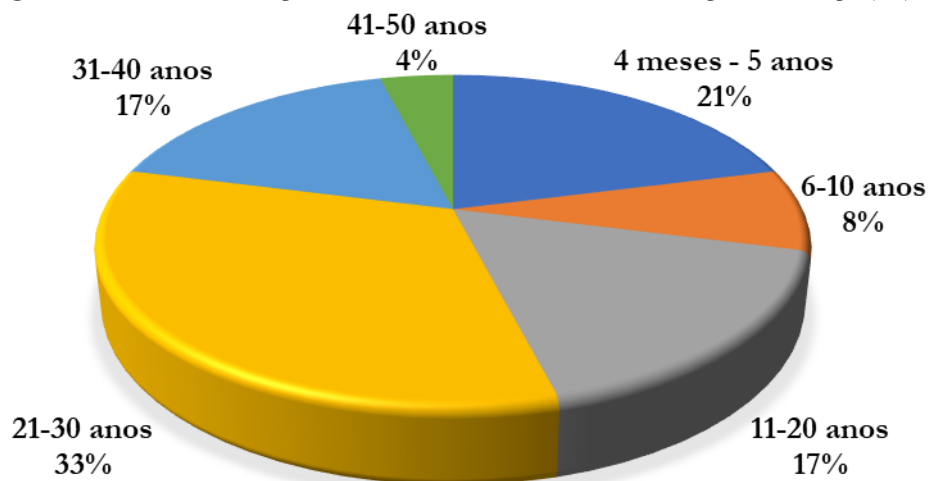
A faixa etária dos entrevistados se distribuiu entre 19 e 59 anos, dos quais, 75% têm entre 40 e 59 anos (Figura 2). Em relação ao estado civil, 54% declararam-se casados, 21% em união estável, 17% solteiros, 4% viúvos e 4% não souberam responder. Quanto ao grau de escolaridade, 4% disseram apenas saber escrever o nome, 38% têm somente o fundamental incompleto, 17% completaram o fundamental, 8% têm o médio incompleto, 29% concluíram o ensino médio e apenas 4% possuem o ensino superior. A baixa escolaridade também foi um perfil encontrado por Silva et al. (2014) em feiras brasileiras e apontado pelo IBGE (2017), de forma geral, para a população nordestina. Por outro lado, comparado à população do município de Coruripe - aproximadamente 68% da população adulta não completou o ensino fundamental e 31,8% é analfabeto (ATLAS BRASIL, 2017) -, a atividade de feirante demonstrou ser um nicho ocupado por pessoas com um grau de educação formal, ainda que baixa, superior à média dos habitantes do município. Através dos relatos dos feirantes, entre os obstáculos enfrentados para a permanência no banco escolar está a coincidência do turno de trabalho com o horário escolar. Corroborando tal relato, observou-se que 54% dos entrevistados possuem mais de 20 anos trabalhando com a comercialização do pescado, ou seja, começaram a trabalhar desde jovens (Figura 3).

Figura 2 – Percentual da idade dos feirantes da feira municipal de Coruripe (AL).



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Figura 3 – Percentual do tempo de trabalho dos feirantes da feira municipal de Coruripe (AL).



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

Quanto à escolha da profissão, 58% responderam que seguiram a tradição da família, 29,5% disseram não ter outras opções de trabalho e 12% seguiram a opção por escolha própria. Nesse mesmo sentido, Silva et al. (2014) observaram que a atividade informal das feiras livres em pequenas cidades do interior nordestino tem uma característica familiar, ou seja, a cultura é passada de pais para filhos. Desta forma, pode-se inferir que, para a maioria dos feirantes, não houve amplas possibilidades de escolha da ocupação uma vez que é comum estes serem pertencentes a famílias de pescadores, nas quais o auxílio nas atividades complementares à pesca, tal como a comercialização em feiras, é essencial para garantir o sustento de família.

Em relação ao endereço de residência, 54% disse ser morador do próprio município estudado, o restante é residente de municípios próximos, fato que denota a importância da feira para dinâmica econômica da região. Independentemente da residência, a maioria dos feirantes pertence a comunidades tradicionais pesqueiras. Quanto às moradias dos entrevistados, com exceção de uma casa construída com taipa, todas são de alvenaria e têm fornecimento de luz elétrica, água encanada e fossa, além de ser provida de equipamentos eletroeletrônicos básicos. Do total, 8,33% possuem cisterna.

De acordo com a análise de Chaves (2011) sobre a feira do município de Remígio na Paraíba, grande parte dos feirantes são chefes de famílias que precisam de uma renda semanal ou mensal para assegurar suas necessidades. No presente trabalho, 62,5% têm a ocupação de feirante como principal fonte de renda e 37,5% possuem outras formas de sustento como maior provedora, sendo a ocupação de servidor público a mais citada. Entre as fontes de renda familiar complementares, tiveram-se as seguintes opções: trabalho do cônjuge, artesanato, aposentadoria de parente e cadastro em programa social. Ainda no que toca aos rendimentos, importante salientar a dificuldade encontrada pelos pesquisadores para estimar os lucros obtidos pelos comerciantes visto que a maioria declarou não saber ou não se sentir à vontade para informar seus proventos.

Quando questionados se mudariam de ocupação caso tivessem disponibilidade de recursos para tal, 50% disseram que permaneceriam na feira e 50% disseram que migrariam de atividade, ou seja, apenas são feirantes por falta de opção profissional. Mais uma vez, houve similaridade com o trabalho de Chaves (2014), no qual muitos feirantes permanecem na ocupação por ser a única alternativa de sobrevivência ou para dar continuidade à tradição familiar.

Conforme pode ser observado no Quadro 1, foi verificada uma grande gama de espécies comercializadas. O pescado exposto na feira é em sua maioria de origem marinha (peixes, crustáceos e moluscos), presente na quase totalidade dos boxes de venda. Espécies dulcícolas foram observadas com menor frequência (Figura 4), sendo representadas principalmente por tilápias. Porém, vale observar que as bancas especializadas em peixes de água doce ofereciam seus produtos em grandes quantidades. O pescado de água doce é originário dos rios e lagoas que cortam o estado de Alagoas, tais como o Rio Coruripe, Rio São Francisco e Lagoa de Jequiá, e de criadouros localizados nas proximidades. Já os peixes marinhos são todos provenientes da pesca artesanal praticada no litoral sul alagoano. Ressalta-se que, como o pescado é comercializado durante todo o ano, os feirantes substituem as espécies marinhas ofertadas de acordo com a sazonalidade pesqueira. Diferentemente dos

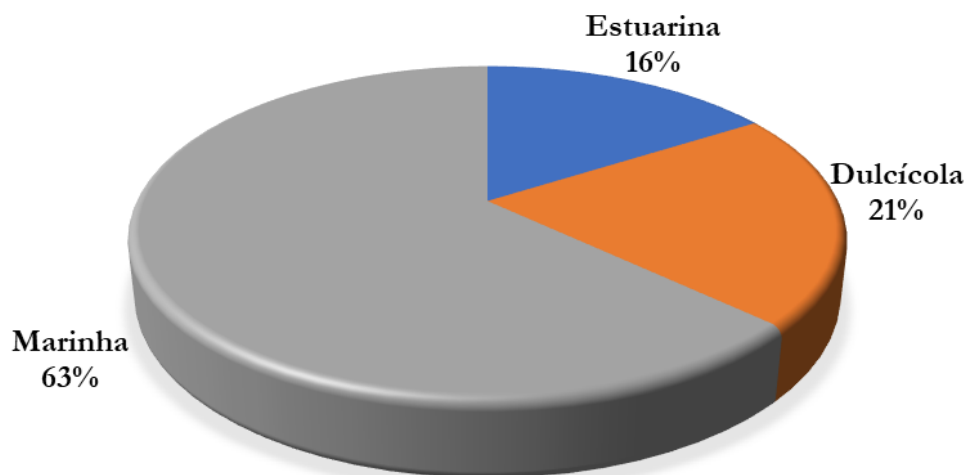
peixes, os camarões marinhos podem ter origem tanto na pesca artesanal quanto em fazendas aquícolas.

Quadro 1 – Principais espécies comercializadas na feira municipal de Coruripe (AL).

Nome comum	Família	Gênero	Ambiente	Grupo
Agulhinha	Hemiramphidae	<i>Hemiramphus</i> sp.	Marinho	Peixe
Albacora	Scombridae	<i>Albacora</i> spp	Marinho	Peixe
Ariacó	Lutjanidae	<i>Lutjanus</i> sp.	Marinho	Peixe
Arraia	Myliobatidae	<i>Aetobatus</i> sp.	Marinho	Peixe
Atum	Scombridae	<i>Thunnus</i> spp	Marinho	Peixe
Bagre	Ariidae	<i>Sciades</i> spp.	Estuarino	Peixe
Boca mole	Sciaenidae	<i>Larimus</i> sp.	Marinho	Peixe
Cação	Carcharhniidae	<i>Rhizoprionodon</i> spp	Marinho	Peixe
Carapeba	Gerreidae	<i>Eugerres brasilianus</i>	Marinho	Peixe
Cavala	Scombridae	<i>Scomberomorus</i> sp.	Marinho	Peixe
Cioba	Lutjanidae	<i>Lutjanus</i> sp.	Marinho	Peixe
Garajuba	Carangidae	<i>Carangoides bartholomaei</i>	Marinho	Peixe
Garassuma	Carangidae	<i>Carangoides crysos</i>	Marinho	Peixe
Pescada	Sciaenidae	<i>Cynoscion</i> spp	Estuarino	Peixe
Piau	Anostomidae	<i>Leporinus</i> spp	Dulcícola	Peixe
Pilombela	Engraulidae	<i>Anchoviella</i> sp	Estuarino	Peixe
Robalo	Centropomidae	<i>Centropomus</i> sp	Marinho	Peixe
Sardinha	Clupeidae	<i>Opisthonema</i> spp.	Marinho	Peixe
Serra	Serranidae	<i>Scomberomorus</i> sp.	Marinho	Peixe
Tainha	Mugilidae	<i>Mugil</i> sp.	Estuarino	Peixe
Tambaqui	Characidae	<i>Colossoma macropomum</i>	Dulcícola	Peixe
Tilápia	Cichlidae	<i>Oreochromis niloticus</i>	Dulcícola	Peixe
Tinga	Gerreidae	<i>Diapterus</i> sp.	Dulcícola	Peixe
Ubarana	Elopidae	<i>Elops saurus</i>	Marinho	Peixe
Camarão	Peneidae	<i>Farfantepenaeus</i> sp. <i>Litopenaeus</i> sp.	Marinho	Crustáceo
Camarão	Palaemonidae	<i>Macrobrachium</i> sp.	Dulcícola	Crustáceo
Siri	Portunidae	<i>Callinectes</i> sp.	Estuarino	Crustáceo
Maçunin	Veneridae	<i>Tivela mactroides</i>	Estuarino	Molusco
Sururu	Mytilidae	<i>Mytella falcata</i>	Estuarino	Molusco

Fonte: Trabalho de campo, 2020. Elaboração: Juliana Cristina dos Santos.

Figura 4 – Percentual das espécies comercializadas de acordo com a origem (água doce, marinha ou estuarina) na feira municipal de Coruripe (AL).



Fonte: Dados da pesquisa, 2020.

O beneficiamento dos peixes é feito na hora da compra, a pedido do cliente, podendo ser eviscerado, inteiro ou postejado. Conforme a literatura, a evisceração é umas das práticas mais comuns de beneficiamento do pescado, garantindo um maior tempo de armazenamento sem deterioração do produto (LINS, 2011). Algumas poucas espécies de menor porte já estão expostas esvisceradas, sendo vendidas em quantidades pré-determinadas. Diferentemente, os peixes maiores são vendidos por quilo. Também em menor quantidade pôde ser observada a venda de tilápias já filetadas. Siris e camarões são vendidos inteiros ou na forma conhecida como “files”. As lagostas são vendidas inteiras.

Quanto à comercialização de moluscos bivalves (sururu, maçunim, ostras), os produtos são vendidos sem concha e, normalmente, em embalagens de 500 gramas. Mais raramente, ostras são vendidas com concha em dúzias, a maioria proveniente dos cultivos locais. Conforme relatado pelos feirantes, a maioria dos moluscos desconchados expostos é comprada de terceiros e uma pequena parte, como discutido anteriormente, provém de coletas feitas pelos próprios. Em ambos os casos, o beneficiamento dos moluscos é realizado de forma artesanal e em condições higiênico-sanitárias precárias, prática comum em Alagoas (MOTTOLA et al., 2020; TAMANO et al., 2015). Bernardo, Maciel e Silva (2009) chamam atenção para a importância da pesca e da comercialização de bivalves no litoral nordestino, que desponta como região de maior exploração extrativista desses organismos, e discutem sobre a corriqueira falta de conhecimento sobre questões de higiene ambiental e pessoal por parte dos manipuladores durante o processamento artesanal do marisco, situação que oferece um risco claro ao comprometimento da segurança alimentar do produto.

No que tange às práticas de conservação, o principal método observado foi o gelo, mas também foram citadas as técnicas de salga e secagem. Destaca-se que parte do pescado fica acondicionada em caixas de isopor no gelo, enquanto a outra parte fica exposta sem gelo na bancada, sujeita à contaminação cruzada – incidente que pode acontecer por meio da transferência de microrganismos patogênicos entre alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos ou pela própria pessoa que manipula o alimento (ANVISA, 2019). Além disso, visto que os feirantes não residentes se deslocam para Coruripe no dia precedente à feira, os produtos vendidos, em sua maioria, são despescados um ou dois dias antes do dia da venda. Os peixes que sobram da feira são comercializados inteiros na casa do vendedor ou são novamente comercializados na feira da semana seguinte na forma de salga seca, forma de beneficiamento considerada mais econômica.

Foi observado que o descarte dos resíduos oriundos da limpeza do pescado produzidos por cada feirante ao longo do dia é feito em uma área específica destinada ao descarte, espaço que existe em todos os galpões. Apesar da separação existente entre os setores de venda, todo lixo recolhido pelo serviço de limpeza pública é coletado conjuntamente, sem qualquer tipo de seleção de materiais recicláveis, e destinado para o aterro sanitário.

Em relação à mudança de instalações promovida pela prefeitura em 2015, 50% afirmaram preferir a feira nova (mercado municipal) e 17% apontaram predileção pela feira antiga. Parte dos entrevistados (21%) atribuiu vantagens diferentes para cada opção: a nova possui instalações mais modernas, enquanto a antiga proporcionava maior quantidade de vendas. Essa queda na procura dos consumidores, segundo os entrevistados, deve-se à distância da feira nova do centro urbano e ao aumento do número de comerciantes atuantes. O restante dos entrevistados só trabalhou na feira nova e, por isso, não soube responder.

Sobre a qualidade do local de trabalho, 79% classificaram o ambiente como ótimo ou bom. Apesar de a maioria ter se mostrado satisfeita com o local de trabalho, algumas sugestões foram feitas, tais como: melhor higienização dos balcões de venda e do galpão como um todo; diminuir a taxa mensal dos boxes; vias de acesso que facilitem a entrada dos comerciantes com suas mercadorias; melhoria na parte elétrica (mais tomadas); reparos nas pias (encanamento apresenta problemas); sistema de individualização e fechamentos dos boxes de venda para limitar o acesso aos seus proprietários; e melhorar a segurança do local.

Apesar dos problemas descritos, de uma forma geral, os vendedores relatam uma melhoria em relação às condições encontradas no local onde antes se realizava a feira. De acordo com os entrevistados, no espaço anterior, entre as graves deficiências higiênico-sanitárias apresentadas, duas situações eram especialmente alarmantes: a ausência de banheiros levava os comerciantes que chegavam no dia anterior a fazerem suas necessidades fisiológicas

em áreas próximas da comercialização do pescado; a rua em frente apresentava limpeza precária e contaminava as bancadas de madeira com lama. Nesse sentido, entre os ganhos da nova instalação, incluem-se a construção de balcões de mármore, mais indicados para evitar a proliferação de bactérias, e a instalação de pias, lixeiras e banheiros em número satisfatório para atender à demanda de seus ocupantes.

Ainda assim, a observação in loco das atividades dos feirantes, assim como das instalações e equipamentos utilizados, mostrou a inadequação de alguns pontos da rotina de trabalho em relação às condutas consideradas como de boas práticas de manipulação do pescado. Um exemplo disso é a água fornecida e, logicamente, utilizada para limpeza do pescado, que atualmente provém da rede pública, não atendendo à recomendação de uso de água hipoclorada com 2,5 mg/L a 5,0 mg/L de cloro livre (CRIBB et al., 2018).

No que toca ao uso de equipamentos de proteção individual (EPI), a utilização de avental foi verificada em apenas 58% dos entrevistados. Ainda mais preocupante, observou-se que a totalidade dos feirantes não utilizava toucas, calçados fechados e nem sequer luvas. Exemplos de desconhecimento, ou mesmo desrespeito, às boas práticas de manipulação do pescado também são relatados em feiras livres na Paraíba e em Pernambuco (COUTINHO, 2006; SOUZA et al., 2016), corroborando que estes comportamentos são lacunas rotineiras a serem superadas por este tipo de comércio. Ademais, a manipulação concomitante de dinheiro e pescado é corriqueira, facilitando a contaminação cruzada. Conforme já comentado, a exposição de produtos diretamente na bancada, com pouco ou nenhum gelo, também é fator de risco para a conservação do pescado ofertado.

CONCLUSÃO

A venda de pescados na feira municipal de Coruripe representa uma importante fonte de renda para uma grande parcela dos seus comerciantes. A profissão de feirante mostra-se como uma herança cultural de comunidades pesqueiras e, apesar de ser tradicionalmente desenvolvida por homens, tem se mostrado como uma possibilidade de ocupação que absorve o crescente papel das mulheres como protagonistas na geração da renda familiar. Além disso, o segmento se destaca como impulsionador da economia ligada à cadeia produtiva local da pesca artesanal e da aquicultura, estreitando a relação entre o mercado consumidor e os produtores locais.

Apesar das melhorias recentes, para que se assegure uma maior qualidade higiênico-sanitária dos produtos e a segurança alimentar do consumidor, fica evidente a necessidade de uma maior atenção às boas práticas de manipulação do pescado. Na busca desse objetivo,

sugere-se a inclusão da pauta nas políticas públicas do setor pesqueiro que podem estimular melhorias nas rotinas de comercialização por meio de cursos focados em manipulação de alimentos e ações de conscientização no ambiente de trabalho dos feirantes. Outro ponto sugerido é a adequação da água fornecida para manipulação dos alimentos de acordo com as normativas legais.

Acredita-se que os dados aqui encontrados possam contribuir para caracterizar o cenário no qual são desenvolvidas as feiras livres em Alagoas e espelhar a realidade que se repete em muitos dos seus municípios. Da mesma forma, espera-se que as informações levantadas sirvam como base para auxiliar nas futuras tomadas de decisão pelo poder público responsável por administrar o local. No caso de estudos futuros, propõe-se que aspectos ainda não investigados, como controle do fluxo de consumidores e quantificação do pescado vendido e descartado, sejam considerados como significativos para compreender a dinâmica das feiras livres e para otimizar a qualidade dos produtos ofertados e do ambiente laboral.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, R. B. D.; SILVA, P.; ANDRADE, L. P.; DINIZ, W.; DINIZ, W. P. D. S.; LEAL, J. B. G.; BRANDESPIM, D. F. Condições higiênic-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paratama, PE. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v. 22, n. 4, p. 585-592, out./dez. 2011. Disponível em: <<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/view/1717/1157>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC Nº 301**, de 21 de agosto de 2019. 2019. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-301-de-21-de-agosto-de-2019-211914064>>. Acesso em: 20 ago. 2021.

BRASIL. Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil 2017. **Perfil do Município de Coruripe-AL**. Brasília: Atlas Brasil, 2017. Disponível em: <<http://www.atlasbrasil.org.br/perfil/municipio/270230>>. Acesso em: 20 ago. 2021.

BAILEY, K. D. **Methods of Social Research**. 4. ed. New York: The Free Press, 1994. 594 p.

BARBOSA, J. M.; SOARES, E. C. Perfil da ictiofauna da bacia do São Francisco: estudo preliminar. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v. 4, n. 1, p. 155-172, jan. 2009. Disponível em: <<https://ppg.revistas.uema.br/index.php/REPESCA/article/view/140/130>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

BERNARDO, S. J.; MACIEL, M. I. S.; SILVA, A. P. G. D. Avaliação dos aspectos higiênic-sanitários no processamento de moluscos na comunidade de pescadores (as) artesanais da Ilha de Deus, Recife-PE. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA DOMÉSTICA, 20., Fortaleza, 2009. **Anais eletrônicos...** Fortaleza: Associação Brasileira de Economistas

Domésticos, 2009. Disponível em: <http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6_28.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2020.

CHAVES, G. R. **Análise Socioeconômica e Cultural da Feira Livre do Município de Remígio-PB**. 2011. 105 f. Monografia (Graduação em Geografia) – Universidade Estadual da Paraíba, João Pessoa, 2011.

CARDOSO, E. S.; LEAL, C. L. C.; COSTA, J. M. O mercado e o pescado: uma primeira atualização dos circuitos econômicos e das cadeias produtivas do peixe em Santa Maria – RS. **Revista do Centro de Ciências Naturais e Exatas – UFSM**, v. 35, n. 2, p. 226-231, dez. 2013. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/cienciaenatura/article/view/12575>>. Acesso em: 10 ago. 2021.

COUTINHO, E. P.; SILVA, M. J. D.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, J. M. S.; AZEREDO, L. P. M.; OLIVEIRA, A. T. Condições de higiene das feiras livres dos municípios de Bananeiras, Solânea e Guarabira. In: ENCONTRO DE EXTENSÃO, 10., 2006, João Pessoa. **Anais eletrônicos...** João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba, 2006. Disponível em: <http://www.prac.ufpb.br/anais/xenex_xienid/x_enex/ANAIS/Area6/6CFDTRPEX01.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2020.

CRIBB, A. Y.; SEIXAS-FILHO, J. T.; MELLO, S. C. R. P. **Manual técnico de manipulação e conservação de pescado**. Brasília: Embrapa, 2018. 119 p.

GOMES, P. M. A.; BARBOSA, J. G.; COSTA, E. R.; S. JUNIOR, I. G. Avaliações das condições higiênicas sanitárias das carnes comercializadas na feira livre do município de Catolé do Rocha-PB. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 7, n. 1, p. 225-232, abr. 2012. Disponível em: <<https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/view/1185>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

IBGE – **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. 2017. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/brasil/al/coruripe/panorama>>. Acesso em: 10 abr. 2020.

IBGE – **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. 2018. Disponível em: <<http://agenciadenoticias.ibge.gov.br>>. Acesso em: 20 jun. 2020.

LINS, P. M. O. **Técnico em Pesca e Aquicultura: Beneficiamento do Pescado**. Belém do Pará: IFPA/UFRN, 2011. 99 p.

LUSTOSA, M. C. J. **O velho Chico e sua nova cadeia produtiva: diagnóstico da piscicultura alagoana**. Maceió: UFAL, 2008. 100 p.

MELO, M. F. M.; LIMA, D. E. S.; STADTLER, H. H. C. O trabalho das pescadoras artesanais: “coisa de mulher”. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA DOMÉSTICA, 20., Fortaleza, 2009. **Anais eletrônicos...** Fortaleza: Associação Brasileira de Economistas Domésticos, 2009. Disponível em: <http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt1/gt1_36.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2020.

MPA – Ministério da Pesca e Aquicultura. **Cem perguntas sobre a pesca e aquicultura no Brasil**. Brasília: MPA, 2012.

MOTTOLA, L. S. M.; SCHORK, G.; PINO, J. R. F.; ROMERO, R. M.; ARAUJO, D. M. Conhecimento local e pesca de maçunim (*Anomalocardia flexuosa*) no sistema estuarino-lagunar do Roteiro, Alagoas – Brasil. **Gaia Scientia**, v. 14, n. 3, p. 92-107, set. 2020. Disponível em: <<https://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/gaia/article/view/52220>>. Acesso em: 20 ago. 2021.

NÓBREGA, M. F.; LESSA, R.; SANTANA, F. M. **Peixes Marinhos da Região Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Editora Martins & Cordeiro, 2009. 208 p.

RITA, L. P. S.; IMBUZEIRO, P.; BARBOSA FILHO, A. C. G.; LIMA, M.; NASCIMENTO, T. C. Análise do consumidor organizacional de pescados: um estudo do arranjo produtivo de piscicultura do Baixo São Francisco. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 26., Fortaleza, 2006. **Anais eletrônicos...** Disponível em: <http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2006_TR530358_8504.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2020.

ROSÁRIO, F. J. P.; RITA, L. P. S.; COSTA, P. M. R.; LIRA, C. S. Desenvolvimento regional e recursos territoriais: uma análise da piscicultura no baixo São Francisco. **Revista de Economia Mackenzie**, v. 8, n. 3, p. 30-51, nov. 2010. Disponível em: <<http://editorarevistas.mackenzie.br/index.php/rem/article/view/3084>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

SANTOS, E. L.; SOARES, E. C.; SILVA, T. J.; JANUÁRIO, I. C. M.; GARCIA, P. H. M.; MOURA, S. C. S. Perfil do consumo de pescado na cidade de Coruripe. **Acta Veterinária Brasília**, v. 9, n. 2, p. 153-159, jul. 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufersa.edu.br/index.php/acta/article/view/5257>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

SILVA, A. S.; GALENO, L. S.; BASTOS, L. S., GARINO, F. J. & COSTA, F. N. Caracterização da pesca artesanal em municípios da baixada maranhense – Brasil. **Revista Enciclopédia Biosfera**, v. 13, n. 23, p. 252-261, jun. 2016. Disponível em: <<https://conhecer.org.br/ojs/index.php/biosfera/article/view/1192>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

SILVA, G. P.; PARIS, J. C.; SAMBORSKI, T.; DOOR, A. C. Perfil e percepções dos feirantes em relação à feira livre dos municípios de São Pedro do Sul (RS) e Santo Augusto (RS). **Revista Monografias Ambientais**, v. 13, n. 2, p. 3203-3212, mar. 2014. Disponível em: <<https://periodicos.ufsm.br/index.php/remoa/article/view/12654>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

SOUZA, E. R. S.; BATISTA, P. K.; VASCONCELOS, R. G.; PONTES, M. M. N.; SILVA, G. F.; AQUINO, R. C. A. Boas práticas de manipulação de pescados em mercados públicos do Recife – PE. **Revista Eletrônica Estácio**, Recife, v. 2, n. 1, p. 1-10, jul. 2016. Disponível em: <<https://reer.emnuvens.com.br/reer/article/view/73>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

TAMANO, L. T. O.; ARAUJO, D. M.; LIMA, B. B. C.; SILVA, F. N. F.; SILVA, J. Sociedade e saúde dos pescadores de *Mytella falcata* da Lagoa Mundaú, Maceió-AL. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Série Ciências Humanas**, v. 10, n. 3, p. 699-710, out./dez. 2015. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/bgoeldi/a/bLmvS5WwV8H5qDs8WPcCcFw/?lang=pt>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

VIDAL, M. F. Panorama da Piscicultura no Nordeste. **Caderno Setorial ETENE**, v. 1, n. 3, p. 13-19, nov. 2016. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/240/1/2016_CDS_1_4_piscicultura.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2020.

VIEIRA, R. **Dinâmicas da feira livre do município de Taperoá**. 2004. 60 f. Monografia (Graduação em Geografia) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2004.

XAVIER, A. Z. P.; VIEIRA, G. D. G.; RODRIGUES, L. O. M.; VALVERDE, L. O. V.; PEREIRA, V. S. **Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares**. 2009. 94 f. Monografia (Graduação em Nutrição) – Universidade do Vale do Rio Doce, Governador Valadares, 2009.

Como citar:

ABNT

SANTOS, J. C.; LIMA, A. C. S.; MOTTOLA, L. S. M.; SCHORK, G. Aspectos da comercialização de pescado na feira municipal de Coruripe – Alagoas. **InterEspaço: Revista de Geografia e Interdisciplinaridade**, v. 7, e202130, 2021. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.18764/2446-6549.e202130>>. Acesso em: 13 out. 2021.

APA

Santos, J. C., Lima, A. C. S., Mottola, L. S. M., & Schork, G. Aspectos da comercialização de pescado na feira municipal de Coruripe – Alagoas. *InterEspaço: Revista de Geografia e Interdisciplinaridade*, v. 7, e202130. Recuperado em 13 outubro, 2021, de <http://dx.doi.org/10.18764/2446-6549.e202130>



This is an open access article under the CC BY Creative Commons 4.0 license.

Copyright © 2021, Universidade Federal do Maranhão.

