

PERFIL DAS FEIRAS-LIVRES NO COMÉRCIO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM SÃO MIGUEL - RN

Bruno Fonsêca Feitosa (1); Emanuel Neto Alves de Oliveira (2); João Vitor Fonseca Feitosa (1); Regilane Marques Feitosa (1); Renato Costa da Silva (1)

(1) *Universidade Federal de Campina Grande, e-mail: brunofonsecafeitosa@live.com, regilanemarques@gmail.com, renatinocosta@gmail.com, joaovitorlg95@hotmail.com*
(2) *Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, e-mail: emmanuel.oliveira16@gmail.com*

Introdução

No agronegócio brasileiro tem se destacado cada vez mais o mercado da fruticultura, estando em terceiro lugar com maior produção de frutas no mundo - 38,36 milhões de toneladas (SEBRAE, 2015). A comercialização de frutos e hortaliças em pequenos varejos é caracterizada pela presença de pequenos produtores da agricultura familiar (ARAÚJO et al., 2011; TRENTO et al., 2011).

Em bancadas de madeira ou lonas expostas são evidenciados diversos desafios para o referido setor: logística, práticas sustentáveis e desperdícios (FARIAS et al., 2010; SEBRAE, 2015). Apesar da relevância econômica e social, as condições físicas e higiênico-sanitárias em muitas situações não são atendidas, oferecendo riscos para os consumidores e próprios feirantes (SANTOS et al., 2013).

Nos últimos anos se destacou a indispensável necessidade de manter a qualidade dos vegetais, devido ao elevado consumo (OLIVEIRA & SANTOS, 2015), o que não tem sido verificada em pesquisas como de Figueira et al. (2016), Feitosa et al. (2017) e Ribeiro e Rodrigues (2017). Neste contexto, objetivou-se com este estudo traçar o perfil das feiras-livres no comércio de frutas e hortaliças no município de São Miguel, município do estado do Rio Grande do Norte.

Metodologia

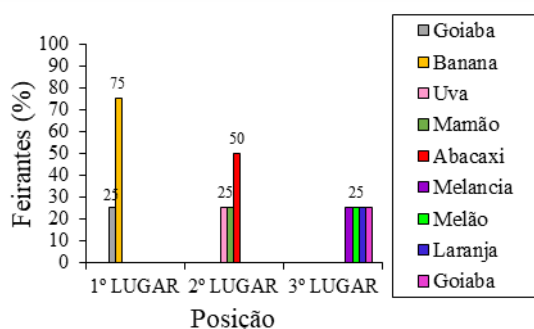
A presente pesquisa qualitativa exploratória foi realizada na cidade de São Miguel-RN, no ano de 2016. Utilizou-se a observação durante a comercialização de frutos e hortaliças e o diálogo direto com oito feirantes escolhidos aleatoriamente. Eles avaliaram os vegetais que apresentavam maior e menor comercialização, facilidade de deterioração e desperdício, considerando o 1º, 2º e 3º lugar.

Conversou-se ainda sobre a aplicação de métodos de conservação, tipos de danos mecânicos sofridos, destinação dos resíduos orgânicos e vegetais não aptos para a comercialização. Somente então, organizou-se os resultados em planilhas do *software Microsoft Excel* (2016) e elaborou-se histogramas com os respectivos percentuais de respostas obtidas.

Resultados e discussão

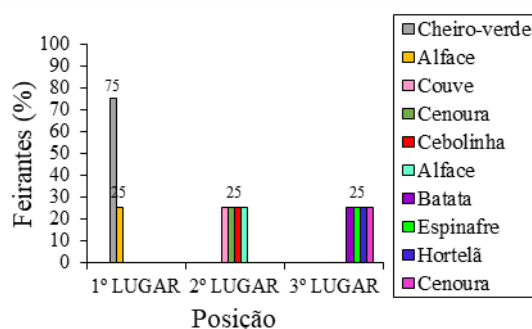
Nas Figuras 1, 2, 3 e 4 estão os resultados obtidos para as frutas e hortaliças mais e menos comercializadas nas feiras-livres da cidade de São Miguel-RN.

Figura 1. Frutas mais comercializadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.



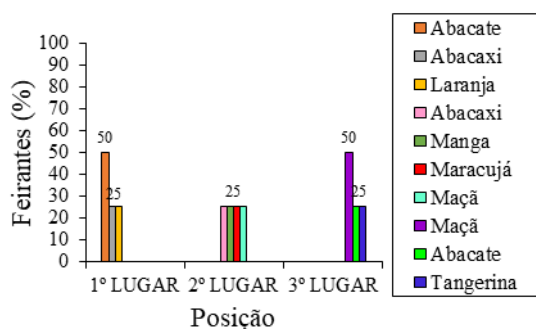
Fonte: próprio autor.

Figura 2. Hortaliças mais comercializadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.



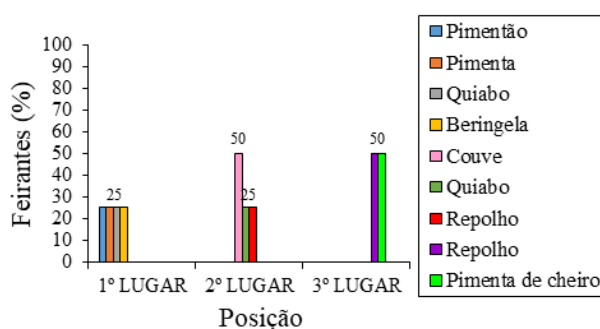
Fonte: próprio autor.

Figura 3. Frutas menos comercializadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.



Fonte: próprio autor.

Figura 4. Hortaliças menos comercializadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.



Fonte: próprio autor.

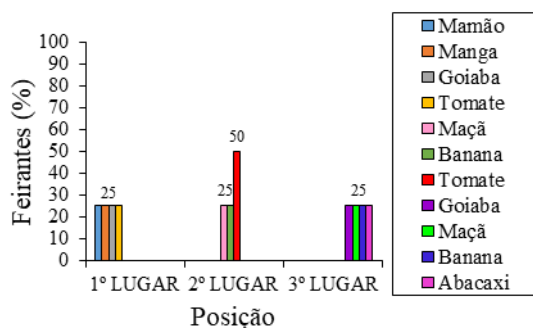
A preferência dos consumidores nas feiras-livres indicou a goiaba, banana, uva, mamão, cheiro-verde, alface, couve e cenoura como os frutos e hortaliças mais consumidos nas feiras-livres de São Miguel-RN. Percebe-se principalmente que os vegetais em 1º lugar apresentam facilidade no manuseio e preparação para o consumo, por exemplo, *in natura*. Na cidade de Pombal-PB são mais comercializados

cebola, coentro, pimentão, tomate, batata, alface, segundo Costa et al. (2009).

O abacate (50%), abacaxi (25%), laranja (25%), pimentão (25%), pimenta (25%), quiabo (25%) e beringela (25%) foram apontados pelos feirantes como os vegetais menos comercializados, podendo dispor de uma estrutura mais rígida ou adstringente ao consumo pela preparação menos prática. Desta forma, não estão mais comumente presentes na dieta dos clientes locais.

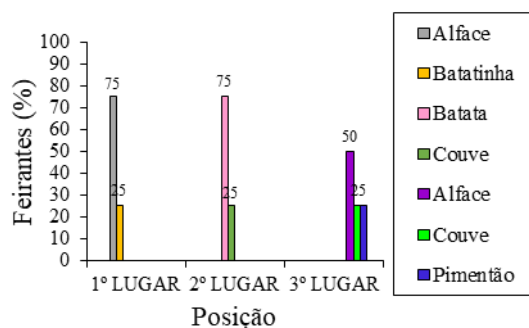
Nas Figuras 5, 6, 7 e 8 estão os dados obtidos quanto as frutas e hortaliças que mais e menos facilmente se estragam nas feiras-livres do município de São Miguel-RN.

Figura 5. Frutas que facilmente se estragam nas feiras-livres de São Miguel-RN.



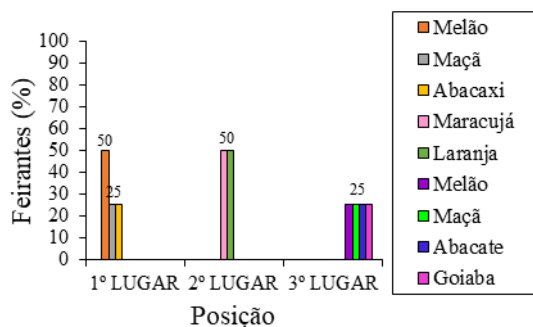
Fonte: próprio autor.

Figura 6. Hortaliças que facilmente se estragam nas feiras-livres de São Miguel-RN.



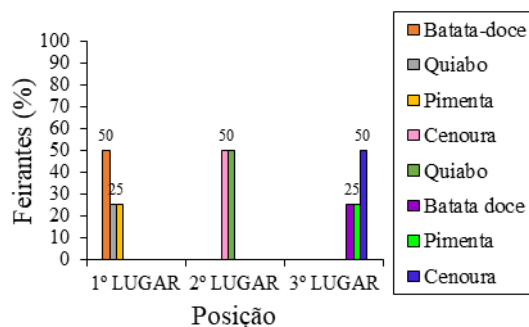
Fonte: próprio autor.

Figura 7. Frutas que não se estragam facilmente nas feiras-livres de São Miguel-RN.



Fonte: próprio autor.

Figura 8. Hortaliças que não se estragam facilmente nas feiras-livres de São Miguel-RN.



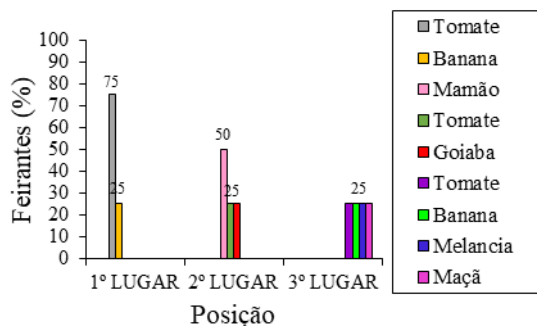
Fonte: próprio autor.

Com maior frequência em relação a maçã, banana, abacaxi, couve e pimentão, o mamão, manga, goiaba, alface e batatinha (1º lugar) são os vegetais que mais facilmente se estragam. Pesquisas no Alto Oeste Potiguar apontaram elevados índices de desperdício de tomate e mamão (FEITOSA et al., 2016). Tal fato pode estar associado às condições de higiene insatisfatórias das estruturas físicas em que os frutos são apresentados para exposição à compra ou métodos inadequados de conservação.

Em contrapartida, o melão, maçã, abacaxi (1º lugar); maracujá e laranja (2º lugar); melão, abacate, goiaba e maçã (3º lugar) são os frutos indicados em relação a menor facilidade de deterioração. Eles apresentam uma estrutura mais rígida, resistente a danos físicos e ataques microbianos provindo do ambiente externo. Além disso, a falta de interesse durante a compra pelos clientes pode provocar um maior tempo nas barracas, participando de feiras sucessivas.

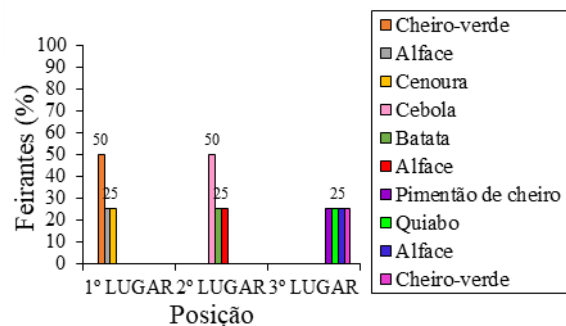
Estão apresentados nas Figuras 9, 10, 11 e 12 os dados obtidos em relação as frutas e hortaliças mais e menos desperdiçadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.

Figura 9. Frutas mais desperdiçadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.



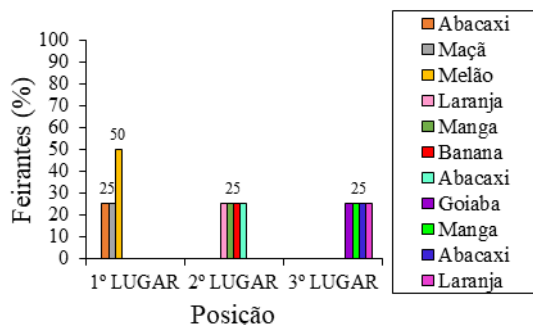
Fonte: próprio autor.

Figura 10. Hortaliças mais desperdiçadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.



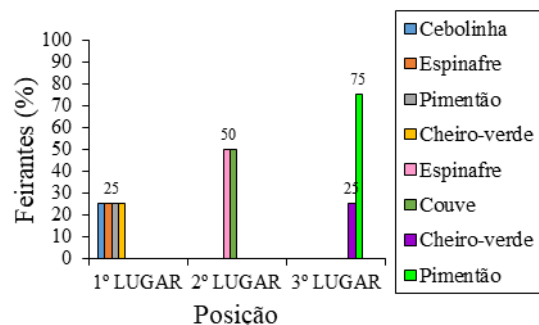
Fonte: próprio autor.

Figura 11. Frutas menos desperdiçadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.



Fonte: próprio autor.

Figura 10. Hortaliças menos desperdiçadas nas feiras-livres de São Miguel-RN.



Fonte: próprio autor.

Em 1º lugar para as frutas mais desperdiçados estão o tomate, banana e mamão, seguidos nas demais classificações pela goiaba, melancia e maçã. Os vegetais mais desperdiçados são o cheiro-verde (50%), alface (25%) e cebola (25%). De acordo com Feitoza et al. (2017), na cidade do Encanto-RN são mais desperdiçados abobrinha, coentro, alface e pimentão.

Nesta pesquisa são evidenciados como principais frutas menos desperdiçadas: abacaxi, maçã e melão, em 1º lugar para as frutas; bem como cebolinha, espinafre e pimentão em 1º lugar para as hortaliças. As condições dos locais em que acontecem as feiras-livres, excedentes de safras e ações praticadas pelos feirantes e clientes podem ser as principais razões para as referidas perdas.

Diversos fatores podem estar associados aos padrões inadequados das feiras-livres, como: a falta de conhecimento dos comerciantes quanto a conservação dos alimentos, ausência de Boas Práticas de Manipulação (BPF) e controle do armazenamento e transporte. Constatou-se que o fato de um vegetal se estragar mais facilmente não está diretamente ligado aos altos percentuais de desperdício. Ressaltam-se fatores a serem considerados, como as propriedades não-climáticas de alguns frutos e os altos índices de comercialização que favorecem a constante dispensação.

A ocorrência de danos nos tecidos dos vegetais, como o corte, vibração, compressão, amassamento, queimaduras e escurecimento enzimático foram ressaltados pelos feirantes. No entanto, não existe uma utilização significativa de métodos de conservação, sendo que grande maioria dos resíduos com condições insuficientes para a possível aquisição do cliente são selecionados para doação, consumo animal e, principalmente, separados para o descarte no lixo.

É indicado o reaproveitamento dos alimentos não aptos para a comercialização, visando a redução dos desperdícios e volume de resíduos (SANTOS et al., 2016; COSTA et al., 2014). Dentre algumas prováveis causas para as condições em que as feiras-livres brasileiras atualmente se encontram estão, segundo Feitoza et al. (2017), a necessidade de promover a capacitação dos feirantes e aumentar a fiscalização destes comércios, através dos órgãos competentes em atuação.

Conclusões

Ademais da elevada comercialização de banana, uva, alface e cheiro-verde, existe forte necessidade de implantar um programa de reestruturação das feiras-livres, promover a capacitação dos feirantes e aumentar a atenção na fiscalização por parte dos órgãos competentes. Fatores como o excedente de safra e propensão a deterioração ainda podem contribuir para um maior desperdício de vegetais como o tomate, mamão, alface e cenoura.

Palavras-Chave: agricultura familiar; desperdício de alimentos; vegetais.

Referências

- ARAÚJO, H. S.; FIRETTI, R.; RÓS, A. B.; NARITA, N. Os principais sistemas de comercialização de hortaliças. **Pesquisa e tecnologia**, v. 8, n. 2, p. 1-6, 2011.
- COSTA, C. C.; OLIVEIRA e SILVA, D. S.; RIBEIRO, G. N.; ARAÚJO, P. L.; SOUSA, V. L. B.; OLIVEIRA, E. M. Diagnóstico dos feirantes na venda de hortaliças na feira de Pombal. **Horticultura Brasileira**, 2009.
- COSTA, M. L.; MORAES, M. S.; SAMPAIO, A. C. F.; QUIRINO, D. J. G.; LINS, A. D. F.; SILVA, J. N. Levantamento de perdas de frutas e hortaliças e tratamento de seus resíduos na feira livre do município Crato-CE. In: VI Semana de Iniciação Científica da Faculdade de Juazeiro do Norte, Faculdade de Juazeiro do Norte, Juazeiro do Norte, **Anais...** Juazeiro do Norte, 2014.
- FARIAS, K. C.; MARTINS, F. F. F.; MARTINS, F. F.; MOREIRA, I. C. M.; JALES, K. A.; ALENCAR, T. C. S. B. D.; SILVA, M. M. G. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados no mercado municipal e na feira livre do município de Hidrolândia-CE. In: Congresso Norte-Nordeste de Pesquisa e Inovação (Coneppi), **Anais...** 2010.
- FEITOSA, B. F.; PEREIRA, G. C.; SILVEIRA, Y. F.; ROCHA, É. M. F. F.; MACHADO, A. L. Avaliação do desperdício na comercialização de frutos em feiras-livres do Alto Oeste Potiguar. In: II Semana de Ciência, Tecnologia e Extensão do IFRN (Secitex), Parnamirim **Anais...** Parnamirim, 2016.
- FEITOZA, J. V. F.; OLIVEIRA, E. N. A.; FEITOSA, B. F.; FEITOSA, R. M.; SOUSA, E. P.; LEMOS, D. M. O comércio de vegetais na cidade do Encanto, Rio Grande do Norte. In: XX Encontro Nacional e VI Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, Belém, **Anais...** Belém, 2017.
- FIGUEIRA, T. R.; LOPES, A. C. S.; MODENA, C. M. Barreiras e fatores promotores do consumo de frutas e hortaliças entre usuários do Programa Academia da Saúde. **Revista de Nutrição**, v. 29, n. 1, p. 85-95, 2016.
- OLIVEIRA, E. N. A.; SANTOS, D. C. Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças. Natal: **IFRN Editora**, 2015. 234p.
- RIBEIRO, D. F.; RODRIGUES, R. S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias na comercialização de frutas e hortaliças no município de Manhuaçu, Minas Gerais. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, Pombal, v. 12, n. 1, p. 85-89, 2017.
- SANTOS, D. B.; MACHADO, M. S.; SAMPAIO, A. H. R.; VIEIRA, L. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da feira livre da colônia de pescadores do município de Uruçuí-PI. **Enciclopédia Biosfera**, v. 9, n. 16, p. 2433-2443, 2013.
- SANTOS, J. J. A.; ARAÚJO, J.; SANTOS, V. C.; FERNANDES, F. G.; ARAÚJO, R. C. Comercialização e destino de frutas e hortaliças após as feiras agroecológicas de municípios paraibanos. In: I Congresso Internacional das Ciências Agrárias, Recife, **Anais...** Recife, 2016.
- SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Boletim de Inteligência. **Agronegócio Fruticultura**, out. 2015. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/64ab878c176e5103877bfd3f92a2a68f/\\$File/5791.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/64ab878c176e5103877bfd3f92a2a68f/$File/5791.pdf)>. Acesso em: 12 set. 2017.
- TRENTO, E. J.; SEPULCRI, O.; MORIMOTO, F. Comercialização de frutas, legumes e verduras. Curitiba: **Instituto Emater**, 2011. 42 p.