



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS DE ENGENHARIAS E CIÊNCIAS AGRÁRIAS
CURSO GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA



ANDRÉ LUIZ DE MELO PRESTA

**COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NO MERCADO PÚBLICO DO TABULEIRO
DOS MARTINS, EM MACEIÓ/AL**

Rio Largo, Alagoas

2020

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS DE ENGENHARIAS E CIÊNCIAS AGRÁRIAS
CURSO DE ZOOTECNIA**

**COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NO MERCADO PÚBLICO DO TABULEIRO
DOS MARTINS, EM MACEIÓ/AL**

ANDRÉ LUIZ DE MELO PRESTA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca examinadora do Curso de Zootecnia, do Campus de Engenharias e Ciências Agrárias, da Universidade Federal de Alagoas (CECA-UFAL), como requisito para obtenção do título de Zootecnista.

Orientador: Prof. Dr. Jakes Halan de Queiroz Costa

Rio Largo, Alagoas

2020

Catálogo na fonte
Universidade Federal de Alagoas
Biblioteca Setorial do Campus de Engenharias e Ciências Agrárias
Bibliotecário Responsável: Myrtes Vieira do Nascimento

P936c Presta, André Luiz de Melo.

Comercialização de pescado no mercado público do Tabuleiro dos
Martins, em Maceió/AL / André Luiz de Melo Presta – 2020.
47 f.; il.

Monografia de Graduação em Zootecnia (Trabalho de conclusão
de curso) - Universidade Federal de Alagoas, Campus de
Engenharias e Ciências Agrárias,. Rio Largo, 2020.

Orientador: Prof. Dr. Jakes Halan de Queiroz Costa

Inclui bibliografia e anexos

1. Comercialização - pescados. 2. Feiras livres. 3. Maceió - feiras.
I. Título.

CDU:639.3

ANDRÉ LUIZ DE MELO PRESTA

**COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO NO MERCADO PÚBLICO DO TABULEIRO DOS
MARTINS, EM MACEIÓ/AL**

Trabalho de conclusão de curso submetido a banca
examinadora do curso de Zootecnia, do Campus de
Engenharias e Ciências Agrárias (CECA), da
Universidade Federal de Alagoas (UFAL).

Data de Defesa: 22 de julho de 2020.

Resultado: Aprovado

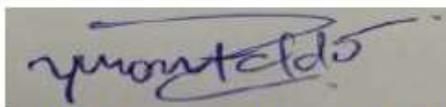


**Prof. Dr. Jakes Halan de Queiroz Costa – Universidade Federal de Alagoas
Orientador**

Banca Examinadora:



**Profa. Dra. Tania Marta Carvalho dos Santos – Universidade Federal de Alagoas
Examinador Interno**



**Prof. Dra. Yamina Coentro Montaldo – Universidade Federal de Alagoas
Examinador Interno**



**Prof. Me. João Manoel da Silva – RENORBIO/UFAL
Examinador Externo**

“Independentemente das circunstâncias, devemos ser sempre humildes, recatados e despidos de orgulho.”

Dalai Lama

|

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus e a minha família por ter acreditado e me apoiado até o fim.

Agradeço aos meus avós, José Vieira e Carmelita, não consigo traduzir em palavras o quanto. Ao meu pai, Giovanni, e a minha mãe, Marlene, pelo incentivo e base de todas as minhas realizações. Bem como meus irmãos, Felipe e Suzana.

Agradeço ao Prof. Jakes Halan de Queiroz Costa pela excelente orientação.

Agradeço ao Prof. Fábio Fregadolli pelo apoio durante toda a graduação.

Agradeço aos prezados que conheci durante a graduação, Gustavo, Lyara, Thalís, Carol pela paciência e amizade.

Agradeço a amiga Rayana, pela ajuda e paciência no desenvolvimento deste trabalho.

RESUMO

PRESTA, André Luiz de Melo. **Comercialização de pescado no mercado público do Tabuleiro dos Martins, em Maceió/AL**. 2020. 47p. (Trabalho de Conclusão de Curso - Zootecnia) - Universidade Federal de Alagoas, Campus de Engenharias e Ciências Agrárias – Campus CECA. Rio Largo, 2020.

O pescado é visto como uma das principais fontes de proteína na alimentação humana. Além disso tem uma grande importância econômica, social e cultural para as populações envolvidas com a pesca, em todo o território brasileiro. O ideal é que o alimento seja conservado em local refrigerado, com salga ou seco e comercializado em ambientes adequados, atendendo ao disposto na legislação em vigor e, aos interesses e necessidades dos principais atores envolvidos: pescadores, comerciantes e consumidores. Neste trabalho objetivou-se estudar a comercialização de pescado no Mercado Público do bairro do Tabuleiro dos Martins, em Maceió, Alagoas, notadamente, os comerciantes de pescado e o ambiente onde ocorre a distribuição do pescado junto ao consumidor final. O trabalho foi realizado a partir de pesquisa bibliográfica, observações de campo e entrevistas com comerciantes, utilizando roteiro com questões semiestruturados. Foi constatado que a maioria dos comerciantes entrevistados era do gênero feminino, trabalhava há mais de 30 anos no ramo, obtendo uma renda média inferior a dois salários mínimos, negociando peixes e mariscos, num espaço físico que não apresenta condições satisfatórias para a comercialização. A partir do trabalho se constata a necessidade de realização de mais estudos sobre a temática na capital alagoana.

Palavras-chave: Comerciantes, feiras, peixes.

ABSTRACT

PRESTA, André Luiz de Melo. **Commercialization of fish in the public market of Tabuleiro dos Martins, in Maceió / AL.** 2020. 47p. (Course Conclusion Paper - Zootecnics) - Federal University of Alagoas, Engineering and Agrarian Sciences Campus - CECA Campus. Rio Largo, 2020.

Fish is seen as one of the main sources of protein in human food. In addition, it has great economic, social and cultural importance for the threats caused by fishing, throughout the Brazilian continent. Ideally, the food should be kept in a refrigerated place, salted or dried and sold in suitable environments, in compliance with current legislation and the interests and needs of the main actors involved: fishermen, traders and consumers. This work aimed to study the commercialization of fish in the Public Market in the neighborhood of Tabuleiro dos Martins, in Maceió, Alagoas, notably, the fish traders and the environment where the fish is distributed to the final consumer. The work was carried out through bibliographic research, field observations and interviews with traders, using a script with semi-structured questions. It was found that the majority of traders interviewed were female, had worked in the business for more than 30 years, earning an average income of less than two minimum wages, trading fish and seafood, in a physical space that does not present satisfactory conditions for marketing. Based on the work, there is a need for further studies on the theme in the capital of Alagoas.

Palavras-chave: Merchants; fairs; fish.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. População do Tabuleiro dos Martins, por faixa etária, em 2010.	22
Figura 2 - Corredor do Mercado Público do Tabuleiro dos Martins, em 2020.	23
Figura 3 - Estrutura metálica da cobertura do Mercado Público do 24	24
Figura 4 – Entrevistados, quanto ao gênero, em 2020.....	25
Figura 5- Entrevistados quanto a faixa etária, em 2020.	25
Figura 6 – Entrevistados, quanto ao estado civil, em 2020	26
Figura 7 - Entrevistados segundo a escolaridade, em 2020.....	27
Figura 8 – Entrevistados, quanto ao tempo de serviço, em 2020.	28
Figura 9 - Recebimento de auxílios governamentais, em 2020.....	29
Figura 10 - Pessoas empregadas na residência dos entrevistados, em 2020.	29
Figura 11 - Fornecimento de água em residências dos entrevistados, em 2020.....	30
Figura 12 - Estimativa de renda média domiciliar por estrato socioeconômico.	Erro!
Indicador não definido.	
Figura 13 - Produtos comercializados pelos entrevistados, em 2020.....	31
Figura 14 - Estrutura da cobertura do Mercado Público do Tabuleiro, em 2020.	32
Figura 15 - Comercialização no Mercado Público do Tabuleiro, em 2020.....	33
Figura 16 – Exposição de produtos na banca, no Mercado Público do Tabuleiro.	34
Figura 17 - Produtos na banca, no Mercado Público do Tabuleiro.	34
Figura 18 - Produtos na banca, no Mercado Público do Tabuleiro.	35
Figura 19 - Produtos na banca, em bacias, no Mercado Público do Tabuleiro.	35

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Estabelecimentos com aquicultura no Brasil, Nordeste e Alagoas, em 2018.....	18
Tabela 2 - Espécies de peixes cultivados mais produzidas em Alagoas – 2017 e 2018, por tonelada.....	19

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	10
2. REVISÃO DE LITERATURA	12
2.1. Feira Livre e Mercado Público	12
2.2. Produção e Comercialização de Pescado.....	13
METODOLOGIA.....	20
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	21
4.1. Mercado público e comerciantes	21
Figura 6 – Entrevistados, quanto ao estado civil, em 2020.	26
5. CONCLUSÃO.....	37
REFERÊNCIAS	38
ANEXO	46

INTRODUÇÃO

O pescado é uma proteína extremamente importante que faz parte do consumo cotidiano da população e está entre as proteínas de origem animal com maior produção e consumo mundial, ranking que ainda é liderado pela carne bovina. Segundo Pinto et al. (2011), o peixe é um alimento de alto valor nutritivo, dado seu elevado conteúdo de proteínas, vitaminas, ácidos graxos essenciais e sais minerais, sendo assim de grande importância para a dieta da população.

De acordo com dados da Associação Brasileira de Piscicultura (2018), as estatísticas sobre o consumo per capita no Brasil são controversas, entretanto, se assevera que existe um consenso de que o consumo de peixes no país é muito baixo, não ultrapassando 9,5 kg/hab/ano. A recomendação da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura(FAO, 2012), é para demanda per capita de 20kg/hab/ano. Isso aponta para a necessidade de se entender a evolução do consumo das demais proteínas animais, e como a cadeia produtiva funciona.

A pesca, conforme Siebert e Silva (2019), é uma atividade de grande importância econômica, podendo variar desde a simples pesca com linha e anzol até a complexa indústria pesqueira com grandes embarcações. De acordo com Brabo et al. (2016), a demanda mundial por pescado tem crescido nas últimas décadas, principalmente em função do crescimento populacional e da busca dos consumidores por alimentos mais saudáveis, mais saborosos e de fácil digestão e altamente nutritivos. Cabe registrar que o consumo é influenciado por fatores culturais vinculados a crenças, costumes e hábitos que refletem a trajetória e experiências de vida das pessoas em sociedade que compõem a história de cada comunidade.

A comercialização de pescados, direcionada para o mercado interno, no Brasil, e particularmente no Nordeste, historicamente tem fluído via bancas de peixes (cidades litorâneas), feiras livres, mercados públicos, diretamente com pescadores, peixarias e supermercados, em função, principalmente, de aspectos econômicos e culturais. Além da quantidade ofertada, e de aspectos culturais locais - em determinados momentos do ano -, as condições higiênico-sanitárias dos produtos, as instalações, o ambiente, a forma de apresentação podem interferir no preço dos produtos aos consumidores.

Em Maceió, a oferta de pescado é observada, na orla marítima, nas tradicionais Bancas de Peixe, na feira livre do Centro da cidade e Mercado Público contíguo, bem como nas diversas feiras livres de bairros como Jacintinho, Benedito Bentes e Tabuleiro dos Martins, além de peixarias, minimercados e supermercados, localizados em diversos pontos da cidade, locais onde são comercializados pescados de diversas origens. Pescados oriundos do litoral alagoano, das diversas lagoas e rios, existentes no estado de Alagoas. Em alguns estabelecimentos são encontrados peixes congelados advindos de outros estados da federação.

No Tabuleiro dos Martins, antigo bairro da capital alagoana, a população conta com uma tradicional feira livre, que atravessa os tempos e já teve a sua estrutura requalificada e localização redefinida, para ajustá-la as mudanças e transformações ocorridas ao longo do tempo. Ela conta com um Mercado Central, local em que se comercializa pescados, em bancas ali disponibilizadas.

Tendo como base a importância do pescado em caráter nutricional e socioeconômico, objetivou-se por esse trabalho estudar a comercialização de pescados no mercado público do Tabuleiro dos Martins, caracterizar os comerciantes de pescado assim como a estrutura e as condições disponibilizadas para a comercialização de peixes e mariscos, ambiente por onde circulam seus atores principais – comerciantes e consumidores.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. Feira Livre e Mercado Público

Feiras livres e mercados públicos são espaços de estudo dado que neles acontecem, também, a comercialização dos pescados. Almeida e Pena (2014) descrevem a feira como um local de diversidade. Onde as vidas se cruzam, convivem e experimentam um cotidiano de diversidades. Ocorrendo uma mistura de pessoas, animais, sons e cheiros. As feiras livres além da importância econômica, são espaços de encontros, de permutas de culturas e afetos. Situação que também é comum ser vista dentro do mercado público.

Conforme Firmino (2019), as feiras estruturadas, da forma como se encontram hoje, é reflexo das pequenas vilas que surgiam nos caminhos abertos pelo gado durante o processo de expansão no território brasileiro. Foram ganhando proporções não somente graças à localização, como as melhorias mediante as necessidades das cidades que começavam a se expandir. Inseridas nos novos processos econômicos, elas têm reagido e se adaptado às mudanças, em suas cidades.

A feira livre é um fenômeno importante na vida da população, tanto do ponto de vista econômico, quanto social, de acordo com Firmino (2019), tendo em vista que

não exige alta qualificação do trabalhador, não é um trabalho permanente, encontra-se trabalho de forma fácil, apresenta uma variedade e frescor dos produtos, bem como uma forma única de negociar com seus clientes que não é possível encontrar no circuito superior da economia, além de estarem enraizadas na cultura e na economia do povo nordestino (FIRMINO, 2019).

As feiras livres, consideradas as formas mais antigas e tradicionais de comercialização de produtos agropecuários ou hortifrutigranjeiros, se originaram na antiguidade, com a troca do excedente da produção entre os produtores que, mais tarde, passaram a comercializá-los em troca de dinheiro (SOUSA, 2004).

Segundo Vasconcelos Filho (2019) as feiras livres são um importante espaço de comercialização dos produtos da agricultura familiar, um espaço de socialização, identidade regional e cultural, e de articulação política. Para ele as feiras livres

caracterizam-se pelo seu método de comércio varejista e, como o próprio nome diz, pelo seu funcionamento ao ar livre. Desempenham um papel fundamental, por contribuírem com o desenvolvimento socioeconômico da região na qual estão localizadas, além de proporcionar uma melhor qualidade alimentar aos consumidores, pois, no geral, os produtos ofertados nas feiras (VASCONCELOS FILHO, 2019).

A feira livre desempenha um papel socioeconômico de grande importância, principalmente para pequenos produtores e pescadores. É também considerada um potencial veiculador em relação à doenças de origem alimentar e de desafio à vigilância sanitária (SOUZA et al., 2016). Deve-se entender a feira livre como um negócio que precisa da aplicação de fatores administrativos visando melhores condições para sobrevivência no mercado competitivo moral. É relatado a desunião e o distanciamento do setor, que acaba agravando os problemas e dificuldades (MOREL; REZENDE; SETTE, 2015).

Um aspecto significativo diz respeito a presença em áreas de feira-livre, mercados públicos municipais, ou vice-versa, conforme a própria história de cada bairro. As feiras e mercados municipais, em determinadas épocas do ano, período de safra, encontram-se abastecidos com variedades de espécies para satisfazer a necessidade de consumo da população local (LIMA et al., 2016).

A atividade de comercialização de pescados encontra-se pouco estruturada no Brasil. Há dificuldade na obtenção de licenças, carência de assistência técnica, manejo inadequado, falta de padronização, insuficiência de pacotes tecnológicos e grande necessidade de capital de giro. A pesca é definida como o processo de retirada de organismos aquáticos sem cultivo prévio. Podendo acontecer em níveis industriais ou artesanais, no mar ou no continente (pesca marítima e continental). Diferente da aquicultura, que tem sua produção em cativeiro, também pode ser realizada no mar ou no continente (RODRIGUES et al., 2012).

Feio (2015) relata a preferência dos consumidores pelo mercado público da cidade, alegando que é possível economizar e diversificar o cardápio. Na feira livre, é comum a prática da pechincha, onde o vendedor e o consumidor negociam o preço do produto. Feio (2015) também relata a variedade na modalidade de venda do pescado, foi encontrado por quilo ou por cambada. Também é possível encontrar o produto inteiro, na forma de filé, moído ou eviscerado.

2.2. Produção e Comercialização de Pescado

Conforme Lopes, Oliveira e Ramos (2016), o cenário mundial revela uma redução da pesca extrativista e um aumento na produção aquícola. Tal fato termina por favorecer ao

Brasil, tendo em vista a enorme disponibilidade de recursos hídricos, a variedade de espécies, clima favorável e maior procura por essa fonte de proteínas.

De acordo com Lopes, Oliveira e Ramos (2016), a pesca extrativa e a criação de organismos aquáticos, especialmente de peixes, representam importantes setores da produção alimentícia mundial. Eles destacam que a pesca extrativa vem decaindo ano a ano, por conta da redução dos estoques naturais, e que, por outro lado, a aquicultura vem demonstrando crescimento constante (IBGE, 2011; MPA, 2013), embora a aquicultura nacional seja incipiente quando comparada com países da Europa ou da América Latina, espelhando baixo consumo de peixes pelos brasileiros.

É importante reter que o consumo de peixes pela população brasileira é ainda pequeno, atingindo em média, cerca de 9 kg/habitante/ano, abaixo do mínimo recomendado pela FAO, que seria de 12 kg/habitante/ano (LOPES; OLIVEIRA; RAMOS, 2016).

A comercialização do pescado é uma atividade que tem importância histórica na região norte, tanto no que diz respeito à geração de emprego e renda, como no abastecimento de pescado na cidade de Manaus. O estado do Amazonas é o maior produtor de peixes de água doce do Brasil (FEIO, 2015).

Poucos são os países com tamanha disponibilidade de ambientes propícios a aquicultura como o Brasil, sendo uma das atividades agropecuárias com maior potencial de crescimento na atualidade. Existindo a necessidade de desenvolvimento de projetos de apoio técnico e de pesquisa na área. Os estabelecimentos aquícolas estão concentrados na região Nordeste, com exceção de estabelecimentos de ostreicultura e miticultura, que estão concentrados na região Sul (KIRCHNER et al., 2016).

Sem dúvida, se faz presente observar que o consumo de pescados pela população envolve motivações variadas, como hábitos, costumes, preferências alimentares e aspectos socioeconômicos. Lopes, Oliveira e Ramos (2016) detectaram que a população por eles estudada tinha

[...] preferência por carnes bovinas (48,5%) e de aves (25,2%) antes da escolha por peixes (19,2%), sendo que a população consome peixes em frequências discrepantes em diferentes regiões, mas em geral em baixa frequência, independentemente da origem

do pescado e do poder aquisitivo da mesma (LOPES; OLIVEIRA; RAMOS, 2016).

Existe um aspecto de relevância a respeito da comercialização em feiras livres que é a presença de familiares trabalhando juntos. Morel, Rezende e Sette (2015) mostram que existe pelo menos um familiar trabalhando na feira, junto com um(a) feirante.

Araujo et al. (2015) registraram que a feira livre da cidade de Porto Real do Colégio, Alagoas, era o local em que a maioria dos consumidores entrevistados (80,00%) comprava peixes, seguido pelas peixarias (10,41%) e supermercados (8,34%). Quando consultados sobre onde gostariam de adquirir peixes, aproximadamente 73% ratificaram a feira como o melhor local, aproximadamente 14% iriam aos supermercados da cidade e 13% procurariam as peixarias locais

Nesse cenário tem destaque o sururu, *Mytella falcata*, que é um molusco envolvido por duas conchas, o que é chamado de bivalve, são organismos filtradores, bastante encontrados e consumidos em Alagoas, embora o consumo esteja ligado a doenças de origem alimentar, provocadas por consumo de alimentos crus, mal cozidos ou de ambientes com baixa qualidade sanitária. De acordo com Mouchrek et al. (2018), faz-se necessário uma conscientização adequada de boas práticas de manipulação, tendo em vista sua comercialização em condições microbiológicas inadequadas, ensejando uma maior fiscalização pelos órgãos competentes.

Dentre os peixes, a tilápia é uma das espécies mais produzidas no Brasil, devido às características genéticas, reprodutivas e mercadológicas, sendo um alimento facilmente encontrado no território brasileiro. Monteiro et. al. (2012) indicam como sendo de 13 dias a validade do filé de tilápia tratado e em bom estado de conservação.

Nas feiras de Santarém, o tambaqui se destaca como a espécie mais vendida pelos feirantes, (com 44%), seja oriundo de forma natural ou de piscicultura, seguido do Curimatã (20%) e o pirarucu (15%) (LIMA et al., 2016).

Siebert e Silva (2019) destacam o tambaqui (*Colossomacropomum*), tucunaré (*Cichiaocellaris* sp.), pirarucu (*Arapaima gigas*), acaratinga (*Geophagus proximus*) e a pescada (*Plagioscion squamosissimus*), como as espécies que são mais encontradas nas bancas dos feirantes. E, segundo os pescadores entrevistados para no estudo, as espécies mais

comercializadas são o acaraá-açú (*Astronotusocellatus*), caracatinga (*Geophagusproximus*) e Acari (*Liposarcuspardalis*).

Freire, Silva e Souza (2011) indicaram que o sururu era comercializado no período de setembro a março, nas formas mais comuns, *in natura* e na forma que é separado a sujeira (cascas de árvores, folhas e resíduos de conchas), o que promove uma redução de 30% a 50% do volume total. Ele também foi encontrado na forma cozido em salmoura e descascado, mas de forma esporádica (FREIRE; SILVA; SOUZA, 2011).

Até chegar ao consumidor, o processo se inicia com o pescador ou piscicultor, fornecendo para o despachante, que vende para o feirante. Destaca-se a ação do despachante, que é o intermediário entre o pescador/piscicultor e o feirante. Nas feiras de centro verificou-se que 95% dos feirantes compravam o pescado no terminal pesqueiro, diretamente com os despachantes, nas feiras de bairro 80% e nas feiras livres 92% também compram diretamente com o despachante no terminal pesqueiro (FEIO, 2015).

Ferreira (2019) percebeu através de entrevista que 40% dos feirantes adquiriam pescado por meio dos despachantes, 20% dos entrevistados informaram que compravam o peixe diretamente do ribeirão, alegando ser mais barato dessa forma, 30% compravam o pescado dos barcos de pesca e 10% eram pescadores.

Feio (2015) relatou a resposta dos feirantes em relação à aparição de espécies para o comércio. Afirma que, nos últimos anos, todas as espécies de grande importância comercial, que são provenientes da natureza, como a curimatã, jaraqui e pacu, sofreram diminuição no tamanho e grande redução na oferta. O tambaqui (*C. macropomum*) e a matrinxã (*Brycon spp.*), tiveram aumento da oferta, no entanto, são provenientes da piscicultura. Pela preferência dos consumidores Silva (2017), encontrou destaque para o tambaqui, (*C. macropomum*) (47%), tilápia (*Oreochromisniloticus*) (46%) e pescada (*Plagioscionsp.*) (17%).

Pesquisa de Araujo et al. (2015) revela os motivos mais utilizados como justificativas para o consumo de peixes pela população de Porto Real do Colégio, que foram:

[...] ser a carne saborosa, saudável e para variar o cardápio. Estes motivos, quando juntos, perfizeram 91,25% do total. Foram indicados, ainda, o preço acessível (4,00%), a facilidade de

encontrar (4,00%) e por ser uma carne branca (1,00%). Gostaria de consumi-los com maior constância 58,10%, apresentando como fatores para o não consumo o fato do preço elevado, a dificuldade para encontrar e por enjoar do alimento (ARAUJO et al., 2015).

Segundo Costa et al. (2018) o maior consumo das carnes de origem bovina e de frango superou, em média, a carne de pescado somente entre os mais jovens, com idade inferior a 24 anos. Relatos de moradores da região indicam que ter, comer e oferecer a carne de gado em momentos como festas comunitárias e datas familiares, podem significar a apropriação simbólica do prestígio.

A fiscalização da qualidade do produto é um problema em feiras livres. Nascimento et al. (2011), observaram a presença de *Escherichia coli* e *Salmonella spp.* em sururu e ostra, destacando que o processo de tratamento térmico que os produtos foram submetidos, apenas para facilitar o desconchamento, não era satisfatório, não negando a possibilidade de contaminação cruzada enquanto o produto é comercializado. A carcaça contaminada se ingerida, principalmente mal cozida, pode levar infecção por *Salmonella spp.*, ao consumidor que a ingeriu, sendo um dos principais alvos dos sistemas de controle e monitoramento de micro-organismos no abate de animais no Brasil e no mundo. Os frigoríficos credenciados ao sistema de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) são obrigados a monitorar via exames laboratoriais a ocorrência de *Salmonella spp.* nos produtos cárneos (NASCIMENTO et al., 2011; RODRIGUES; BORGES-AZEVEDO; HENRY-SILVA, 2010).

Segundo Alves e Teófilo (2016), não foi constatado o uso de vestimentas adequadas para a comercialização pela maioria dos manipuladores de alimento dos estabelecimentos avaliados, representando 12,5% os estabelecimentos que estavam trabalhando com gorro, luvas, máscaras e avental e não foi detectada a presença de um funcionário para manuseio do dinheiro. Os funcionários entrevistados disseram que devido às altas temperaturas, a população evitava o uso de roupas pesadas.

Sobre a possibilidade de os produtos comercializados colocarem em risco a saúde do consumidor foi observado, por Santos et al. (2016) que as instalações apresentaram condições insatisfatórias de acordo com os parâmetros para a manipulação de alimentos pela ANVISA (1997). Foi inferido que era necessário a adoção de medidas para correção desses problemas e

de estudos complementares, visando a qualidade dos pescados ofertados (SANTOS et al., 2016).

A respeito da situação da aquicultura alagoana, principalmente da necessidade de ampliar a produção de pescado, além da distribuição de alevinos viabilizada pela Secretaria de Agricultura e Pesca de Alagoas (SEAGRI/AL) o exposto no Anuário Peixe BR da Piscicultura (2019), contribui para uma melhor compreensão:

Segundo Edson Murada, assessor técnico da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Pesca e Agricultura (SEAGRI), a produção é quase toda comercializada em feiras livres. “Trata-se de um mercado importante, porém saturado, que já não dá conta da atual oferta de peixes. Com isso, caem os preços. A necessidade de regularização dos projetos está na base deste modelo de comercialização”, informa o especialista. A grande aposta para reverter a atual situação e crescer está na abertura de uma unidade de processamento em Piranhas, no oeste do estado (ANUÁRIO PEIXE BR DA PISCICULTURA, 2019).

Conforme dados da Associação Brasileira de Piscicultura, o estado de Alagoas apresentou um significativo avanço na produção de pescado e, atingiu 135% em 2018. Na tabela 1, a seguir, se visualiza o número de estabelecimentos com aquicultura no país, na região Nordeste e em Alagoas, em 2018.

Tabela 1 – Estabelecimentos com aquicultura no Brasil, Nordeste e Alagoas, em 2018.

Pescado	Brasil (Ton.)	Nordeste (Ton.)	Alagoas (Ton.)
Carpa	119.916	1.479	51
Tilápia	110.072	13.164	1.152
Tambaqui	44.978	13.092	634
Jundiá	36.017	436	21
Lambari	23.028	142	10
Pacu	14.562	1.226	11
Pintado	10.094	511	14
Curimatã	9.044	5.051	46
Tambatinga	8.499	2.530	15
Piau	8.123	1.336	13
Total	384.333	38.967	1.967

Fonte: Anuário Peixe BR da Piscicultura (2019).

Os estudos apontam que o processamento é o maior desafio para a contínua expansão da aquicultura em Alagoas. Ressalta que o estado é bem servido de rios, açudes e lagos, mas

essa vantagem geográfica esbarra em um problema comum no cotidiano dos estados nordestinos, que diz respeito à complexa regularização ambiental. Na tabela 02, se observa as principais espécies de peixes mais produzidos no estado de Alagoas.

Tabela 2 - Espécies de peixes cultivados mais produzidas em Alagoas – 2017 e 2018, por tonelada

Peixes	2017	2018
Tilápia	2.540	6.600
Nativos	897	1.500
Outros (*)	63	150
Total	3.500	8.250

*Carpa, Truta e Panga, principalmente.

Fonte: Anuário Peixe Br da Piscicultura, 2019.

Em trabalho realizado Araujo et al. (2015), constata-se que 26% dos entrevistados informaram ter o pescado como sua carne preferida. As justificativas principais estavam relacionadas ao sabor, ser saudável e para variar o cardápio. O tambaqui e a tilápia lideravam a pesquisa de espécies favoritas para o consumo. A preferência pela forma de aquisição foi de peixes vivos (59%) ou inteiros frescos (36%). Citam ainda a carência de estudos relacionados à comercialização em feira livre, principalmente na questão do pescado.

Em Maceió, conforme resultados obtidos por Santos et al. (2016), os consumidores de pescado era composto por uma maioria do sexo feminino (56,53%), na faixa etária entre 30-49 anos (57,03%), com consumo a cada quinze dias (30%) e cuja maioria (68,08%) adquiria os pescados em supermercados, enquanto que 28,89% adquiriam em feiras livres mais próximas das residências. Os peixes de preferência dos consumidores entrevistados eram o dourado e a tilápia.

METODOLOGIA

Este trabalho, trata-se de um estudo descritivo e de caso (GIL, 2007; YIN, 2010), a partir do qual se procurou conhecer uma realidade e seus fenômenos sociais, vivenciados por comerciantes de pescados que operavam no Mercado Público do Tabuleiro dos Martins, Maceió, Alagoas.

A pesquisa foi realizada no período de janeiro a março de 2020. Inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica. Em seguida, foram estudados os comerciantes de pescado, no mês de janeiro do corrente ano, fazendo-se uso de dados qualitativos e quantitativos obtidos com base em observações de campo, no ambiente do mercado público, e entrevistas concretizadas durante as visitas aos comerciantes, consoante metodologia de Gil (2007).

As entrevistas foram efetivadas englobando dez comerciantes que se dispuseram a contribuir com a pesquisa, dentre os componentes do universo de negociantes, seguindo um roteiro com perguntas abertas e fechadas, a fim de conhecer os atores objeto do estudo, a dinâmica da comercialização e o ambiente do mercado (GIL, 2007). A primeira coleta de dados aconteceu no dia 24/01/2020 e a segunda coleta aconteceu no dia 07/01/2020. Foram entrevistados, também, administradores do mercado e consumidores para o entendimento do funcionamento do processo de comercialização. Os resultados obtidos foram analisados qualitativamente, conforme metodologia proposta por Bardin (2011) e Gil (2007), e os quantitativos trabalhados a partir do disponibilizado em planilha eletrônica, e apresentados conforme as normas para elaboração de Trabalhos de Conclusão de curso estabelecidas pela Universidade Federal de Alagoas.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1. Mercado público e comerciantes

O bairro do Tabuleiro dos Martins está localizado na denominada parte alta da cidade de Maceió. De acordo com Magalhães et al. (2018) é um bairro da cidade que historicamente e atualmente, é ocupado por parcelas de trabalhadores e, com menor poder socioeconômico. O bairro faz parte da denominada área de expansão de Maceió, região do Tabuleiro, tendo apresentado nos últimos anos uma crescente expansão urbana, consoante Almeida e Ferreira Neto (2017).

Conforme Cavalcanti (2017) o Tabuleiro dos Martins é considerado como periférico no município, tomando por base a desigualdade de renda, quanto pela migração de interesses públicos e privados no desenvolvimento de outros locais. Bairro onde, segundo Cortez (2020), se observa uma grande concentração populacional e uma quantidade de serviços, comércios e equipamentos disponíveis que não suprem a demanda da população local. Os reflexos das condições históricas e de conjuntura que compõem o cenário do bairro podem ser visualizados no fato de ser um dos três bairros mais noticiados quanto as manifestações relacionadas a algum tipo de conflito urbano, segundo Santos et al. (2020).

De acordo com dados do Censo de 2010, a população do Tabuleiro é de 64.755 habitantes, sendo 30.314 masculina e 34.441 feminina. População formada por uma maioria de mulheres (53%). Segundo dados do Tribunal de Justiça do Estado de Alagoas (2017), a estimativa seria de que o bairro do Tabuleiro do Martins contaria, em 2020, com uma população com cerca de 73.223 habitantes. De acordo com a Secretaria Municipal do Trabalho, Abastecimento e Economia Solidária, de Maceió, Alagoas (SEMTABES, 2020), o bairro do Tabuleiro do Martins é um dos maiores da cidade, com alta densidade demográfica (7.618 hab./km²).

A faixa etária da população do bairro pode ser visualizada na figura 1, a seguir. A população de jovens (idade até a 14 anos) no bairro, está em torno de 25%, enquanto a de idosos (pessoas com mais de 60 anos) em cerca de 5%.

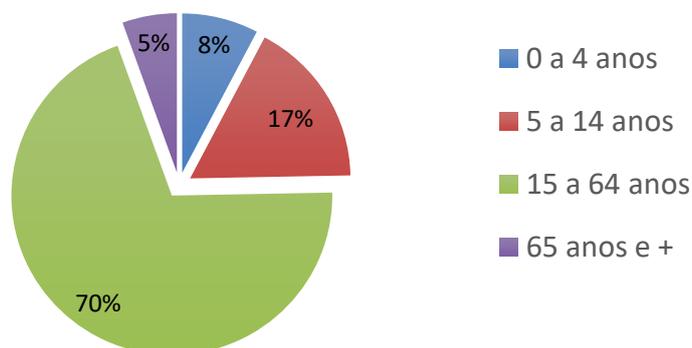


Figura 1. População do Tabuleiro dos Martins, por faixa etária, em 2010.
 Fonte: Adaptado de Site População.net.br

Andrade (2014), em seu estudo, indica que o crescimento populacional da capital alagoana, intensificou o povoamento nas áreas mais distantes do centro da cidade, surgindo os bairros da “parte alta da cidade”, a exemplo bairro do Tabuleiro dos Martins. A descentralização ocorrida em Maceió culminou por formar um comércio de bairros, tendo as feiras livres como principal núcleo de comércio. Assim, a feira do Tabuleiro surge na década de 1960, seguida da feira do Jacintinho, que inicia as suas atividades no mesmo ano (ANDRADE, 2014).

As feiras livres fazem parte de histórias e vidas na maioria das cidades brasileiras, conforme Santos (2014), elas estão presentes e em crescimento, até os dias atuais, pois são locais que possibilitam a inclusão no ambiente de trabalho via informalidade, e por se configurar enquanto local de compra de fácil acesso, principalmente em bairros populares.

De acordo com Santos (2011), na região Nordeste, algumas feiras, e entre elas a do Tabuleiro dos Martins, são ocupações regulares, ocorrem em espaços fixos, destinados ao deslocamento das pessoas até os seus espaços, resultantes de um processo de existência e insistência, permanente em grandes centros comerciais da cidade e bairros populosos. As feiras estão numa constante de acontecimentos e transformações, por ser um local dotado de inventividades e de uma riqueza ímpar em sua constituição (SANTOS, 2011).

Segundo Andrade (2014) as três principais feiras de Maceió são a do Tabuleiro dos Martins, a do Jacintinho e a do Benedito Bentes, que têm funcionamento diário, são

classificadas de caráter permanente, estão localizadas próximas ao mercado público municipal de cada bairro e, apresentam um maior volume de comercialização aos finais de semana .

Conforme dados da Secretaria Municipal do Trabalho, Abastecimento e Economia Solidária (SEMTABES, 2020), o mercado público do Tabuleiro dos Martins contava com 242 boxes disponibilizados para permissionários, com funcionamento de segunda à domingo, das 5h às 15h (Figura 2). A SEMTABES – Tabuleiro dos Martins, se localiza a menos de 20m da área destinada a comercialização de pescado. O escritório conta com um administrador do mercado e cinco profissionais responsáveis pela fiscalização.



Figura 2 - Corredor do Mercado Público do Tabuleiro dos Martins, em 2020.
Fonte: Autor (2020).

A distribuição das bancas foi promovida por sorteio, após o cadastramento do feirante na prefeitura. Os feirantes (permissionários) pagam uma taxa mensal, enviada pela secretaria em forma de boleto e, cada um era responsável pelas reformas que desejassem efetuar na banca. Por isso, era possível encontrar bancas feitas com madeira, outras em alvenaria, cimento; com o acabamento em tinta ou cerâmica. O mercado dispunha de instalações sanitárias próprias, destinada à clientes e comerciantes e, se encontravam, em área separada da manipulação e comercialização de alimentos.

O ambiente, no decorrer da pesquisa, apresentava baixa/pouca luminosidade e ventilação (Figura 3). A água era de distribuição da Companhia de Saneamento de Alagoas (CASAL). O espaço era ocupado por permissionários variados: comerciantes de pescado, de carne de gado, frango, bancas com lanches, hortifrutigranjeiros e produtos como o arroz e

feijão. A área que estava destinada à comercialização de pescado contava com boxes e as tradicionais tarimbas existentes em mercados públicos brasileiros.



Figura 3 - Estrutura metálica da cobertura do Mercado Público do Tabuleiro dos Martins, em 2020
Fonte: Autor (2020)

Para a pesquisa foram considerados dados de responsáveis por bancas de venda, visto que os ajudantes não eram fixos, alguns eram familiares, ou não estavam no local com a mesma frequência que os donos. São dados referentes ao gênero, faixa etária, tempo de trabalho, estado civil, tipos de produto comercializado, se recebiam auxílio por parte do governo, se possuíam cursos que ajudassem na comercialização do produto e quantas pessoas, na residência, estavam empregadas.

Observa-se, na figura 4, que a maioria de comerciantes de pescado na Feirinha do Tabuleiro, mais especificamente, no seu Mercado Público, representada por 70% dos entrevistados, era do gênero feminino. Trabalho realizado por de Silva, Souza e Pontes (2019), por exemplo, não indica a presença de mulheres no universo dos peixeiros pesquisados. Em um estudo realizado na feira livre de Lavras, o resultado da análise do perfil sócio demográfico dos feirantes mostra que a maioria predominante na atividade era do sexo masculino, o que correspondeu a 60,6% da pesquisa (MOREL; REZENDE; SETTE, 2015).

Aspecto outro diz respeito a uma forte presença masculina nas feiras e mercados de pescados, fato observado entre comerciantes varejistas de pescado em Manaus. Eles eram maioria e trabalhavam há mais de dez anos na atividade e tinham na comercialização de

pescado sua principal fonte de renda. Trabalhos realizados por Feio (2015) e Ferreira (2019), mostram que todos os entrevistados em seus respectivos estudos, eram do gênero masculino. 45% deles tinham de 8 a 15 anos de experiência, 30% entre 15 e 25 anos de experiência e 25% de 25 a 35 de experiência como vendedor de pescado.

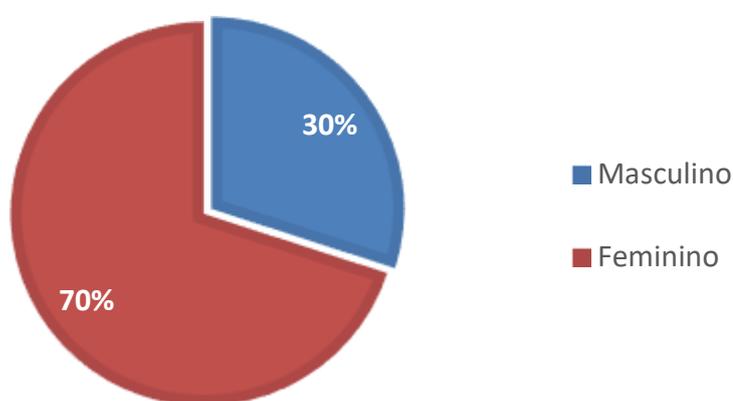


Figura 4 – Entrevistados, quanto ao gênero, em 2020.

Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Em relação à faixa etária dos comerciantes entrevistados (Figura 5) foi constatado que a maioria (70%) possui idade entre 41 e 50 anos, 20% estavam na faixa entre 51 a 60 anos de idade e 10% estavam com mais de 60 anos de idade.

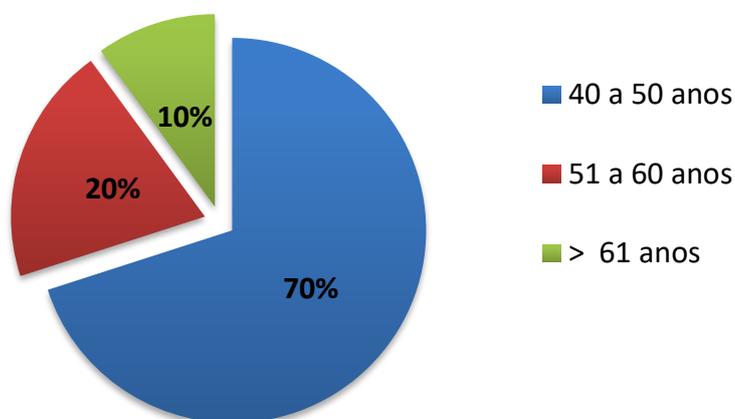


Figura 5- Entrevistados quanto a faixa etária, em 2020.

Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Zacardi et. al. (2014) relatam a idade de pescadores artesanais de uma comunidade às margens do Rio Tapajós, variando entre 16 e 74 anos, com mais de 45% na faixa etária de 45 a 60 anos.

Quanto ao estado civil dos entrevistados no Tabuleiro dos Martins, se observa na figura 6 que 50% deles são casados, 20% estavam solteiros, 20% estavam viúvos e 10% conviviam com outra pessoa. Em sua pesquisa, Morel, Rezende e Sette (2015), encontraram uma maioria de casados ou em união estável, em uma feira livre do município de Lavras.

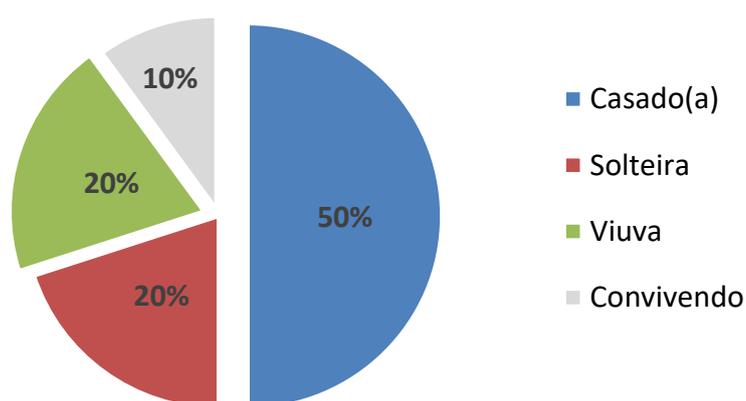


Figura 6 – Entrevistados, quanto ao estado civil, em 2020.

Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Em relação à escolaridade dos entrevistados, de acordo com o contido na figura 7, observou-se que 10% dos entrevistados eram analfabetos ou não possuíam o ensino fundamental completo; 40% deles possuíam o fundamental completo e o fundamental II incompleto e 50% possuíam o fundamental II completo e o ensino médio incompleto.

No processo de desembarque e comercialização do pescado, observado por Pereira et al. (2010), os resultados mostraram que 44,58% dos entrevistados, eram analfabetos ou com o ensino fundamental incompleto, com o ensino fundamental completo eram 16,87%, e os com ensino médio e superior correspondiam a 38,5%. Trabalho de Zacardi et. al. (2014) mostram que a maioria da população por eles estudada possuía escolaridade referente ao ensino fundamental incompleto.

Pode-se observar no estudo de Ferreira (2019), que dos feirantes pesquisados por ele, 37% possuíam o ensino médio completo, 25% possuíam o ensino médio incompleto, 31%

declararam ter o ensino fundamental completo e 7% possuíam o ensino fundamental incompleto.

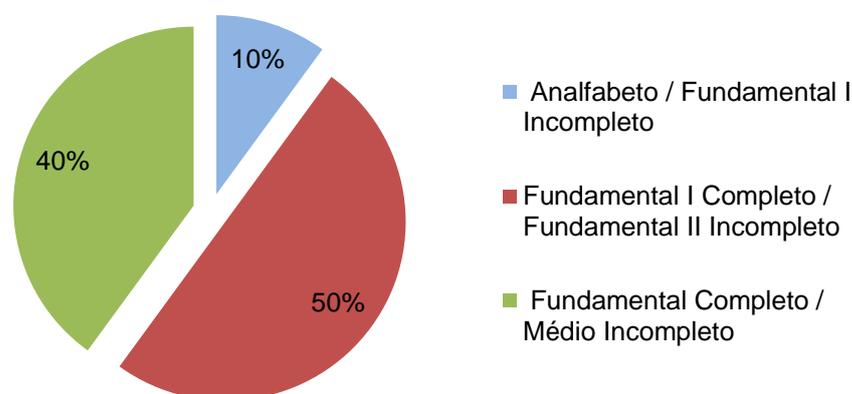


Figura 7 - Entrevistados segundo a escolaridade, em 2020.

Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Em relação à participação dos entrevistados em processos educativos, de capacitação ou treinamento objetivando a melhoria ou o aperfeiçoamento das suas atividades enquanto comerciantes, foi constatado, conforme registros deles, nunca terem participado de cursos relacionados à profissão. Nunca buscaram, ou nunca foi ofertado.

Em relação a isso, trabalho realizado por Morel, Rezende e Sette (2015), indica o registro de uma porcentagem de 69,7% pesquisados que afirmaram nunca terem participado de cursos com o mesmo intuito.

Entretanto, nenhum dos respondentes em nenhum dos dois trabalhos demonstrou real interesse em participar de cursos ou palestras sobre assuntos de interesse. A resposta comum, apontada pelos feirantes para o posicionamento é referente à falta de tempo para estudar e/ou fazer cursos. Os mais idosos registraram que na idade deles não havia mais necessidade disso, uma vez que eles conheciam o que faziam, desde pequenos. A necessidade de sobrevivência, dadas as condições de vida e políticas públicas que não reduzem as desigualdades, culmina por contribuir para levar jovens mais cedo para o mercado de trabalho informal. O pouco investimento em educação distorce, também, a forma de ver o mundo e corrobora o modelo econômico em vigor.

O tempo de atividade com a comercialização de pescado no Mercado público do Tabuleiro dos Martins pode ser observado na Figura 8. De acordo com a citada figura, foi constatado que 50% dos entrevistados atuavam como comerciantes de pescados entre 31 a 40 anos. Cerca de 30% dos entrevistados atuavam entre 20 a 30 anos e 20% entre 31 e 50 anos. Se observou, que eram comerciantes com uma boa experiência no mercado de comercialização de pescados e que contavam com uma clientela formada ao longo do tempo de trabalho.

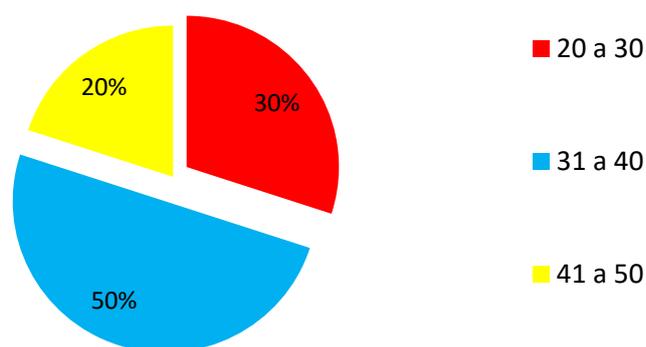


Figura 8 – Entrevistados, quanto ao tempo de serviço, em 2020.
Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Em trabalho, com relação ao processo de desembarque e comercialização do pescado, e ao tempo na atividade em mercado público, Pereira et al. (2010), observaram que 41% dos entrevistados estavam na profissão entre 0 a 10 anos; 28% de 10 a 20 anos e, acima de 20 anos, 31% dos entrevistados.

Em seus estudos, Morel, Rezende e Sette (2015) registraram sobre o negócio em feira livre, que 57,5% dos respondentes afirmaram trabalhar como feirante por um período compreendido entre 2 e 10 anos; 51,5% participavam de 1 a 2 feiras por semana (a grande maioria participava das duas maiores feiras da cidade, a feira realizada aos sábados no Mercado Municipal e às terças-feiras na Praça Dr. Jorge); 54,5% não realizavam outro tipo de atividade.

No que se refere ao recebimento de auxílios governamentais, ou participação em programas governamentais (Figura 9), foi constatado que 30% dos entrevistados recebiam

recursos do Programa Bolsa Família e que os demais não mais participavam, que 30% tiveram o apoio cancelado, em função da maioria dos filhos e início de atividades laborais com carteira assinada.

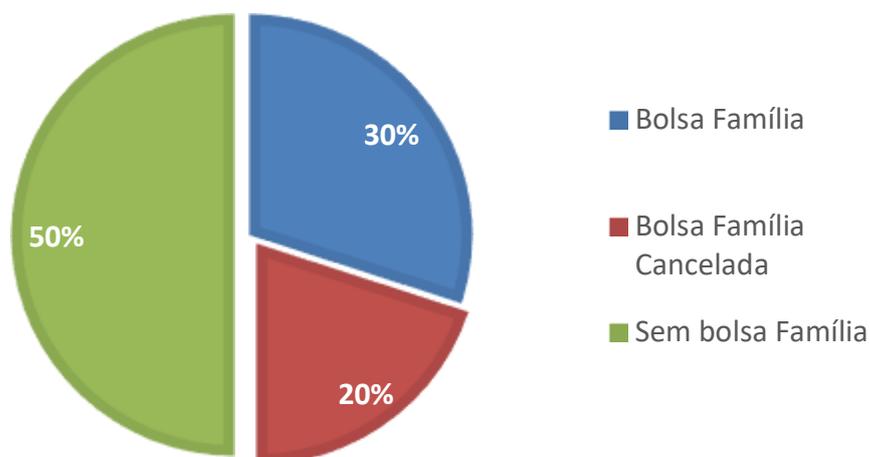


Figura 9 - Recebimento de auxílios governamentais, em 2020.

Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Em relação ao número de pessoas componentes das famílias dos entrevistados empregadas (Figura 10), foi observado que 56% dos entrevistados declararam que na residência contavam com dois componentes da família empregados, trabalhando, que em 33% das famílias tinham uma pessoa trabalhando e em 11% o registro de três componentes trabalhando.

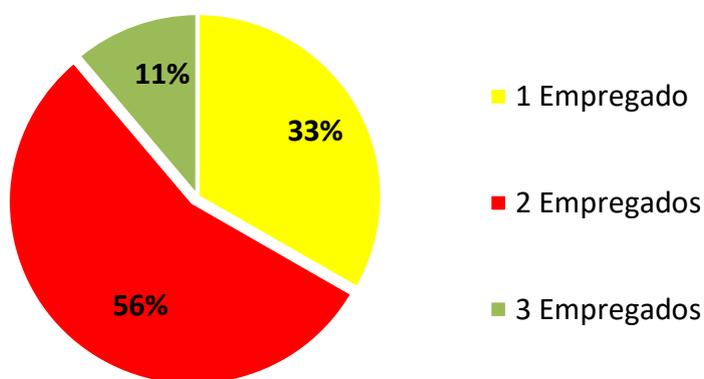


Figura 10 - Pessoas empregadas na residência dos entrevistados, em 2020.

Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Composição de empregados que vivem na mesma casa. A maioria, representada por 56% dos entrevistados, declararam que, pelo menos, duas pessoas possuíam emprego. Os entrevistados de Morel, Rezende e Sette (2015) afirmaram ter, pelo menos, um familiar trabalhando na feira livre.

Dentre os entrevistados foi levantado (Figura 11) que a maioria (80%) dispunha em suas residências de um poço ou nascente de água e que 20% utilizavam água fornecida pela rede geral de distribuição, no caso, água fornecida pela Companhia de Abastecimento de Água do Estado de Alagoas.

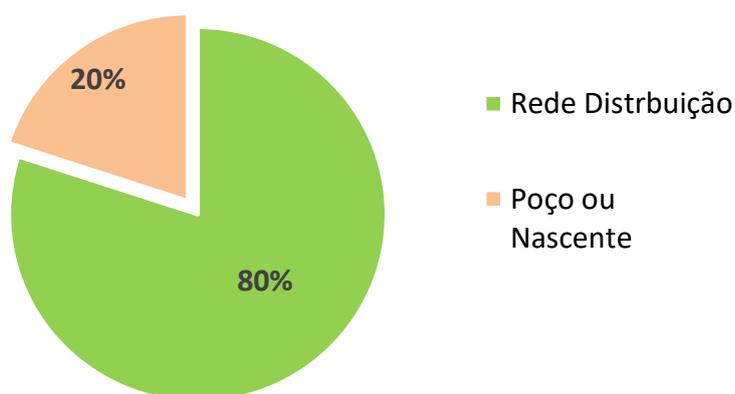


Figura 11 - Fornecimento de água em residências dos entrevistados, em 2020.
Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

A água é de fundamental importância para a existência de vida. O abastecimento de água em 77 dos 102 municípios do estado de Alagoas é proveniente do Rio São Francisco e de responsabilidade da Companhia de Abastecimento de Água e Saneamento do Estado de Alagoas. (ALAGOAS, 2020). Os municípios que não são atendidos pelo órgão, possuem abastecimento de água próprio ou formas alternativas, como cisternas, cacimbas e poços.

No estado de Alagoas, conforme dados da Secretaria Nacional de Vigilância em Saúde, 73% das residências são abastecidas via fornecimento coletivo de água, por meio de sistema de abastecimento de água; a parcela restante emprega soluções alternativas de abastecimento: solução alternativa coletiva e solução alternativa individual (SANTOS JÚNIOR et al., 2019).

4.2. Produtos e Comercialização

Em relação aos produtos comercializados pelos entrevistados foi registrado que 50% deles comercializavam peixes e mariscos, 30% exclusivamente, peixes e, 20% somente mariscos (Figura 13).

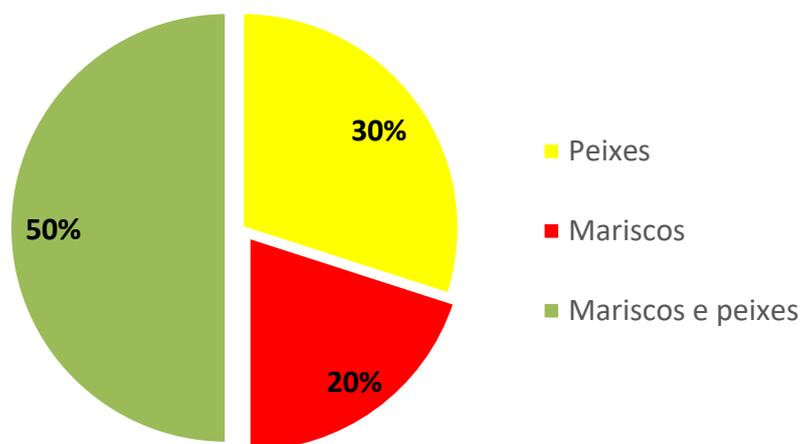


Figura 13 - Produtos comercializados pelos entrevistados, em 2020.
Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Os principais pescados comercializados no Mercado público do Tabuleiro eram: Sururu (*Mytella charruana*), Massunim, Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), Curimã (*Prochilodus lineatus*), Arabaiana (*Elagatis bipinnulata*), Pescada (*Merluccius merluccius*).

Conforme Lopes, Oliveira e Ramos (2016), os peixes mais produzidos no Brasil seriam: tilápia (*Oreochromis sp.*), tambaqui (*Colossoma macropomum*), pacu (*Piaractus mesopotamicus*), híbridos produzidos por cruzamentos entre tambaqui e pacu (tambacu, patinga e tambatinga) e carpas.

Os comerciantes foram questionados quanto a quantidade (kg) comercializada durante a semana e foi obtido um valor médio de 332,15kg. Vale ressaltar a existência de comerciantes que trabalham a semana toda na feira e outros que trabalham de sexta à domingo. Os que comercializam de segunda à domingo apresentaram a maior quantidade e venda de produtos durante a semana.

Quando questionados sobre o valor de compra e venda, foi notado que foi estabelecido (entre eles) um valor igual para cada produto. A exemplo da comercialização do sururu, qualquer vendedor dentro do mercado público, comercializava o kg do sururu a R\$10,00.

Quando questionados sobre a satisfação pessoal, a maioria respondeu que gostava do trabalho que fazia e que, apesar das dificuldades relacionadas a estrutura do mercado público e ao fluxo de clientes, eles conseguiam, em palavras deles, por comida na mesa e viver. Também, como resposta, foi dito que o comércio de pescado já era feito de outras gerações, como pais e avós, e muitos alegaram só saberem fazer isso. Ao questionarem seus entrevistados sobre o que mais gostavam na profissão, Morel, Rezende e Sette (2015), constataram que 66,7% deles mencionaram a relação com o público, as amizades conquistadas e o “bate papo” que acontecia durante a feira como pontos positivos do trabalho.

De acordo com resultados obtidos por Silva, Souza e Pontes (2019), uma parcela dos vendedores de peixe, por eles pesquisados, trabalhava desde a infância para ajudar os pais, os familiares exerciam a mesma função. Indicaram que tal realidade vinha se modificando nos últimos anos, pois muito dos filhos de peixeiros vinham exercendo outras atividades no mercado, dado as dificuldades vivenciadas.

O mercado público dispunha de uma área coberta e os comerciantes de pescado se localizavam no último corredor. Eles apontaram falhas nas estruturas (Figura14).



Figura 14 - Estrutura da cobertura do Mercado Público do Tabuleiro, em 2020.

Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

As estruturas apresentavam pontos de ferrugem, o que redundava na necessidade de se promover a realização de limpeza, pintura e conservação da mesma, por pessoal qualificado.

Outro aspecto apresentado pelos comerciantes entrevistados foi o referente à limpeza e conservação de todo o ambiente (Figura 15). No decorrer da pesquisa de campo foi observada a presença de teias de aranha, além da falta d'água que, segundo os mesmos, era constante. Importante registrar que a água era um produto, um bem, fundamental para cada um deles, uma vez que as atividades desenvolvidas dependiam da disponibilidade dela. Eles utilizavam a água, para a própria higiene, bem como dos produtos e da banca em que o pescado era comercializado. Trabalho realizado por Morel, Rezende e Sette (2015), em relação a satisfação com a estrutura da feira, apontam que 66,8% se dizem totalmente satisfeitos.



Figura 15 - Comercialização no Mercado Público do Tabuleiro, em 2020
Fonte: Foto acervo do Pesquisador (Jan/2020)

A descamação, evisceração e os cortes do pescado eram procedimentos realizados no mesmo local da comercialização, o que tornava o setor mais desorganizado e podendo sujar os consumidores. Foi possível observar feirantes com avental sujo ou trajas comuns no cotidiano (Figuras 16 e 17). Tal fato também foi constatado em trabalho realizado por Freire, Silva e

Souza (2011), onde os feirantes com o avental sujo representaram 20%, vestimenta casual 31% e com o avental sujo 15% dos pesquisados.



Figura 16 – Exposição de produtos na banca, no Mercado Público do Tabuleiro.

Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.



Figura 17 - Produtos na banca, no Mercado Público do Tabuleiro.

Fonte: Foto acervo do Pesquisador (Jan/2020)

Embora se registre a existência de uma empresa de prestação de serviços de limpeza, a comando da Secretaria Municipal do Trabalho, Abastecimento e Economia Solidária (SEMTABES), responsável pela higiene geral do mercado, tal serviço não atende as expectativas dos usuários (Figura18). Em seu estudo, Souza et al. (2016), observaram nas boas práticas de manipulação de pescados, em mercados públicos de Recife, que 16% não

estavam dentro dos conformes da boa qualidade de higiene dos boxes, 28% não estavam expondo de forma adequada e 66% descartavam os resíduos de forma inadequada.



Figura 18 - Produtos na banca, no Mercado Público do Tabuleiro.
Fonte: Autor, pesquisa de campo, 2020.

Aspectos inerentes a práticas comuns no mercado, podem ser visualizados na figura 19, em que se observa a disposição de produtos à venda.



Figura 19 - Produtos na banca, em bacias, no Mercado Público do Tabuleiro.
Fonte: Foto acervo do Pesquisador

Outro ponto foi o atinente a observação da presença de cães e gatos dentro das instalações do mercado público do Tabuleiro dos Martins. Os comerciantes informaram que desistiram de tirar os animais do local pois eles sempre voltavam ou apareciam novos. Isso

indica falhas nas atividades de conservação, limpeza e vigilância na área do mercado, que comprometiam a saúde de comerciantes, consumidores e pessoas que por ali trafegavam.

Em trabalho realizado no Mercado Público de Recife, Souza et al. (2016), constataram que em cerca de 30% dos boxes visitados havia a presença de animais, como gatos e cães, circulando livremente, comendo restos de carnes jogadas por vendedores, colocando em risco a segurança da população que ali circulava, comprometendo a higiene dos espaços e a qualidade dos alimentos comercializados. Por outro lado, apontaram falhas no processo de gestão no que se referia à fiscalização e cumprimento de normas sanitárias (SOUZA et al., 2016).

Foi observado que os comerciantes não tinham o devido cuidado quanto ao manuseio de dinheiro (cédulas e moedas). Muitos deles passavam apenas um pano na mão, para que as notas não ficassem úmidas e guardavam o dinheiro recebido, conforme o caso, era dado o troco e voltavam a manusear o pescado. De acordo com Souza et al. (2016), aspectos como esses expunham os consumidores a riscos, comprometendo a qualidade e integridade dos pescados, gerando riscos à saúde da população.

5. CONCLUSÃO

Os resultados obtidos apontam que a comercialização de pescado no Mercado Público do Tabuleiro dos Martins tem sido desenvolvida de forma bastante precária. O espaço físico apresentava problemas que abrangiam as instalações físicas, a higiene, limpeza e conservação, comprometendo a participação efetiva dos comerciantes no processo de comercialização, colocando em risco a segurança de consumidores e comerciantes, ensejando investimentos diversos, inclusive o de capacitação dos atores envolvidos, que possam contribuir para o aumento do consumo de pescado no bairro e com a qualidade de vida da população local.

REFERÊNCIAS

ALAGOAS, Companhia de Abastecimento D'água e Saneamento do Estado de Alagoas. **Competência e Legislação**. Disponível em: <<https://www.casal.al.gov.br/competencia-e-legislacao/>>. Acesso em: 22 maio. 2020.

ALMEIDA, Antonio José Pereira; FERREIRA NETO, José Vicente. Mapeamento de áreas impermeáveis para caracterização da urbanização da bacia endorreica do Tabuleiro do Martins, Maceió/AL. **Revista Contexto Geográfico**, Maceió, AL, v. 2. n. p. 100-109, jul., 2017.

ALMEIDA, Mirella Dias; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Salvador, BA, v. 35, n. 1, p. 110, 2014.

ALVES, Giuliano Lima; TEÓFILO, Tiago da Silva. Aspectos higiênico-sanitários de estabelecimentos de comercialização de pescado no “mercado do peixe” em São Luís-MA. **Revista Científica de Medicina Veterinária**, São Paulo, SP, ano XIV, n. 26, p. 1-8, 2016.

ANDRADE, Jarpa Aramis Ventura de. **Economia urbana e articulação dos setores populares**: o caso do centro comercial e de serviços populares do bairro do Jacintinho, Maceió-AL. 2011. 121f. Dissertação (Mestrado em Economia) Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de economia, Administração e Contabilidade, Maceió, 2014.

ANUÁRIO PEIXE BR DA PISCICULTURA. 2019. **Anuário da piscicultura, por estado**. São Paulo, Associação Brasileira da Piscicultura. 2019.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Portaria SVS/MS n. 326, de 30 de julho de 1997. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília; 1997.

ARAUJO, Daniel de Magalhães; LINS, João Lucas Farias; TAVARES, Adriano dos Santos; Joseane da SILVA; SILVA, Valdeí Marcelino da; BORDINHON, André Moreira. Aspectos

de aquisição e consumo de peixes na feira livre de Porto Real do Colégio-Alagoas. São Paulo, **Boletim do Instituto de Pesca**, v. 41, n. 4, p. 961-973, 2015.

ARGÔLO, Simone Vieira. **O beneficiamento e o comércio informal de pescados em São Francisco do Conde - BA**: o trabalho, a higiene e a conservação do produto. 2012. 107 Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde), Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia. Salvador, Bahia, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA PISCICULTURA. **Anuário Peixe BR da piscicultura 2018**. São Paulo: ABP, 2018. 71p. Disponível em: <https://www.peixebr.com.br/Anuario2018/AnuarioPeixeBR2018.pdf>. Acesso em 21 jun.2020.

BRABO, Marcos Ferreira; PEREIRA, Luiz Fernando Soares; SANTANA, João Vicente Mendes; CAMPELO, Daniel Abreu Vasconcelos; VERAS, Galileu Crovatto. Cenário atual da produção de pescado no mundo, no Brasil e no estado do Pará: ênfase na aquicultura. **Acta Fish**, São Cristóvão, SE, v. 4, n. 2, p. 50-58. 2016. Disponível em: <file:///C:/Users/Jakes/Downloads/5457-Texto%20do%20artigo-15726-7-10-20170901.pdf>. Acesso em: 18 jun.2020.

CARDOSO, Eduardo Schiavone; LEAL, Carmen Luyara Canabarro; COSTA, Jéssica Medeiros. O mercado e o pescado: uma primeira atualização dos circuitos econômicos e das cadeias produtivas do peixe em Santa Maria-RS. **Ciência & Natura**. Santa Maria, RS, v. 35, n.2, p.226-231, 2013.

CAVALCANTI, Debora de Barros. Lutando por um lugar na cidade de Maceió, Brasil. **Revista Geo UERJ**, Rio de Janeiro, RJ, n. 30, p. 1-18, 2017.

CORTEZ, Fernanda; VAZ, Nelson Popini. **Pesquisa de marketing com ciclistas: conhecendo o usuário em Maceió/Al**. Disponível em: http://files-server.antp.org.br/_5dotSystem/download/dcmDocument/2013/10/07/CBECB75D-2C62-4607-85B2-BA95D105BBBA.pdf. Acesso em: 20 junho de 2020.

COSTA, Tiago Viana da; SILVA, Rosquild Rainney dos Santos; SOUZA, Jaires Lima de; BATALHA, Oscarina de Souza; HOSHIBA, Márcio Aquio. Aspectos do consumo e comércio

de pescado em Parintins. **Boletim do Instituto de Pesca**, São Paulo, v. 39, n. 1, p. 63-75, 2018.

FAO - Food and Agriculture Organizations of the United Nations. 2012. **The State of Fisheries World and Aquaculture 2012**. FAO Fisheries and Aquaculture Department, Rome. 209p. Disponível em: <<http://www.fao.org/docrep/016/i2727e/i2727e>>. Acesso em: 21 jun. 2020.

FEIO, Thalita Amorim. **Diagnóstico da comercialização do pescado nas feiras de Manaus nos períodos de defeso e não defeso**. 2015, 72 f. Dissertação (Mestrado em Biologia de Água Doce e Pesca Interior) - Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, Amazonas, 2015.

FERREIRA, Viviane de Castro. **Estudo da comercialização e condições de armazenamento do pescado em duas feiras da cidade de Parintins/AM**. 2019, 45 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Ciências Biológicas) - Centro de Estudos Superiores de Parintins, Universidade do Estado do Amazonas, Parintins, Amazonas, 2019.

FIRMINO, Paul Clívilan Santos. As feiras livres em tempos de contemporaneidade e os circuitos da economia urbana em Arapiraca/AL (Brasil). **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, SE, Ano XXX, n. 1, p. 220-238, Jan./Jun., 2019.

FREIRE, Julliany Lemos; SILVA, Bianca Bentes; SOUZA, Adelson Souza. Aspectos econômicos e higiênico-sanitários da comercialização do pescado no município de Bragança (PA). **Biota Amazônia**, Macapá, AP, v. 1, n. 2, p. 17-28, 2011.

FURLAN, Valcenir Junior Mendes; De CAMPOS, Ilana Popoviche; CENTENARO, Graciela Salete. Caracterização da atividade pesqueira e aspectos da comercialização do pescado no município de Itaqui-RS, Brasil. **Vigilância Sanitária em Debate: Sociedade, Ciência & Tecnologia**, Rio de Janeiro, RJ, v. 4, n. 4, p. 43-50, 2016.

KIRCHNER, Rosane Maria; CHAVES, Magda Antunes; SILINSKE, Jaqueline; ESSI, Liliana; SCHERER, Mônica Elisa; DURIGON, Emerson Giuliani. Análise da produção e comercialização do pescado no Brasil. **Revista Agro@Mambiente on-Line**, Boa Vista, RR, v. 10, n. 2, p. 168, 2016.

LIMA, Severino Adriano Oliveira.; ANDRADE, Humber Agrelli. Zoneamento da área extrativista mais produtiva da *Anomalocardia flexuosa* (Linnaeus, 1767) (Mollusca: Bivalvia) no mundo. **Biotemas**, Florianópolis,SC, v. 31, n. 3, p. 33-41, 2018.

LIMA, Kézia Feijãode; ALMEIDA, Inailde Correia de; TEXEIRA, Jaciara Azevedo; MELO, Regina de Aguiar; A comercialização do pescado no município de Santarém, Pará. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, São Luiz, MA, v. 9, n. 2, p. 1-9, 2016.

LOPES, Ivã Guidini; OLIVEIRA, Renan Garcia de, RAMOS Fabrício Menezes. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. **Biota Amazônia**, Macapá, v. 6, n. 2, p. 62-65, 2016.

MAGALHÃES, Amanda Borges Castelo Branco de; MORAIS, Mariane Nascimento de; MARQUES, Leandro Ferreira; CUNHA, Mariana Cerqueira Paranhos Fernandes; BARBIRATO, Gianna Melo. Integração modal em Maceió-Al, Brasil: uma proposta de mobilidade urbana para bairros periféricos. **Anais...8 ° Congresso Luso-Brasileiro para o Planeamento Urbano, Regional, Integrado e Sustentável (PLURIS 2018)**. Cidades e Territórios - Desenvolvimento, atratividade e novos desafios. Coimbra – Portugal, 24, 25 e 26 de outubro de 2018. Disponível em: <https://www.dec.uc.pt/pluris2018/Paper1237.pdf>. Acesso em: 22 jun.2020.

MONTEIRO, Maria Lúcia Guerra; MÁRSICO, Eliane Teixeira; TEIXEIRA, Cláudia Emilia; MANO, Sérgio Borges; CONTE JUNIOR, Carlos Adam; VITAL, Hélio de Carvalho. Validade comercial de filés de Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) resfriados embalados em atmosfera modificada e irradiados. **Ciência Rural**, Santa Maria, RS, v. 42, n. 4, p. 737-743, 2012.

MOREL, Aline Pereira Sales; REZENDE, Liviane Tourino; SETTE, Ricardo de Souza. Negócio feira livre: análise e discussão sob a perspectiva do feirante. **Extensão Rural**, Santa Maria, v. 22, n. 4, p. 43-57, 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/extensaorural/article/view/16781/pdf>. Acesso em: 23 jun.2020.

MOUCHREK, Adenilde Nascimento; TELES, Amanda Mara; EVERTON, Gustavo Oliveira; MENDES FILHO, Nestor Everton; SERRA, Josilene Lima; OLIVEIRA, Eric S. Avaliação microbiológica de sururu (*Mytella falcata*), sarnambi (*Lucina pectinata*) e camarão (*Litopenaeus vannamei*) in natura comercializadas em feiras livres de São Luís – MA. In:

Anais do VI Simpósio de Segurança Alimentar. FAURGS, Gramado, RS. 2018. Disponível em: <https://docplayer.com.br/114143005-Avaliacao-microbiologica-de-sururu.html>. Acesso em: 20 junho 2020.

NASCIMENTO, Viviane Andrade; SANTOS, Rafaela Cristiane Andrade; MITTARAQUIS, Alida Siqueira Perrucho; TRAVÁLIA, Beatriz Medeiros; NUNES, Maria Lúcia; AQUINO, Luciana Cristina Lins de. Qualidade microbiológica de moluscos bivalves - sururu e ostras submetidos a tratamento térmico e estocagem congelada. **Scientia Plena**, São Cristóvão, SE, v. 7, n.4, p. 1–5, 2011.

PEREIRA, Tatiana de Jesus Ferreira; FRAZÃO, Fabiana Borralho; FERREIRA, Lyssandra Kelly da Silva; EVERTON, Flavia Abreu; LIMA, Maria de Fatima Viegas. Comercialização de pescado no portinho em São Luís, estado do Maranhão, Brasil: uma abordagem socioeconômica dos trabalhadores. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v. 5, n. 3, 2010.

PINTO, Rita de Cássia Lima Bello; SANTOS, Reginaldo Serra dos; MACIEL, Washington Luiz Souza; MACIEL, Cláudia Maria Reis Raposo; MACIEL JÚNIOR, Alaor. Sistema de comercialização de peixes nas feiras livres na sede do município de Itapetinga-BA. **Enciclopédia Biosfera**, v. 7, n. 13, p.1249-1258, 2011.

POPULAÇÃO.NET.BR. **População Tabuleiro de Maceió. 2020**. Disponível em: <http://populacao.net.br/populacao-tabuleiro-do-martins_maceio_al.html>. Acesso em: 10 de julho de 2020.

RODRIGUES, Allyssandra Maria Lima; BORGES-AZEVEDO, Celicina; HENRY-SILVA, Gustavo Gonzaga.Aspectos da biologia e ecologia do molusco bivalve *Anomalocardia brasiliensis* (Gmelin, 1791) (Bivalvia, Veneridae). **Revista Brasileira de Biociências**, Porto Alegre, v. 8, n. 4, p. 377-383. 2010.

SIDONIO, Luiza; CAVALCANTI, Isabel; CAPANEMA, Luciana; MORCH, Rafael; MAGALHÃES, Gabriela; LIMA, Jaldir; BURNS, Victor; ALVES JÚNIOR, Antonio José; MUNGIOLI, Rafael. Panorama da aquicultura no Brasil: desafios e oportunidades. **BNDES Setorial**, n. 35, mar. 2012, p. 421-463, 2012. Disponível em: https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/1524/1/A%20Set.35_Panorama%20da%20aquicultura%20no%20Brasil_P.pdf. Acesso em: 19 jun.2020.

SANTOS, Caroline Gonçalves dos; GALVÃO, Daniela Cristina Guimarães; MORALES, Selene Maíra; ALBUQUERQUE, Thiara Christianne Barbosa de; SOUZA, Flávio Antonio Miranda de. **Cidade, Conflitos Urbanos e Desigualdades: a espacialização dos Conflitos Urbanos em Maceió.** Disponível em: https://www.academia.edu/4175729/Cidade_Conflitos_Urbanos_e_Desigualdades_a_espacializa%C3%A7%C3%A3o_dos_Conflitos_Urbanos_em_Macei%C3%B3. Acesso em: 20 junho de 2020.

SANTOS, Edithe Helena de Brito; ALVARENGA, Fabriza Karoline Moreno; NOGUEIRA, Sheila Maria de Vasconcelos; RIBEIRO, Ione Cristina Dantas. Avaliação das Condições higiênico-sanitárias no comércio de pescados em um mercado do peixe. **Journal of Health Sciences**, v. 18, n. 3, p.151-158, 2016.

SANTOS, Elton Lima; SOARES, Emerson Carlos; SILVA, Themis de Jesus; JANUÁRIO, Itacsé Camelo de Macena; GARCIA, Pedro Henrique de Melo; MOURA, Sara Camylla. de Souza. Perfil do consumo de pescados na cidade de Coruripe, Alagoas. **Acta Veterinária Brasílica**, Mossoró, RN, v. 9, n. 2, p. 153-159, 2015.

SANTOS, Elton Lima; GARCIA, Pedro Henrique de Melo; SOARES Emerson Carlos; MACHADO, Sônia Salgueiro; SILVA, Jaqueline Maria; OLIVEIRA, Wallace Denisson Santos. Perfil do consumo de peixes na cidade de Maceió, Alagoas. **Revista Científica Produção Animal**. Areia, PB, v.18, n.1, p.45-54, 2016.

SANTOS JÚNIOR, Claudio José dos; SILVA, Jackson Pinto; SILVA, John Victor dos Santos; COSTA, A. Bezerra; SILVA, Vânia Nascimento Tenório; BASTOS, Tâmara Moraes. Vigilância ambiental: análise do fornecimento de água para consumo humano. **Revista Portal: Saúde e Sociedade**, Maceió, AL, v. 3, n. 3, p. 876-890, 2018.

SANTOS, Paulo Cesar de Holanda. **Na feira livre tem muito mais do que se vê e do que se ouve: etnografia da feirinha do jacintinho na cidade de Maceió-AL.** 2014. 111f. Dissertação (Pós-Graduação em Antropologia) Universidade Federal de Sergipe. Mestrado em Antropologia, São Cristóvão, 2014.

SANTOS, Paulo Cesar de Holanda. **A feira do tabuleiro - uma etnografia de feirantes em Maceió.** 2011. 69F. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) Universidade Federal de Alagoas. Instituto de Ciências Sociais. Maceió, 2011.

SECRETARIA MUNICIPAL DO TRABALHO, ABASTECIMENTO E ECONOMIA SOLIDÁRIA. **Mercado do Tabuleiro. 2020.** Disponível em: <<http://www.maceio.al.gov.br/semtabes>>. Acesso em: 10 de julho de 2020.

SIEBERT, Tiago Henrique Rodrigues; SILVA, Radson Almeida da. Levantamento dos principais peixes comercializados na feira do pescado de Santarém – PA. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v. 12, n. 1, p. 62, 2019.

SILVA, Bruno Pedroso da; SOUZA, Evelyn Rafaele de Oliveira; PONTES, Altem Nascimento. Aspectos socioeconômicos dos comerciantes de peixes do mercado de ferro do ver-o-peso município de Belém, Pará, **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, (diciembre 2019). 2019. Disponível em: <<https://www.eumed.net/rev/cccss/2019/12/comerciantes-peixes-para.html>>. Acesso em: 20 jun. 2020.

SILVA, José Francisco da. Perfil do Consumidor de pescado do município de Penedo/AL, Brasil. **XVI Encontro Regional de Agroecologia do Nordeste**, Revista Craibeiras de Agroecologia. v.1, n. 1, 2017.

SOUZA, Eloyna Raiany Santos de; BATISTA, Pryscilla Karla; VASCONCELOS, Rayane Gomes de; PONTE, Mayara Margarida Nascimento; SILVA, Gerlane Ferreira da; AQUINO, Rodrigo Cesar Abreu de. Boas práticas de manipulação de pescados em mercados públicos do Recife-PE. **Revista Eletronica da Estácio Recife**. v. 1, n.1, p. 1–10, 2016.

SOUSA, L.G. Memórias de economia: a realidade brasileira (edición electrónica). São Paulo:Eumed, 2004. Disponível em: <<http://www.eumed.net/coursecon/libreria/2004/lgs-mem/lgsmem.htm>>. Acesso em: 28 de março, de 2019.

TRIBUNAL DE JUSTIÇA E ALAGOAS (TJAL). **Projeção da população residente nos municípios alagoanos e dos bairros de Maceió entre 2017 e 2020 e parâmetros necessários para a criação e elevação de Comarcas Maceió, AL**. Tribunal de Justiça, APMP, 2017.

VASCONCELOS FILHO, B. G. **A feira livre de Delmiro Gouveia, Alagoas, e seus feirantes**. 2019. 43f. (Trabalho de Conclusão de Curso). Graduação em Agronomia, Universidade Federal de Alagoas, Centro de Ciências Agrárias, Rio Largo, Alagoas, 2019.

ZACARDI, Diego Maia; PONTE, Silvana Cristina Silva da; SILVA, Ádria Juliana Sousa da. Caracterização da pesca e perfil dos pescadores artesanais de uma Comunidade às margens do Rio Tapajós, Estado do Pará. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, v. 10, n. 19, p. 129-148, 2014.

ANEXO

ROTEIRO DE ENTREVISTA

PERGUNTAS PESSOAIS

1. Nome completo
2. Idade e sexo
3. Estado civil
4. Lugar de nascença e residência atual
5. Nível de escolaridade
6. Número de filhos
7. De onde vieram seus avós e seus pais? Com o que eles trabalham ou trabalhavam?
8. Onde, atualmente, residem seus filhos? Com o que eles trabalham?

COMERCIALIZAÇÃO

9. Como você iniciou a vida com o trabalho com peixes?
10. É criador? pescador? Onde pesca?
11. Como cria?
12. Percebe modificações nas formas de trabalho desde o começo?
13. É a sua principal fonte de renda? Quais outras?
14. Onde comercializa sua produção?
15. Com que produtos trabalha?
16. Você geralmente precisa complementar sua produção com produtos advindos de outros agricultores para atender a demanda dessa organização ou de outras formas de comercialização?
 - A. De quantos agricultores você adquire produtos? Em sua opinião, o que leva esses agricultores a não participarem diretamente dessa(s) organização?
17. Você faz parte de uma organização (cooperativa, associação, grupo informal)? Por quê?
 - A. Como teve conhecimento dessa organização? O vínculo com uma organização interferiu no conhecimento de novas organizações? Quais?
 - B. Depois que ingressou na organização teve que modificar suas técnicas de trabalho na agricultura? Quais? Por quê? Enfrentou dificuldades?
 - C. Da sua produção total, quanto (%) é comercializado com auxílio da organização?
 - D. Depois de integrado à organização verificou em sua família algumas mudanças relacionadas à qualidade de vida? Quais?
18. Está vinculado a algum programa do governo? /Bolsa Família/
 - A. Como conseguiu vincular-se?
 - B. Desde quando?
 - C. Qual a importância desse programa para você?
19. Recebe assistência de extensionistas ou técnicos rurais? De quais instituições? Essa assistência é suficiente? Por quê?

20. Participa de cursos ou troca de experiências? Com que frequência você participa?
- A. Esses cursos são promovidos por quais instituições ou organizações?
 - B. Qual a importância desses espaços de formação para você?
 - C. Os outros agricultores envolvidos nos grupos em questão compartilham dessa perspectiva?