

O PROCESSO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS LEGUMES E VERDURAS, NAS FEIRAS LIVRES DA CIDADE DE PELOTAS/RS

JÉSSICA PORTO MACHADO¹; DENISE PETRUCCI GIGANTE²; ELIANA GOMES BENDER³; CAMILA IRIGONHÉ RAMOS⁴

¹ Universidade Federal de Pelotas/ Faculdade de Nutrição – jessica.machado.1@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas/ Faculdade de Nutrição/ Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia – denisepgigante@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas/Faculdade de Nutrição – elianaegb@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas/Faculdade de Nutrição – mila85@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O consumo de legumes e verduras é essencial para uma alimentação adequada e saudável (AAS). Estes alimentos são fontes de vitaminas, fibras e minerais, o que os torna importantes para a prevenção de deficiências de micronutrientes. Além disso, possuem uma quantidade pequena de calorias, contribuindo para a prevenção da obesidade e das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como diabetes e doenças cardiovasculares. Há também um grande número de antioxidantes presentes nestes alimentos, o que justifica a proteção que eles conferem contra alguns tipos de câncer (BRASIL,2014).

A recomendação para reduzir o risco de DCNT e a deficiência de micronutrientes é de um consumo de frutas, legumes e verduras (FLV) adequado (OMS, 2003). Contudo, menos de 10% da população brasileira consome 400 g ou mais de frutas, verduras e legumes por dia (BRASIL, 2011).

Para além da promoção da alimentação saudável, as FLV possuem um importante papel na articulação intersetorial, uma vez que envolve a saúde pública, as políticas de abastecimento, a agricultura familiar, o abastecimento, o acesso e a educação (Pinheiro e Gentil,2009). Neste sentido, o estímulo ao consumo de FLV é considerado como potencial estratégia de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Em relação ao comércio de FLV, encontra-se que tais produtos são vendidos nas feiras livres de quase todas as cidades do Brasil. Em Pelotas, as feiras contribuem para um bom abastecimento de produtos vegetais frescos (ANJOS; GODOY; CALDAS, 2005). Diante do exposto, destaca-se a importância de caracterizar o tipo de produção e a comercialização das FLV vendidos nas feiras de Pelotas/RS.

2. METODOLOGIA

Os dados utilizados no presente estudo são provenientes de uma pesquisa de mestrado, do curso de pós graduação em Nutrição e Alimentos da UFPel. As variáveis analisadas neste documento, fazem parte da abordagem quantitativa.

Para a coleta de dados, utilizou-se um questionário com questões fechadas, contendo variáveis demográficas, socioeconômicas e relacionadas ao trabalho dos feirantes e às FLV. Consideraram-se para esta análise, as seguintes variáveis: sexo; idade em anos completos; estado civil; cor da pele auto-referida, conforme classificação do Instituto Brasileiro Geografia e Estatística; local de moradia, tipo de feirante (se produtor, revendedor ou ambos); tempo de trabalho em anos completos; local de produção ou aquisição das FLV. Em relação aos alimentos comercializados, analisaram-se: os tipos de alimentos produzidos e/ou revendidos e o tipo de produção.

Foram incluídos no estudo todos os feirantes que comercializavam FLV, cadastrados na Secretaria Municipal de Urbanismo da Prefeitura de Pelotas no ano de 2013, que aceitaram participar da pesquisa e atuantes no período da coleta de dados. A pesquisa ocorreu durante os meses de março a agosto de 2014. Elaborou-se um banco de dados no programa Epidata 3.1. e a análise descritiva foi realizada no programa Stata versão 12.0. A participação de todos os feirantes ocorreu somente após o entendimento e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O presente estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina/UFPel, com o número do parecer 532.894.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram encontrados 157 dos 176 feirantes cadastrados na prefeitura. Dentre os comerciantes localizados, 125 comercializavam FLV, sendo que 118 aceitaram participar da pesquisa. Destes, dois não foram encontrados e cinco recusaram-se a participar. Obteve-se, assim, uma taxa de resposta da população alvo deste estudo de 94%.

Assim como em outros estudos, constatou-se que a maioria dos feirantes era do sexo masculino (65,3%) (ROCHA et al, 2010; DEMENECK et al, 2011), com idade acima de 30 anos (entre 31 e 40 anos de idade, 19% e mais de 60 anos de idade, 25%). Declararam-se brancos 98% dos entrevistados (um declarou-se preto e outro amarelo), e possuíam entre 5 a 8 anos de estudo completos. O que corrobora com os resultados encontrados por Rocha et al (2010) onde o grau de escolaridade mais comum foi o ensino fundamental. Mais da metade dos feirantes (53%) relatou residir na zona urbana de Pelotas. E a maioria (76%) eram casados ou tinham companheiro.

No que se referem as características do trabalho dos feirantes, observou-se que quase 40% eram apenas revendedores de alimentos, ou seja, obtinham alimentos de terceiros. Uma pequena proporção (23%) era constituída por produtores, e 37% dos feirantes produziam e revendiam alimentos

Entre os feirantes produtores 86% trabalhavam à 11 anos ou mais nas feiras, 73% dos revendedores também apresentaram esse tempo de trabalho. Resultado semelhante, foi encontrado no estudo com feirantes na cidade de Maringá – Paraná (DEMENECK et al, 2011). Em relação ao sistema de produção observou-se que 62% dos feirantes relataram produzir e comercializar alimentos onde são utilizados insumos como fertilizantes e agrotóxicos, enquanto que 31% dos feirantes informaram produzir e comercializar alimentos orgânicos, considerados isentos de substâncias que colocam em risco a saúde humana. Ao questionar os feirantes que apenas revendiam os alimentos, a maior proporção comercializava o alimento obtido da produção convencional, ou seja, com insumos (91%). Entre os feirantes que produzem, 97% relataram produzir no mesmo local onde mora. Para os feirantes revendedores, o local de aquisição de alimentos que mais predominou (76%) foi Associação de Comerciantes de Hortifrutigranjeiros de Pelotas, conhecida por CEASA. No Brasil, estima-se que o volume de hortaliças comercializados pela rede de CEASA(s) está entre 55% a 60% (VILELA e HENZ, 2000)

Em relação ao tipo de alimento comercializado e também produzido pelos feirantes constatou-se grande variedade incluindo abóbora, agrião, alcachofra, alface, almeirão, beterraba, brócolis, cebolinha, couve, couve manteiga, couve-flor, espinafre, milho, mostarda, nabo, pepino, rabanete, repolho, rúcula, salsa, tomate, cereja e vagem, provenientes tanto de produção orgânica como

convencional. Entre os alimentos que são apenas revendidos, destacaram-se aipim, alho, batata branca e rosa, cebola, cenoura, pimentão, tomate gaúcho e tomate longa vida. De todos os alimentos comercializados ou revendidos, apenas almeirão, beterraba, repolho, milho, batata e batata doce são alimentos regionais do sul do país (BRASIL,2015).

Visto que a produção continua e a presença de alimentos seguros e saudáveis em quantidade e qualidade adequada e suficiente são pontos norteadores da SAN, é importante conhecer os alimentos comercializados nas feiras para contar com esse local como contribuidor na SAN (MALUF e MENEZES, 2000). Torna-se relevante discutir o que irá significar na saúde das pessoas consumir um alimento produzido regionalmente ou nacionalmente, que aspectos envolvem a pequena produção, proveniente da agricultura familiar, e a produção em larga escala, para comercialização em todo o território nacional. Já é de conhecimento acadêmico que o Brasil é o maior consumidor mundial de agrotóxicos. Segundo o Programa de Analise de Resíduos de Agrotóxicos (PARA) da ANVISA no último levantamento de 2011-2012, o pimentão, cenoura, pepino e alface são os alimentos com mais irregularidades na presença de agrotóxicos (ANVISA,2014). Tal fato gera insegurança alimentar e nutricional, visto que esses agrotóxicos estão presentes em alimentos que são consumidos diariamente pela população (ABRASCO,2012). Além disso, o fato de consumir FLV que não são típicos da produção regional, desconsidera a cultura alimentar, desvalorizando e não impulsionando a economia local.

4. CONCLUSÕES

Com os resultados obtidos através do presente estudo é possível concluir que grande parte das FLV comercializadas nas feiras são produzidos pelos feirantes. Entretanto, outros alimentos, também adquiridos nas feiras livres e consumidos cotidianamente, são provenientes de compra em estabelecimentos atacadistas. Assim, o presente estudo caracterizou as FLV comercializadas nas feiras livres de Pelotas, identificando os produtos mais frequentemente produzidos ou revendidos e esses aspectos poderão ser utilizados em ações e orientações de alimentação saudável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Programa de análise de Resíduos de agrotóxicos em alimentos (PARA). Relatório complementar relativo à segunda etapa das análises de amostras coletadas em 2012. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília; 2014

ANJOS, Flávio Sacco dos; GODOY, Wilson Itamar; CALDAS, Nádia Velleda. As feiras-livres de Pelotas sob o império da globalização: perspectivas e tendências. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária, 2005. 195 p

Associação Brasileira de Saúde Coletiva. Dossiê ABRASCO – Um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Parte 1 - Agrotóxicos, Segurança Alimentar e Nutricional e Saúde. Rio de Janeiro: ABRASCO; 2012

BRASIL. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008–2009. Análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

DEMENECK, Mary Terezinha; SANCHES, Rafael Egéa; BENTO, Pedro Cecere Filho3 Cristiane. Perfil socioeconômico de feirantes que comercializam hortaliças na feira do produtor no município de Maringá-PR. **ENCONTRO INTERNACIONAL DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA**, v. 7, 2011.

FLORINDO, Hélio Carlos Rochal Carlos Costall et al. Perfil socioeconômico dos feirantes e consumidores da feira do produtor de Passo Fundo, RS. **Ciência Rural**, v. 40, n. 12, p. 2593-2597, 2010.

MALUF, Renato Sérgio; MENEZES, Francisco. Produção de alimentos e equidade social. Caderno “Segurança Alimentar” 2000.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAUDE, Joint; CONSULTATION, FAO Expert. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. **World Health Organ Tech Rep Ser**, v. 916, n. i-viii, 2003

PINHEIRO, Analise Rizollo de Oliveira; GENTIL, Patrícia Chaves. A Iniciativa de Incentivo ao consumo de Frutas, Verduras e Legumes (f, l&v) :uma estratégia para abordagem intersetorial no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA – Brasil). Ministério da Saúde. Brasília, 2005.

VILELA, Nirlene Junqueira; HENZ, Gilmar Paulo. Situação atual da participação das hortaliças no agronegócio brasileiro e perspectivas futuras. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, v. 17, n. 1, p. 71-89, 200