

AVALIAÇÃO DO PERFIL DOS COMERCIANTES AMBULANTES DE PESCADO NA CIDADE DE SOBRAL-CEARÁ.

Andressa Mota Siqueira¹; Iara Pereira da Silva²; Antônio Verônica Araújo Bastos³; Francisca Joyce Elmiro Timbó Andrade⁴; Mirla Dayanny Pinto Farias⁵

RESUMO

A cadeia do pescado, necessita de maiores cuidados no seu manuseio, desde a captura até sua comercialização, visto que é um alimento altamente perecível, e a forma como é manipulado e acondicionado irá influenciar na qualidade do alimento. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o perfil dos comerciantes ambulantes de pescado em relação as boas práticas de higiene. A pesquisa constou de uma entrevista individual com seis comerciantes ambulantes de pescado na cidade de Sobral-Ceará, utilizando como principal meio de locomoção, a bicicleta, dos quais vendiam seus produtos nos bairros de Sobral. O questionário constava de questões como sexo, local de origem, grau de escolaridade, idade, renda mensal, tempo de comércio, tipo de armazenamento e forma de comercialização do pescado (utilização de gelo e tipo de recipiente), autoavaliação quanto a higienização e por fim, o interesse do comerciante em participar de uma capacitação de boas práticas de higiene. Desse modo, o público entrevistado constituiu-se de 100% do sexo masculino, oriundos de Sobral ou Forquilha, ocorrendo a comercialização na cidade de Sobral, com aquisição dos pescados advindas de Forquilha. Observou-se que 33% dos comerciantes apontaram ter concluído o ensino médio, em relação a idade, 67% apresentaram idade maiores que 51 anos e 33% com faixa de 31 a 50 anos. Possuíam renda de até um salário mínimo (33%), acima de um salário mínimo (50%) e menos de um salário mínimo (17%). Em relação ao tempo de comércio eles relataram ser de 5 anos (33%), mais de 10 anos (33%), mais de 20 anos (17%) e mais de 30 anos (17%). Para o armazenamento dos pescados, 84% afirmaram utilizar geladeira ou freezer com resfriamento lento, e suas formas de comercialização consistiam no pescado sem utilização de gelo em isopor (17%), sem gelo em caixa plástica (17%), com gelo em isopor (33%), sem gelo no cambó (33%). Em relação a autoavaliação 50% consideram sua higienização como “ótima” e os outros 50% como “excelente”, já para possibilidade de participação dos mesmos na capacitação de comerciantes na área de boas práticas de fabricação, 33% possuíam interesse e 67% não apresentaram interesse. Dado o exposto, a maioria dos comerciantes ambulantes não comercializavam os pescados de forma adequada, onde o ponto mais crítico era acondicionamento dos produtos de forma incorreta, sem a utilização de gelo. Os comerciantes ambulantes se consideram como preparados em relação a higiene, apesar de que o observado foi o contrário, e a maioria não tinham interesse em participar da capacitação, demonstrando então que embora haja incentivos para a melhoria na qualidade higiênico-sanitário, ainda há resistência dos comerciantes em adquirir bons hábitos de comercialização.

Palavras-Chave: Capacitação, Comercialização, Higienização.

1 Discente do Curso Técnico em Agroindústria, Instituto Federal do Ceará - Campus Sobral, andressamotasiqueira16@gmail.com

2 Discente do Curso Técnico em Agroindústria, Instituto Federal do Ceará - Campus Sobral, iarapereiraen@gmail.com

3 Discente do Curso Técnico em Agroindústria, Instituto Federal do Ceará - Campus Sobral, veronicaera.era@gmail.com

4 Dra. e Docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal do Ceará - Campus Sobral, joyce@ifce.edu.br

5 Orientadora, Dra. e Docente do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, Instituto Federal do Ceará - Campus Sobral, mirla@ifce.edu.br
