

UM OLHAR SOBRE A FEIRA LIVRE DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS-BAHIA: PERCEPÇÕES SOBRE O ALIMENTO DETERIORADO

**Marcos Pereira Santos¹, Isabella de Matos Mendes da Silva², Fernanda Freitas²,
Micheli Dantas Soares²**

¹ Estudante de graduação do Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia- UFRB.

² Professor do Centro de Ciências da Saúde, UFRB.

A feira livre pode ser considerada como uma realidade de dupla face: por um lado alimenta e nutre por outro emprega trabalhadores. Constitui fonte de preocupação das Políticas Públicas na área de Vigilância Sanitária, em decorrência da insuficiência da qualidade higiênica dos alimentos. Objetivou-se com este trabalho avaliar a percepção dos feirantes sobre alimentos deteriorados, bem como, compreender as percepções do consumidor acerca da feira livre. Realizou-se um estudo transversal em dezembro de 2008, na feira livre de Santo Antônio de Jesus-BA, com 30 voluntários, sendo 15 feirantes e 15 consumidores. Os feirantes foram entrevistados sobre conhecimentos a cerca da deterioração de alimentos e quais os métodos para identificá-los e os consumidores foram abordados acerca da sua percepção sobre a feira livre. Para os laticínios os feirantes relataram que identificam a deterioração através da análise visual (alteração de coloração e surgimento de colônias de microrganismos), olfato (presença de ranço) e tato (modificação da consistência). Quanto às carnes e derivados citaram que avaliam a cor característica do tipo de carne (vermelho vivo para carne bovina e vermelho pálido para carne suína), textura firme e odor *sui generis*. Quanto aos vegetais consideraram deterioração quando amolecidos e com alteração de coloração. Os peixes eram considerados deteriorados quando surgem modificações na textura, com conseqüente produção de odores. As entrevistas com os consumidores demonstraram que na feira livre existe organização sócio-cultural, negociação de preço, relações de amizade entre consumidores e feirantes e que a escolha do alimento pode estar relacionada com a qualidade do produto, associada à afinidade existente entre vendedor e o comprador. Este trabalho demonstrou que os hábitos de higiene são práticas herdadas, não estando de acordo com as recomendações sanitárias e cursam em conformidade com os contextos relacionais e simbólicos que permeiam a experiência dos sujeitos ao longo da vida.

Palavras chave: Alimento deteriorado, Consumidor, Feira livre.