



FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA
CURSO DE BACHARELADO EM AGRONOMIA

ANA CAROLINA DO CARMO BORGES

**PERFIL DOS FEIRANTES E PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DE HORTIFRUTIS
COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PEDRAS DE FOGO-PB**

JOÃO PESSOA
2022

ANA CAROLINA DO CARMO BORGES

**PERFIL DOS FEIRANTES E PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DE HORTIFRUTIS
COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PEDRAS DE FOGO-PB**

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Faculdade Nova Esperança como parte dos requisitos para a conclusão do curso de Bacharelado em Agronomia.

ORIENTADORA: Prof^a. Dr^a. Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida.

JOÃO PESSOA-PB
2022

**FACULDADE DE ENFERMAGEM NOVA ESPERANÇA
CURSO DE BACHARELADO EM AGRONOMIA**

**PERFIL DOS FEIRANTES E PERCEÇÃO SOBRE A QUALIDADE DE HORTIFRUTIS
COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PEDRAS DE FOGO-PB**

Trabalho de conclusão de curso apresentado e aprovado pela Faculdade Nova Esperança como parte das exigências para a obtenção do título de Bacharel em Agronomia.

Aprovado em 01 de Dezembro de de 2022.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Renato Lima Dantas
Examinador

Prof^a. Mestra Gilmara Danielle C. Rocha
Examinadora

Prof^a. Dra Débora Teresa da Rocha G. F. de Almeida
Orientadora

B73p

Borges, Ana Carolina do Carmo

Perfil dos feirantes e percepção sobre a qualidade dos hortifrutis comercializados no município de Pedras de Fogo-PB / Ana Carolina do Carmo Borges. – João Pessoa, 2022.
33f.; il.

Orientadora: Prof^ª. D^ª. Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Agronomia) – Faculdade Nova Esperança - FACENE

1. Feirantes. 2. Hortifrutis. 3. Escolhas. I. Título.

CDU: 631

DEDICATÓRIA

Aos meus pais, minha irmã e meus sobrinhos, que são a base para todas as minhas conquistas.

DEDICO.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus e a Nossa Senhora Aparecida, por toda força, proteção divina e sabedoria para chegar até aqui.

Aos meus pais Cláudio Roberto Borges (*In memoriam*) e Etiene Maria do Carmo que foram todo meu exemplo de força e coragem. Agradeço por todo amor, carinho, cuidado e paciência de investir na minha educação, que apesar de todas dificuldades foi colocada em primeiro lugar.

Agradeço à minha irmã Heloyse Mayara do Carmo Guedes e aos meus sobrinhos, João Guilherme do Carmo Pontes, Ana Cecilia Rodrigues Guedes, Maria Luisa do Carmo Torres e Ana Laura Alves Guedes.

Em nome de Maria Taynara Xavier Rodrigues e Charlysson Pereira , que representam todos os meus outros amigos, agradeço pela paciência nos dias difíceis, pela força dada e por todo apoio durante esses 5 anos de graduação serei eternamente grata a todos.

Aos meus amigos, Jair Andrade de Moraes Neto, João Fernando da Silva Monteiro e José Lucas Pereira da Silva, agradeço por todo apoio e amizade durante toda a graduação, gratidão eterna.

A Minha segunda família, em nome de Laysa Marcela Dias de Sousa e Ronaldo Oliveira Torres agradeço por todo colo, abrigo, amor e carinho nos dias de aflição.

Ao Professor Doutor Renato Lima Dantas, pela paciência, incentivo e toda ajuda durante a graduação.

E por último e não menos importantes, agradeço a minha querida Orientadora, Professora Doutora Débora Teresa, por toda paciência e carinho comigo e com o nosso projeto.

RESUMO

As feiras livres são comércios de hortifrutis de grande importância dentro das pequenas e grandes cidades. Pela facilidade que os consumidores têm em escolher seus produtos, tendo contato direto com os produtos e vendedores. Mas as escolhas dos feirantes influenciam também na escolha dos consumidores, quando adquirem, escolhem os produtos que vão comercializar, tem que ser de ótima qualidade para que os consumidores possam adquirir. Além, dos fatores higiênicos e sanitários que atingem diretamente na aparência do produto, influencia bastante na comercialização. Diante do exposto, o presente estudo teve por objetivo investigar o perfil e a percepção dos feirantes sobre a qualidade de hortifrutis comercializadas no município de Pedras de Fogo-PB. Trata-se de uma pesquisa qualitativa descritiva, cuja a população alvo foram os feirantes que têm barracas na feira livre no município de Pedras de Fogo-PB. Os dados foram coletados por meio de entrevistas individuais, nos meses de julho e agosto de 2022, sendo guiadas por questionário semiestruturado elaborado pelos autores, contendo informações sobre o seu perfil, escolhas e produção rural. Através do uso do questionário, foi capaz de obter resultados multivariados sobre o perfil dos feirantes e a qualidade dos hortifrutis comercializados no município de Pedras de Fogo-PB, sendo eles 23 feirantes abordados, mas apenas 52,2% se dispuseram a responder, sendo eles de maioria do sexo masculino, 34,4% desse feirantes são agricultores e comercializam seu produto no seu banco, já a outra parte adquirem seus produtos nos grandes centros de distribuição como ceasas ou até mesmo com os agricultores da região. Há uma grande diversidade de hortifrutis, cultivadas e adquiridas, que são comercializadas trazendo opções para que o consumidor possa escolher o que levar para casa. Sobre o armazenamento, 40,0% dos feirantes armazenam ao ar livre, muitos deles usaram o exemplo de colocar lonas no chão e os produtos em cima e 53,3% armazenam em caixotes, e os outros 6,7% armazenam de outra forma. Com o armazenamento inadequado e sem cuidados, os produtos acabam sendo danificados e obtêm-se a variável, do que eles fazem com esses produtos, e grande parte deles vendem por um preço menor ou fazem doação para lavagem dos animais da cidade. Através dos resultados obtidos, é possível entender que os feirantes têm pouquíssimo conhecimento sobre pragas, doenças e fatores higiênico-sanitários, não recebem assistência da prefeitura municipal e dessa forma, essa falta de conhecimento influencia na qualidade do produto interferindo na comercialização. Julio Cesar Rodrigues Martins

Palavras-chave: Feirantes; Hortifrutis; Escolhas.

ABSTRACT

Free fairs are fruit and vegetable trades of great importance within small and large cities. For the ease that consumers have in choosing their products, having direct contact with the products and sellers. But the choices of the merchants also influence the choice of consumers, when they buy, they choose the products they are going to sell, it has to be of excellent quality so that consumers can buy. In addition, hygienic and sanitary factors that directly affect the appearance of the product greatly influence distribution. Given the above, the present study aimed to investigate the profile and perception of marketers about the quality of fruit and vegetables sold in the municipality of Pedras de Fogo-PB. This is a descriptive qualitative research, whose target population was the marketers who have stalls at the street market in the municipality of Pedras de Fogo-PB. Data were collected through individual interviews, in the months of July and August 2022, guided by semi-screening prepared by the authors, containing information about their profile, choices and rural production. Through the use of the controlled, it was able to obtain multivariate results on the profile of the stallholders and the quality of the fruit and vegetables sold in the municipality of Pedras de Fogo-PB, with 23 stallholders examined, but only 52.2% were willing to answer, being they are mostly male, 34.4% of these stallholders are farmers and sell their product at their bank, while the other part buys their products in large distribution centers such as ceasas or even with farmers in the region. There is a great diversity of fruit and vegetables, cultivated and purchased, which are marketed with options so that the consumer can choose what to take home. About storage, 40.0% of the stallholders store it outdoors, many of them use the example of putting tarps on the ground and the products on top and 53.3% store them in crates, and the other 6.7% store them in another way . With inadequate and careless processing, the products end up being damaged and a variable is obtained, of what they do with these products, and most of them sell for a lower price or donate to wash the animals in the city. Through the results obtained, it is possible to understand that the marketers have very little knowledge about pests, diseases and hygienic-sanitary factors, they do not receive assistance from the municipal government and, therefore, this lack of knowledge influences the quality of the product, interfering with distribution.

Keywords: Traders; Hortifrutis; Choices.

SUMÁRIO

1	9	
2	8	
2.1.	9	
2.2.	9	
2.3.	10	
2.4.	11	
3	13	
3.1.	13	
3.2.	13	
3.3.	13	
3.4.	13	
3.5.	13	
3.6.	13	
3.7.	13	
3.8.	14	
4	14	
5	21	
REFERÊNCIAS		24
APÊNDICE		28

1 INTRODUÇÃO

No território brasileiro as feiras livres datam o período colonial. A relevância dessas feiras se expressa no abastecimento direto dos consumidores, gerando renda para a população rural e agitando positivamente o comércio urbano. Mas sua importância excede a economia, envolve também hábitos alimentares, costumes e cultura (ARAUJO; RIBEIRO, 2018).

Nas feiras livres tem-se diversos produtos comercializados, desde culturas produzidas na região, como produtos agrícolas cultivados nas zonas rurais do município, ou comprados em grandes centros de distribuição - CEASAS (ANDRADE, 2015).

As feiras livres normalmente acontecem nas avenidas, com dias certos para as barracas serem expostas, onde podem ser constituídas por metal, plástico, ou até mesmo madeira e cobertas por lonas (OLIVEIRA, 2017). A busca por alimentos de boa qualidade, cultivados com ou sem o uso de agrotóxicos, e preços mais baixos, são um dos fatores que chamam a atenção do consumidor, para preferirem as feiras livres do que os supermercados tradicionais (ROCHA et al., 2010).

Porém, nas feiras é perceptível o aumento dos riscos de contaminação, pois os alimentos são expostos a microorganismos, insetos, altas temperaturas, radiação direta, sem nenhum tipo de proteção, tornando o ambiente propício à contaminação, sendo eles de origem biológica ou não (ALMEIDA et al., 2011). Essas contaminações podem causar uma série de prejuízo para os feirantes, por aumentar as perdas e redução do lucro que pode ser facilmente evitados com cuidados relativamente simples por parte dos feirantes.

Declaro não ter encaminhado os resultados da pesquisa para publicação, devido a defesa do trabalho ter sido realizada recentemente. Posteriormente os resultados serão publicados com os devidos créditos aos pesquisadores associados e ao pessoal técnico

Outro papel importante dos feirantes é na comercialização. Grande parte das formas de escolha dos consumidores de alimentos são determinados pelos próprios feirantes, ou seja, depende de como os vendedores conseguem chamar a atenção para seus produtos e convencer as compras (FONSECA; SILVA; SALAY, 1999). Sendo assim, o conhecimento das preferências dos consumidores, como vender e apresentar o produto permite a criação de estratégias e estímulos eficazes. Assim, percebe-se o quanto é importante conhecer o perfil dos feirantes por refletir diretamente na boa qualidade dos hortifrutis comercializados nas feiras livres.

Traçando o perfil dos feirantes, pode-se determinar se os mesmos têm conhecimento

adequado sobre fatores fitossanitários, fatores higiênicos, fatores de armazenamento e refrigeração, que reflete na melhoria para o seu produto comercializado, menores perdas e consumidores satisfeitos, resultando em um diferencial na hora da sua comercialização. Sendo assim, o presente trabalho teve por objetivo descrever o perfil dos feirantes e quais as percepções deles sobre a qualidade de hortifrutis comercializados no município de Pedras de Fogo-PB.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1. FEIRA LIVRE

A feira livre é uma das formas mais antigas de comercialização de produtos agrícolas e tem como objetivo oferecer produtos de qualidade, com o menor preço e o mais fresco possível para seus consumidores (SILVEIRA et al, 2017).

Segundo Araújo et al, (2018), no nosso território brasileiro as feiras livres datam o período colonial. A importância dessas feiras se dá pela forma direta como o consumidor pode escolher seus produtos, gerando renda para a população rural, e movimento no comércio urbano. O seu valor vai além da economia e sim compreender novos hábitos, costumes e culturas.

As feiras livres têm um papel fundamental na renda, cultura e socialização de pequenos e médios produtores rurais, gerando mudanças nas suas vidas (RICOTTO, 2002). Dessa forma, a feira livre vem crescendo e tornando-se um fator indispensável, para a manutenção e desenvolvimento da agricultura, do comércio, e de outros meios produtivos. As feiras livres representam um fenômeno social que assegura a possibilidade de construção de uma sociedade diferenciada, baseada na democracia autêntica, com ênfase na autonomia de seus membros (RICOTTO; GODOY; ANJOS, 2007). Segundo Sousa (2007), a origem da feira livre foi a excessiva produção e a necessidade de um local onde os produtores pudessem se reunir para comercializar os seus produtos, trocando-os por mercadorias que eles não produzissem.

No Brasil, o surgimento da feira livre é muito parecido com a história nacional. Elas cresceram no Brasil-colônia, declarando papéis de tremenda importância, não só para os primeiros povoamentos, mas também para a estrutura e organização socioeconômica das populações. Uma das primeiras menções sobre feira livre no território brasileiro foi no ano de 1687, em São Paulo, quando surgiu a venda de terrenos, hortaliças e peixes. (SACCO DOS ANJOS et al, 2003).

2.2. PRODUÇÃO DE HORTIFRÚTIS NO TERRITÓRIO BRASILEIRO

A comercialização de hortifrúti é uma das áreas de maior visibilidade no agronegócio. Através de uma vasta variedade de frutas produzidas em nosso território e em diversos climas, tem-se a aquisição de ótimos resultados, que proporcionam resultados excelentes para os pequenos negócios brasileiros. O Brasil é o terceiro maior produtor de frutas no mundo, desbancando apenas China e Índia, o que mostra o quanto o setor é importante para a economia do Brasil. O Brasil foi responsável por

produzir 43,6 milhões de toneladas de frutas e utilizou cerca de 2,2 milhões de hectares para a produção de frutas no ano de 2013 (SEBRAE, 2015).

A produção de hortaliças é uma das mais importantes atividades agrícolas, no território nacional, de grande importância para o abastecimento alimentar da população. Com um território com vasta dimensão continental, como o Brasil, então pode cultivar centenas de espécies e variedades, que asseguram, sabor, cor e nutrição. O Brasil está entre os maiores produtores de hortaliças do mundo. A produção de hortaliças está presente em diversos estados brasileiros. Entre eles, São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, são os maiores produtores de olerícolas do nosso País (ANUÁRIO BRASILEIRO DE HORTALIÇAS, 2017).

2.3. PERDAS PÓS COLHEITAS DE HORTIFRUTIS

Segundo FAO (2014), as perdas de alimento condizem com a restrição da massa de alimentos acessível para o consumo humano no decorrer da cadeia de suprimentos, mas especialmente nas fases de produção, pós-colheita, armazenamento e transporte. Com esses fatores as causas das perdas podem ser, fisiológica, fitopatologia e mecânica.

As principais causas a serem analisadas são: modificações causadas pela respiração e transpiração, senescência de hortifrutis, brotamento de grãos e tubérculos. Com a respiração acontece uma elaboração de energia na forma de calor, denominada calor vital. Quanto mais rápido o produto respira e entra no processo de maturação, maior é a quantidade de calor originado e menor o tempo de armazenamento, tempo de prateleira dos produtos (CHITARRA; CHITARRA, 2005).

Quanto à maturação e a senescência, após a colheita, os hortifrutis passam por uma decorrência de processos endógenos, resultantes do metabolismo, que resulta em diversas modificações no seu metabolismo. O brotamento conduz a uma ligeira transferência de matéria seca e água do órgão comestível para o broto, logo ocorre a perda de massa. Produtos armazenados sob altas temperaturas têm seu metabolismo ativado, com elevada taxa de respiração, o que leva a redução de vitaminas (CHITARRA; CHITARRA, 2005).

As baixas temperaturas, resultam em grandes prejuízos, causando colapso interno. São definidas por serem distúrbios internos mais importantes relacionados à qualidade interna que afeta a comercialização e consumo de diversas culturas (VITTI, 2004).

A umidade é um fator de tremenda importância, que necessita de um cuidado especial. Já que a umidade muito baixa, causa murchamento e amarelecimento do produto, além de diversas perdas como massa, da mesma forma que a umidade alta, ocasiona a podridão e distúrbios no produto. Dessa forma, a umidade ideal para as frutas varia de 90% a 80% (PINTO, 2012).

A vida útil do armazenamento de hortifrutis muda contraditoriamente com a taxa de respiração. Isso acontece devido a respiração ofertar compostos que determinam de processos metabólicos diretamente associados aos fatores de qualidade como cor, firmeza, aroma, teor de açúcar. O fator de maior importância que afeta a pós colheita é a temperatura, por ter uma grande influência nas taxas de metabolismo (SALTVEIT et al., 2016).

Dessa forma, as hortifrutis são consideradas como produtos de alto valor para os varejistas, já que produtos armazenados para a venda em condições inapropriadas em pouco tempo, pode causar danos a algum produto e ter dificuldades na hora da sua comercialização (JEDERMANN et al., 2007).

Perdas por doenças fitopatológicas são ocasionadas por causa dos ataques de fungo, bactérias, vírus. Esses microorganismos causam as mais sérias perdas na pós colheita dos produtos. O ataque desses microorganismos, resultam em perda de qualidade, e de vida de prateleira dos produtos, ocasionando defeitos e doenças aparentes. Devido a maior escolha dos consumidores ser a qualidade visual do produto, esses danos fazem com que o produto se torne indesejável (CHITARRA; CHITARRA, 2005).

Com isso é notório que o país necessita ter que reduzir as perdas pós-colheita, porém isso só seria possível se o Brasil avançasse no aprimoramento no uso de embalagens que não danifiquem o produto, na paletização de carga, no transporte e armazenamento adequado, além de cuidados no momento de manuseio dos produtos e higiene nos locais de comercialização (WEISS; SANTOS, 2013).

2.4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DAS FEIRAS LIVRES

As feiras livres são lugares em que apresentam situações propícias para o crescimento e proliferação de microorganismos. Onde problemas encontrados são resultantes de más condições higiênicas, das barracas, dos produtores, dos produtos comercializados de maneira inadequada (MATOS et al., 2011).

Nas feiras livres é explícito os riscos por contaminação, pois os produtos são expostos em bancas sem refrigeração, sem proteção contra insetos e poeira, sendo conveniente para a incorporação de materiais estranhos, sendo eles de origem biológica ou não (ALMEIDA et al., 2011).

Dessa forma, com o passar dos anos vem aparecendo algumas pesquisas sobre a falta de higiene nas feiras e os cuidados fitossanitários que ocasionam danos e problemas nos produtos comercializados. A falta de higiene não é apenas no ambiente, mas vai desde a vestimenta inadequada quanto à má manipulação dos alimentos (SILVA et al., 2012).

As hortifrutis são os produtos com bastante comercialização nas feiras livres, necessitando assim de atenção especial, em relação aos cuidados, necessitando de refrigeração no processo de comercialização, necessidade essa que não está presente na maioria das feiras livres (FARIAS et al., 2011).

Para Germano et al. (2001), no Brasil, as condições higiênico-sanitárias das hortaliças oferecidas ao consumo humano são precárias e constituem um fator de grande relevância na epidemiologia das enteroparasitoses. Esta situação se agrava no contexto de comercialização das feiras livres, cuja realidade relatada por Pinheiro e Sá (2007) não condiz com as recomendações sanitárias para a manipulação de alimentos. Segundo os autores, faltam infraestrutura e capacitação dos comerciantes quanto às Boas Práticas de Fabricação/manipulação de Alimentos.

Diante de toda essa situação de falta de cuidados nas feiras livres, se faz necessário que se adote medidas corretivas para a melhoria na qualidade dos produtos comercializados e também melhoria do ambiente de trabalho para os próprios feirantes. É essencial que ocorra ações educativas que podem ser apresentadas para os feirantes em formas de palestras, cursos, oficinas, cartilhas. Além de reformas em suas estruturas contribuindo para a conscientização dos riscos que se fazem presente (MATOS et al., 2015).

3 MATERIAL E MÉTODOS

3.1. TIPO DE ESTUDO

Trata-se de uma pesquisa qualitativa descritiva. Que busca principalmente a valorização do contato direto entre o pesquisador e o ambiente natural, dentro da situação que está sendo estudada (GODOY, 1995).

3.2. LOCAL DE ESTUDO

O estudo foi realizado na cidade de Pedras de Fogo, localizada no litoral sul do estado da Paraíba. Essa mesorregião se destaca pela sua enorme zona rural com solos férteis que permite o cultivo de várias culturas em seu território.

Pedras de Fogo fica localizada, entre a divisa do estado de Pernambuco e da Paraíba, a cidade vizinha é Itambé que faz parte da Zona da Mata Norte do estado de Pernambuco, as duas cidades são conhecidas como cidades gêmeas, que permitem que as pessoas transitem tranquilamente por dois estados. A feira livre da é bastante conhecida pela variedade de produtos comercializados, cultivados na sua enorme zona rural.

3.3. POPULAÇÃO E AMOSTRA

A população do referido estudo foi composta pelos feirantes que atuam no município de Pedras de Fogo-PB comercializando hortifrutis. Informação da quantidade de feirantes obtida na Prefeitura Municipal da referida cidade. Levando em consideração que nem todos feirantes comercializam hortifrutis, logo foram necessários 23 feirantes que comercializam hortifrutis, mas apenas 11 responderam o questionário aplicado.

3.4. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA AMOSTRA

A seleção foi do tipo não probabilística, pela técnica snowball, onde os feirantes vão indicando, outros feirantes que atendam os seguintes critérios:

- Ser feirantes do município de Pedras de Fogo-PB;
- Feirantes que comercializam de Hortifrutis.

3.5. INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

O estudo foi realizado a partir de um roteiro de entrevista semiestruturado, elaborado pelos pesquisadores.

CAEE: 60037322.7.0000.5179

3.6. PROCEDIMENTO DE COLETA DE DADOS

A coleta de dados ocorreu, após a aprovação da pesquisa pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança, nos meses de Julho

e Agosto de 2022. As entrevistas foram realizadas em dias de feira livre. O pesquisador associado explicou ao participante da pesquisa os objetivos, após aceitação, entregou o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Para assinatura, em seguida, a entrevista foi conduzida de forma individual, para assim obter um registro fidedigno das informações coletadas. O local da condução da pesquisa foi na própria barraca do feirante de forma individualizada.

3.7. ANÁLISE DE DADOS

Os dados foram analisados de acordo com o método quantitativo, com parâmetros baseados em medidas relativas e absolutas por meio de porcentagem, como preconiza a literatura pertinente, elaborados no programa Excel e apresentados em gráficos e tabelas.

3.8. ASPECTOS ÉTICOS

A pesquisa foi submetida à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa das Faculdades Nova Esperança – FACENE/FAMENE. Durante a execução da pesquisa foram respeitadas todas as disposições da resolução CNS 466/2012 e o Código de Ética dos Profissionais da Agronomia no que rege a Resolução CONFEA nº 1.002 de 26/11/2002 entre outros códigos que trata de diretrizes e normas para pesquisas em seres humanos. Foi fornecido para os participantes da pesquisa o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido-TCLE .

No termo, constou o objetivo da pesquisa, a justificativa do estudo, o testemunho do sigilo e das informações e a resguarda dos dados coletados. O mesmo teve o direito de desistir da pesquisa em qualquer momento da sua execução, não acarretando sanções ou prejuízo ao respondente. Foi esclarecida a finalidade da investigação, respeitando a garantia do anonimato, procedimento para a coleta das informações, explicação sobre o questionário, bem como a disponibilidade para a retirada de dúvidas a respeito de qualquer pergunta e o direito de participar ou desistir da participação, no momento que desejar, sem que para isso, sofra algum tipo de prejuízo (BRASIL, 2012).

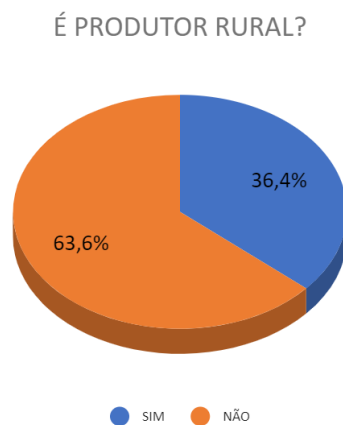
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram abordados 23 feirantes, porém 12 não se dispuseram a responder o questionário. Através da aplicação do questionário. Foi possível obter respostas de 11 feirantes que comercializam hortifrutis na cidade de Pedras de Fogo-PB. Esses 12 que não quiseram responder representam 52,2% dos feirantes abordados. Todos os dados apresentados são de apenas os 11 questionários respondidos pelos feirantes do município de Pedras de Fogo-PB.

Figura 1- Percentual de feirantes participantes da pesquisa sobre o perfil dos feirantes e qualidade de hortifrutis comercializados na feira livre de Pedras de Fogo-PB.



Figura 2- Detalhamento em percentual quanto à condução dos feirantes produtores rurais ou não.

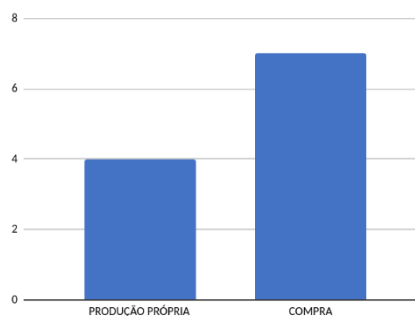


Dentre os 11 entrevistados quatro deles são produtores rurais e comercializam seus produtos, representando 36,4% que responderam o questionário. Segundo Gomes (2013), os feirantes que vendem sua produção são tachados de feirantes agricultores, que possuem um contato direto com os consumidores, oferecendo uma variedade de produtos de excelente qualidade. As feiras livres têm aspecto familiar e são de certa forma a única fonte de renda ou complemento, através da venda de seus produtos cultivados. Porém, os produtos comercializados podem ser derivados ou não da produção dos feirantes.

Figura 3- Se produzem os produtos comercializados no banco.

VOCÊ PRODUZ OS PRODUTOS COMERCIALIZADOS NO SEU BANCO?		
SIM	NÃO	NÃO RESPONDEU
4	6	1

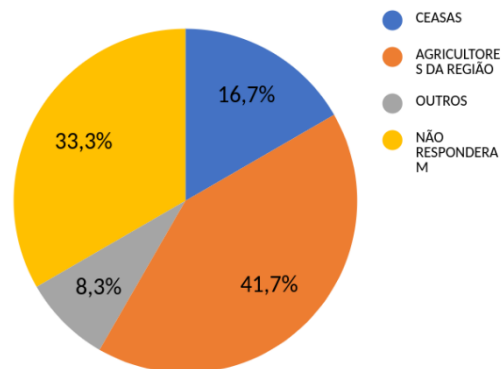
Figura 4- Onde adquirem os produtos.



Se é produção própria ou compram e a maioria deles compram seus produtos.

Com relação onde os feirantes adquirem os produtos comercializados no seu banco (Figura 5) 16,7% de feirantes adquirem seus produtos em Ceasas, 41,7% compram com agricultores da região, 8,3% adquirem com outros e 33,3% não responderam. Os feirantes que adquirem com produtores rurais da região, movimentam de forma positiva a agricultura familiar.

Figura 5- Onde eles compram os produtos comercializados no seu banco.



A produção ou não dos produtos vendidos em seus bancos, observa-se que grande parte dos feirantes são produtores rurais. Assim reafirma-se a importância desse comércio local, como um centro de vendas onde a população pode comprar seus alimentos de excelente qualidade, onde os feirantes são favorecidos com a comercialização dos seus produtos, conseguindo negociar seus preços numa proximidade com os consumidores, diferente dos supermercados (AZEVEDO; NUNES, 2013; GRECZYSHN; FAVARÃO, 2013).

Pela variedade de hortifrutis existentes na região, houve a pergunta no questionário de quais hortifrutis eles comercializavam em seu banco, e foi perceptível, que eles comercializam praticamente os mesmos produtos.

Figura 6- Quais as hortaliças comercializadas nos bancos.

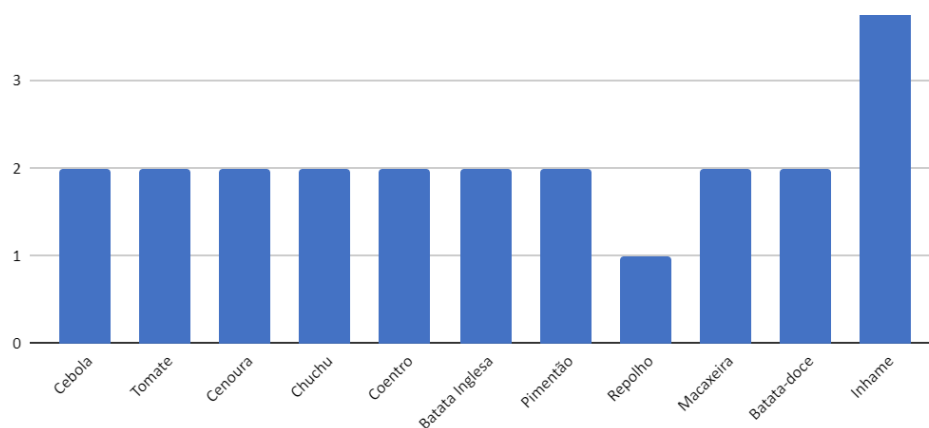
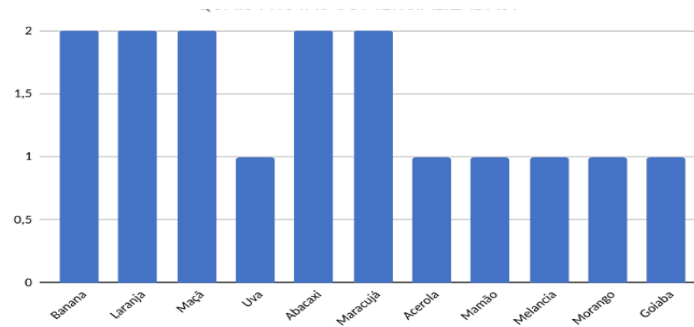
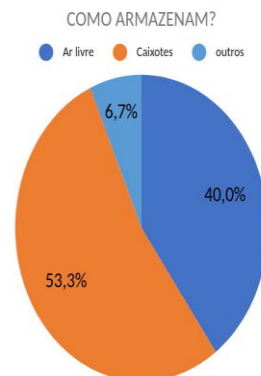


Figura 7- Frutas comercializadas.



Para as características analisamos as características de escolhas dos feirantes sobre a qualidade dos hortifrutis comercializados, armazenamento, aparência, conhecimento sobre pragas e doenças e se a prefeitura municipal dá alguma assistência a eles sobre pragas, doenças, fatores fitossanitários.

Figura 8- Como armazenam os hortifrutis.



53,3% dos feirantes armazenam os hortifrutis em caixotes, 40,0% armazenam ao ar livre, em cima de lonas, nos bancos e 6,7% armazenam de outra forma.

O gráfico 9 apresenta os dados em relação quantos dias de feira os feirantes comercializam seus produtos, 72,7% comercializam seus produtos em dois dias de feira (Segunda e Sábado) e 27,3% comercializam apenas uma vez na semana, ou na segunda ou no sábado.

Figura 9- o que fazem com os produtos danificados.

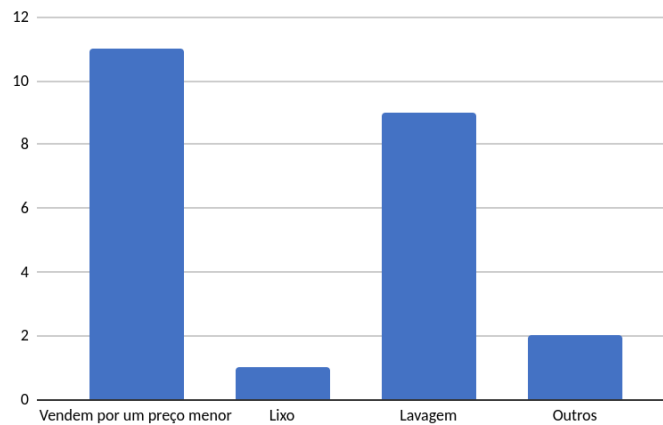


Figura 10- Quantos dias de feira.



A maior parte das feiras livres está localizada nos centros das cidades, local onde os feirantes mais aglomeram seus bancos, e onde apresenta uma maior quantidade de pessoas. A maior aglomeração de pessoas nas feiras garante mais vendas aos feirantes. Pode-se observar que aqueles que comercializam seus produtos em mais de três feiras por semana, tem apenas essa fonte de renda. Dessa forma esse trabalho tem tremenda importância na economia dos feirantes, pois grande parte deles tem a feira livre como sua principal arrecadação de dinheiro para o seu sustento familiar (CAMPOS et al., 2017; ALMEIDA e PENA, 2011).

Figura 11- Melhor horário de venda dos hortifrutis.

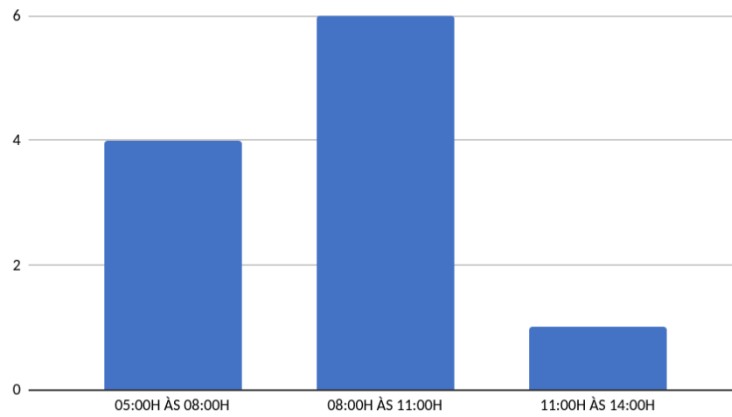


Figura 12- Apenas comercializam na cidade de Pedras de Fogo, sim ou não.

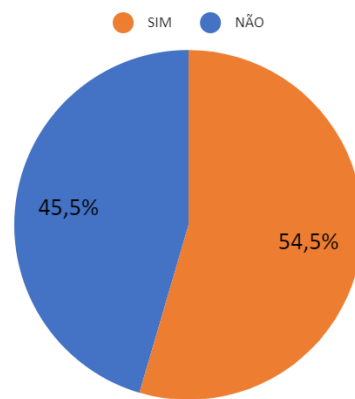
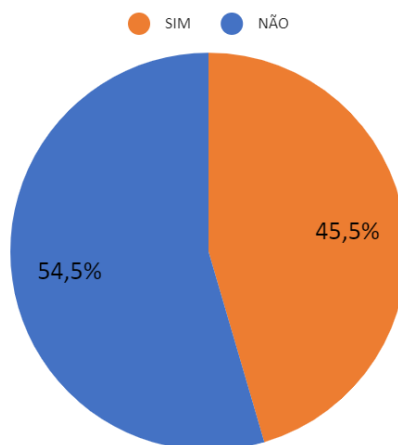


Figura 13- Tem algum conhecimento sobre pragas e doenças.

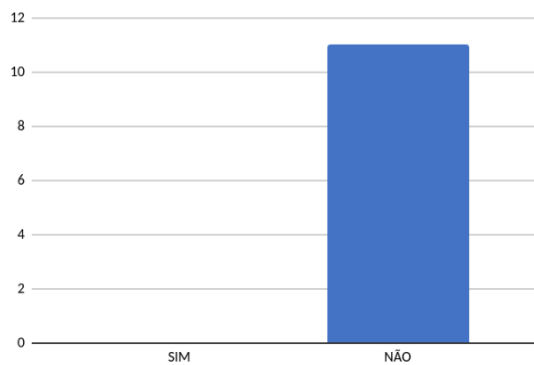
TEM ALGUM CONHECIMENTO SOBRE PRAGAS?



Apenas 45,5% dos feirantes tem conhecimento sobre pragas, o restante e 54,5% não tem conhecimento, tendo em vista que alguns feirantes são produtores rurais, de alguma forma eles tem algum conhecimento para a sua melhor produção.

Ainda que, eles relatem as suas preocupações sobre fatores higiênicos-sanitários, foram observadas condições inadequadas, por parte da maioria dos feirantes que necessitam de meios de conservação. Diante disso, são necessárias ações educativas e apoio do governo, para a melhoria das condições, da comercialização dos produtos na feira livre, garantindo segurança alimentar e nutricional. (CAMPOS et al., 2017).

Figura 14- A prefeitura municipal dá alguma assistência ou informação sobre a qualidade e higienização de hortifrutis.



Levando em consideração a resposta dos 11 feirantes entrevistados, todos eles confirmaram que a prefeitura municipal de Pedras de Fogo-PB, não dá nenhuma informação ou qualquer tipo de assistência, sobre pragas, doenças e fatores higiênicos sanitários. Segundo Campos (2017), embora haja um sentimento de falta de interesse nas respostas concedidas pelos feirantes, as explicações envolvendo os problemas enfrentados, mostram uma grande falta de segurança, durante a exposição das feiras. Por outro lado, as respostas revelam, ainda mais o apoio do governo, para melhorias para os feirantes, no que refere-se a ajudas de custos, informações, influenciando diretamente, na comercialização dos produtos com excelente qualidade.

5 CONCLUSÕES

Os feirantes de Pedras de Fogo-PB são do sexo masculino e agricultores.

Comercializa produtos cultivados na zona rural do município, armazenam e vendem seus produtos em caixotes duas vezes por semana, com melhor horário de fluxo das 8:00 às 11:00. Têm conhecimento sobre pragas, doenças e fatores higiênicos-sanitários.

Os poderes públicos e órgãos responsáveis negligenciam a necessidade de conhecimento adequado sobre esses fatores que influenciam diretamente na comercialização de hortifrutis no município.

REFERÊNCIAS

ALEXANDRIA, Djavan Bernardo de. **Desperdício de alimentos em feiras livres: levantamento de perdas de frutas e hortaliças em distintas cidades do Brasil.** 2019.

ALMEIDA, Franciany De Jesus Oliveira Batista, and Júlio Cesar Freitas Rosas. **"Estudo de Caso–Gerenciamento de biomassa (frutas e verduras) visando minimizar desperdícios em um distribuidor de hortifrúti na feira livre do Mercadinho em Imperatriz."** *Brazilian Journal of Business* 2.4 (2020): 3883-3893.

ALMEIDA, M. D. ; PENA, P. G. L. Feira livre e risco de contaminação alimentar: estudo de abordagem etnográfica em Santo Amaro, Bahia. **Revista Baiana de Saúde Pública.** Salvador, v. 35, n. 1, p. 110-127. jan./mar., 2011

ALMEIDA, R. B.; DINIZ, W. J. S.; SILVA, P. T. V.; ANDRADE, L. P.; DINIZ, W. P. S.; LEAL, J. B. G.; BRANDESPIM, D. F. **Condições higiênico-sanitárias da comercialização de carnes em feiras livres de Paratama, PE.** Alimentos e Nutrição. Araraquara. v. 22, n. 4, p. 585-592, out./dez. 2011.

ANJOS, Flávio Sacco dos et al. Agricultura familiar e políticas públicas: impacto do PRONAF no Rio Grande do Sul. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 42, n. 3, p. 529-548, 2004.

ARAUJO, Alexandro Moura; RIBEIRO, Eduardo Magalhães. Feiras, feirantes e abastecimento: uma revisão da bibliografia brasileira sobre comercialização nas feiras livres. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 26, n. 3, p. 561-583, 2018.

AZEVEDO, M. B. A. ; NUNES, E. M. As feiras da agricultura familiar: um estudo na rede Xique Xique nos territórios Açu Mossoró e Sertão do Apodi (RN). **Revista GeoTemas**, v. 03, n. 20, p. 59-74, jul./dez. 2013.

CAMPOS, I. C. S.; FIGUEIREDO, P. C.; RIBEIRO; N. R.; MARTINS, B. X.; MARQUES, N. P. A. BINOTI, M. L. Perfil e percepções dos feirantes em relação ao trabalho e segurança alimentar e nutricional nas feiras livres. **HU Revista**, Juiz de Fora, v. 43, n. 3, p. XX-XX, jul./set. 201.

CARVALHO. C.; KIST, B. B. **Anuário Brasileiro de Hortaliças 2017.** Santa Cruz do Sul. Editora Gazeta Santa Cruz, 2016. 56 p.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças.** Fisiologia e Manuseio. 2ªed. Lavras: UFLA, 2005. 785p.

DA CRUZ MATOS, Johnata et al. Condições higiênico sanitárias de feiras livres: uma revisão integrativa. **Revista Eletrônica Gestão e Saúde**, n. 3, p. 2884-2893, 2015.

DOS ANJOS, Flávio Sacco. **Agricultura familiar, pluriatividade e desenvolvimento rural no Sul do Brasil**. EGUFPel, 2003

DOS ANJOS, Flávio Sacco; GODOY, Wilson Itamar; CALDAS, Nadia Velleda. **As feiras-livres de Pelotas sob o império da globalização: perspectivas e tendências**. Editora e Gráfica Universitária PREC/UFPe, 2007.

FAO. **A América Latina e o Caribe poderiam erradicar a fome somente com os alimentos que perdem e desperdiçam**, julho de 2014. Disponível em < <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239060/>>

FAO. **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe, julho de 2014**. Disponível em < <http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf>>

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. S. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias de alimentos comercializados no mercado municipal e na feira livre do município de Hidrolândia - CE**. Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia, 2011.p. 01-07.

GOMES, Camila Gonçalves. Uma análise socioespacial da feira livre em Bayeux-PR. 2013. 52 f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Geografia) - Departamento de Geociências do Centro de Ciências Exatas e da Natureza – UFPR. João Pessoa, 2013.

GRECZYSHN, R. ; FAVARÃO, S. C. M. Perfil socioeconômico de agricultores feirantes da microrregião de Campo Mourão, PR. **Revista Ciências Exatas e da Terra e Ciências Agrárias**, v. 8, p. 10-17, ago. 2013.

APÊNDICE A

QUESTIONÁRIO SEMIESTRUTURADO

DADOS DO FEIRANTE:

Nome: _____

Apelido: _____

Data de Nascimento: __/__/____ Sexo: ()M ()F

Escolaridade: Analfabeto() Alfabetizado() Fundamental inc.() Fundamental comp.() Ensino médio inc.() Ensino médio comp.() Superior inc.() Superior comp.()

Cor/raça: Branco() Preto() Pardo() Amarelo() Indígena() Outros()

Renda familiar: Menor que 1 salário() Entre 1 e 2 salários() Acima de 2 salários ()

Cidade: _____

Bairro: _____

É produtor rural ? Sim() Não ()

Você produz os produtos comercializados no seu banco ? Sim () Não()

Onde adquire os produtos ? Produção própria() Compram ()

Onde compra os produtos ? Ceasas() Agricultores da região() Outros ()

Quais Hortifrutis

comercializados? _____

Como escolhem os Hortifrutis?

Cor () Aparência () Tamanho () Textura () outros ()

Como armazenam ? Ar livre () Caixotes () Grades () Câmara fria () outros()

Quais os cuidados higiênicos ?

O que fazem com os produtos danificados ? Vendem por um preço menor () Lixo
() Lavagem () outros () _____

Quais medidas tomar para não danificar tanto os produtos ?

Quantos dias de feira ?

1 dia na semana () 2 dias na semana () 3 dias na semana () mais de 3 dias

Qual o melhor horário para a venda das hortifrutis?

05:00 h às 08:00h () 08:01 h às 11:00h () 11:01h às 14:00h

Apenas comercializa na cidade de Pedras de Fogo-PB? Sim () Não ()

Se sim, onde ()

Tem algum conhecimento sobre pragas ? Sim () Não ()

**A prefeitura Municipal dá alguma assistência sobre qualidade de hortifrutis? Sim
() Não ()**

Quais estratégias usadas para chamar a atenção do cliente ?

ANEXO A

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Prezado(a) Senhor(a),

Estamos convidando o senhor(a) a participar da Pesquisa intitulada **PERFIL E PERCEPÇÕES DOS FEIRANTES SOBRE QUALIDADE DE HORTIFRUTIS COMERCIALIZADAS DO MUNICÍPIO DE PEDRAS DE FOGO-PB**, desenvolvido pela discente Ana Carolina do Carmo Borges, do curso de Agronomia da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança – FACENE, João Pessoa, sob orientação da Professora Dra Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira Almeida. Declaramos que a referida pesquisa segue as Resoluções Éticas Brasileiras, sobretudo a Resolução CNS 466/2012 e suas Complementares, bem como o que trata os Artigos 9 e 10 do Código de Ética Profissional do Agrônomo, na Resolução N° 1002 de 26 de novembro de 2002.

Destacamos que sua participação nesta pesquisa será de forma voluntária, e que você possui liberdade para decidir participar do estudo, bem como retirar-se a qualquer momento sem prejuízos a você, de qualquer natureza.

O objetivo desta pesquisa é investigar o perfil e a percepção dos feirantes sobre a qualidades de hortifrutis comercializadas no município de Pedras de Fogo-PB, bem como caracterizar os feirantes sobre os seus perfis socioeconômicos; levantar dados sobre as hortifrutis comercializadas; determinar o perfil de escolha; identificar problemas relacionados a condições higiênico- sanitárias; identificar quais práticas agrícolas são adotadas; Identificar conhecimentos sobre microorganismos. Para tanto, após assinatura deste termo, você responderá a um questionário composto por perguntas e questões específicas sobre o tema de nosso estudo em ambiente calmo e sem barulho de modo a que possa responder de maneira mais tranquila.

A pesquisa apresenta como risco o constrangimento que os participantes poderão vivenciar, mediante exposição de possíveis ações que não estão sendo desenvolvidas em suas propriedades rurais ou que gerem conflitos de interesse/retaliação por meio de órgãos públicos. No entanto, a coleta de dados será realizada a partir de entrevistas individuais, diminuindo algum tipo de desconforto aos participantes, além de assegurar o sigilo e confidencialidade dos mesmos. Quanto aos dados coletados, os TCLEs e Instrumentos de Coleta de Dados ficarão sob a responsabilidade do pesquisador responsável conforme determinam a Resolução 466/2012 MS/CNS e a Norma Operacional N° 001/2013 MS/CNS, prezando pela segurança e não compartilhamento das informações que permitam cruzamento entre informações e respondentes

Adicionalmente, considerando o contexto da pandemia da COVID-19 e as atualizações de decretos da Secretaria de Saúde do Estado de Pernambuco (Último Decreto N° 52.630 – de 19/04/2022) o quanto às medidas de segurança, considerando o avanço da vacinação, mas a não extinção do risco de contágio, ressalta-se que a pesquisa será executada seguindo todas as normas de segurança contra a COVID-19 (PARÁIBA, 2022). Dessa forma, durante todo processo de pesquisa serão

utilizados equipamentos de proteção individual - EPI's quando pertinente. Ademais, todos os acessórios utilizados durante as entrevistas serão higienizados com álcool 70% a cada agricultor que vir a aceitar participar da pesquisa. Garante-se total e absoluta confidencialidade e anonimato dos dados fornecidos para garantir a sua privacidade e confidencialidade. Além disso, os participantes terão o direito de desistir de participar da pesquisa em qualquer fase.

Apesar disto, através de sua participação, será possível alertar vocês feirantes a uma melhor forma de comercialização de seus hortifrutis. Os resultados que serão gerados pela presente pesquisa também poderão ser extrapolados para outras cidades que possuam uma realidade semelhante. Você não terá nenhum tipo de despesa por participar desta pesquisa, como também não receberá remuneração por sua participação. Informamos ainda que os resultados deste estudo poderão ser apresentados em eventos da área de agronomia, publicados em revista científica nacional e/ou internacional, bem como apresentados nas instituições participantes. Porém, asseguramos o sigilo quanto às informações que possam identificá-lo, mesmo em ocasião de publicação dos resultados.

Caso necessite qualquer esclarecimento adicional, ou diante de qualquer dúvida, você poderá solicitar informações ao pesquisador responsável¹. Também poderá consultar o Comitê de Ética em Pesquisa – CEP da Faculdade de Enfermagem Nova Esperança – FACENE². Este documento está elaborado em duas vias, uma delas ficará com você e a outra com a equipe de pesquisa.

Consentimento

Fui devidamente esclarecido sobre a pesquisa, seus riscos e benefícios, os dados que serão coletados e procedimentos que serão realizados além da garantia de sigilo e de esclarecimentos sempre que necessário. Aceito participar voluntariamente e estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento sem prejuízos de qualquer natureza. Receberei uma via deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e outra via ficará com pesquisador responsável.

Pedras de Fogo-PB, _____ de _____ de 2022.

Assinatura do Participante da Pesquisa

Assinatura do Pesquisador Responsável/Assistente

Pesquisador Responsável: Rua Edgar Cavalcante Pedrosza, 51 , Cuiá, João Pessoa — Paraíba — Brasil, CEP 58077-290. Tel.: 81 99590 7446 e E-mail: debora_teresa@hotmail.com.

²Comitê de Ética em Pesquisa (CEP): O Comitê de Ética, conforme a Resolução CNS nº 466/2012, é um colegiado interdisciplinar e independente, de relevância pública, de caráter consultivo e educativo, criado para defender os direitos dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade para contribuir no desenvolvimento da pesquisa nos padrões éticos.

CEP FACENE/FAMENE - Av. Frei Galvão, 12 – Bairro Gramame - João Pessoa - Paraíba – Brasil, CEP: 58.067-695. Fone: +55 (83) 2106-4790. Horário de atendimento (Segunda à Sexta das 08h às 17h). E-mail: cep@facene.com.

ANEXO B

TERMO DE COMPROMISSO DO PESQUISADOR RESPONSÁVEL

Eu, **Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira Almeida**, declaro que conheço e cumprirei as Resoluções Éticas Brasileiras, em especial a Resolução CNS 466/2012 e suas Complementares em todas as fases da pesquisa Intitulada **“PERFIL E PERCEPÇÃO DOS FEIRANTES SOBRE A QUALIDADE DE HORTIFRUTIS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PEDRAS DE FOGO-PB”**. Adicionalmente, afirmo que seguirei o que postulam os Artigos 9 e 10 do Código de Ética Profissional do Agrônomo, na Resolução N° 1002 de 26 de novembro de 2002.

Comprometo-me em submeter o protocolo à Plataforma Brasil, devidamente instruído ao CEP, aguardando o pronunciamento do mesmo, antes de iniciar a pesquisa, a utilizar os dados coletados exclusivamente para os fins previstos no protocolo, e que os resultados desta investigação serão tornados públicos tão logo sejam consistentes e que será enviado o Relatório Final pela Plataforma Brasil, Via Notificação, ao Comitê de Ética em Pesquisa Facene/Famene até 15/12/2022, como previsto no cronograma. Em caso de alteração do conteúdo do projeto (número de participantes da pesquisa, objetivos, título etc.), comprometo-me em comunicar o ocorrido em tempo real, através da Plataforma Brasil, via Emenda.

Declaro que irei encaminhar os resultados da pesquisa para publicação em eventos ou periódicos relacionados à temática, com os devidos créditos aos pesquisadores integrantes do projeto, como também, os resultados do estudo serão divulgados na junto aos feirantes do município de Pedras de Fogo-PB, como preconiza a Resolução 466/2012 MS/CNS e a Norma Operacional N° 001/2013 MS/CNS. Estou ciente das penalidades que poderei sofrer caso infrinja qualquer um dos itens da referida Resolução.

João Pessoa — PB, ____ de _____ de 2022.

Prof. Dra Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira Almeida.
Pesquisador Responsável



ESCOLA DE ENFERMAGEM
NOVA ESPERANÇA LTDA



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: PERFIL DOS FEIRANTES E SUA PERCEPÇÃO SOBRE A QUALIDADE DE HORTIFRUTIS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PEDRAS DE FOGO-PB

Pesquisador: Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 60037322.7.0000.5179

Instituição Proponente: Faculdade de Enfermagem e Medicina Nova Esperança/FACENE/PB

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.568.978

Apresentação do Projeto:

Este é um Parecer de 2ª Versão do Protocolo de Pesquisa N 105/2022. Relatoria da 3ª Reunião Extraordinária de 30/06/2022. Trata-se de Projeto de pesquisa apresentado à Faculdade de Enfermagem Nova Esperança -FACENE/João Pessoa como exigência parcial para obtenção do título de Bacharel em Agronomia.

No Parecer de Número 5.499.756 foram indicadas algumas pendências que deveriam ser ajustadas esclarecidas para atender ao que orienta a Resolução nº 466/2012 e a Resolução nº 510/2016.

RESUMO:

As feiras livres vêm ganhando espaço no nosso território cada vez mais, pela facilidade de escolhas dos consumidores, que têm a possibilidade de ter o contato direto com os produtos. Mas as escolhas dos feirantes influenciam diretamente nas escolhas dos consumidores. Muitos feirantes não têm o conhecimento adequado e acabam perdendo seus produtos, danificando, fazendo que prejudique sua comercialização, já que o consumidor tem a possibilidade de ter o contato direto com o produto. Recentemente o que vem chamando atenção é o surgimento de pesquisas relacionadas a perdas, cuidados fitossanitários, armazenamento adequado, refrigeração, entre outros que de forma negativa



ESCOLA DE ENFERMAGEM
NOVA ESPERANÇA LTDA



resultam em uma má qualidade do produto trazendo prejuízos para os feirantes. Diante do exposto, o presente estudo terá por objetivo investigar o perfil dos feirantes e sua percepção sobre a qualidade de hortifrutis comercializadas no município de Pedras de Fogo- PB. Trata-se de uma pesquisa qualitativa descritiva, cuja a população alvo são os feirantes que têm barracas na feira livre no município de Pedras de Fogo-PB. Os dados serão coletados por meio de entrevistas individuais, sendo guiadas por questionário semiestruturado elaborado pelos autores, contendo informações sobre o seu perfil, escolhas e produção rural. A coleta de dados será realizada entre os meses de Julho e Agosto de 2022, sendo esclarecidos os riscos e benefícios da pesquisa e, posteriormente, solicitada a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Com essa pesquisa pretende-se determinar o perfil e a percepção dos feirantes sobre a qualidade de hortifrutis comercializadas no município estudado e construir um relatório com o diagnóstico situacional do perfil e percepção dos feirantes sobre a qualidade de hortifrutis.

Objetivo da Pesquisa:

Os objetivos apresentados estão coerentes com o propósito do estudo, estando em consonância com o que foi apontado no Parecer de Número 5.499.756, Relatoria da 3ª Reunião Extraordinária de 30/06/2022. A pesquisadora atendeu ao que foi solicitado.

Objetivo Primário:

Descrever o perfil dos feirantes e quais as suas percepções sobre a qualidade de hortifrutis comercializados no município de Pedras de Fogo-PB.

Objetivo Secundário:

- Descrever as formas de escolha e armazenamento dos hortifrutis comercializados pelos feirantes no município de Pedras de Fogo-PB;
- Avaliar o conhecimento dos feirantes sobre os temas qualidade, armazenamento, pragas e doenças dos hortifrutis comercialização Pedras de Fogo- PB;
- Fornecer informações mais adequadas, através de cartilhas, panfletos, para a melhor comercialização de hortifrutis.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Não houve solicitação de ajustes para Riscos e Benefícios no Parecer de Número 5.499.756, Relatoria



ESCOLA DE ENFERMAGEM
NOVA ESPERANÇA LTDA



da 3ª Reunião Extraordinária de 30/06/2022. PORTANTO, na avaliação dos riscos e benefícios apresentados, os mesmos estão coerentes com a Resolução 466/2012 CNS, item V "Toda pesquisa com seres humanos envolve risco em tipos e gradações variados. Quanto maiores e mais evidentes os riscos, maiores devem ser os cuidados para minimizá-los e a proteção oferecida pelo Sistema CEP/CONEP aos participantes. No item II.4 - benefícios da pesquisa - proveito direto ou indireto, imediato ou posterior, auferido pelo participante e/ou sua comunidade em decorrência de sua participação na pesquisa.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

O projeto se apresenta bem estruturado e coerente cientificamente (Baseado na ABNT/NBR 15287 (NORMA PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO), mostrando relevância para a pesquisa. A pesquisa trará como benefícios para os feirantes, informações necessárias para a melhoria da sua comercialização. Tanto informações sobre armazenamento adequado, escolhas adequadas e condições de higiene. Espera-se com os dados obtidos, a construção de um relatório contendo o diagnóstico situacional do perfil e percepção dos feirantes sobre a qualidade de hortifrutis do município de Pedras de Fogo-PB.

A pesquisadora atendeu minimamente ao que foi solicitado no Parecer de Número 5.499.756, Relatoria da 3ª Reunião Extraordinária de 30/06/2022.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Considerando que os termos apresentados em anexos na Plataforma Brasil pela pesquisadora principal estão em conformidade com a Res. 466/2012 CNS e o protocolo deste CEP. Os ajustes documentais foram acatados, conforme indicado no Parecer de Número 5.499.756, Relatoria da 3ª Reunião Extraordinária de 30/06/2022.

Recomendações:

-ATENÇÃO: Em caso de alteração do conteúdo do projeto comunicar em tempo real, através da plataforma Brasil, via EMENDA. Ao término da pesquisa enviar ao CEP através da plataforma Brasil, via notificação, Relatório Final assinado pelo pesquisador + Monografia + Declaração Devolutiva, como preconiza a Res. 466/2012 MS/CNS e a Norma Operacional Nº 001/2013 MS/CNS.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

CONSIDERANDO que a pesquisadora responsável atendeu às pendências apontadas no Parecer



ESCOLA DE ENFERMAGEM
NOVA ESPERANÇA LTDA



Consubstanciado de Número 5.499.756, Relatoria na 3ª Reunião Extraordinária de 30/06/2022.

CONSIDERANDO que o protocolo atende aos critérios exigidos pelo CEP baseado na Res. CNS 466/2012, projeto aprovado, o mesmo pode ser executado no formato em que se encontra. Assim, consideramos este Protocolo Aprovado.

Considerações Finais a critério do CEP:

Considerando que o protocolo atende aos critérios exigidos pelo CEP baseado na Res. CNS 466/2012, considera-se o projeto aprovado, podendo ser executado no formato em que está aqui apresentado.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1973794.pdf	02/08/2022 08:54:41		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO.pdf	02/08/2022 08:51:24	Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	termo.pdf	27/06/2022 21:25:37	Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida	Aceito
Brochura Pesquisa	quetionariocarol.pdf	27/06/2022 21:22:45	Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida	Aceito
Declaração de concordância	termoconsentimento.pdf	27/06/2022 21:19:43	Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida	Aceito
Folha de Rosto	folhaassinada.pdf	27/06/2022 17:45:54	Débora Teresa da Rocha Gomes Ferreira de Almeida	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

JOAO PESSOA, 08 de Agosto de 2022

Assinado por: RENATO LIMA DANTAS
(Coordenador(a))