

**CENTRO ESTADUAL DE  
EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA**

**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA ESTUDANTE RAFAEL  
ALMEIDA CAMARINHA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**BRUNO ODA OZAWA**

**GABRIELA LAVÍNIA MACHADO DE OLIVEIRA LIMA**

**GIOVANNA MICHELE VAZ MIGUELI**

**ESTRATÉGIAS DE PESQUISA DE CAMPO E FERRAMENTAS  
DIGITAIS COM FOCO NAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO  
PARA FEIRANTES DO PROJETO “BOA FEIRA” NA CIDADE DE  
MARÍLIA**

**MARÍLIA/SP**

**2º SEMESTRE/2021**

**CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO  
TECNOLOGICA PAULA SOUZA**

**FACULDADE DE TECNOLOGIA DE MARÍLIA ESTUDANTE RAFAEL  
ALMEIDA CAMARINHA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**BRUNO ODA OZAWA**

**GABRIELA LAVÍNIA MACHADO DE OLIVEIRA LIMA**

**GIOVANNA MICHELE VAZ MIGUELI**

**ESTRATÉGIAS DE PESQUISA DE CAMPO E FERRAMENTAS  
DIGITAIS COM FOCO NAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO  
PARA FEIRANTES DO PROJETO “BOA FEIRA” NA CIDADE DE  
MARÍLIA**

Trabalho de Conclusão de Curso Apresentado à  
Faculdade de Tecnologia de Marília para obtenção  
do Título de Tecnólogo (a) em Alimentos.

Orientador: Prof. Dra. Elke Shigematsu  
Coorientador: Prof. Mestre. Leandro Repetti

**MARÍLIA/SP**

**2º SEMESTRE/2021**

## RESUMO

As feiras livres estão presentes na cultura brasileira desde a época colonial e apresentam grande importância no crescimento demográfico e diversificação da economia, algumas características fazem das feiras livres um ambiente de comercialização que atrai muitos consumidores até os dias atuais. O presente trabalho apresenta um levantamento de atividades trazidas aos participantes do projeto "Boa Feira" pelos alunos com auxílio dos docentes responsáveis pelo projeto, tendo a princípio o intuito de lembrar e apoiar as Boas Práticas de Manipulação, higiene pessoal e medidas a serem tomadas por conta da Covid-19 para a comercialização de produtos ofertados na feira livre de Marília - SP. O levantamento trouxe como ponto de atenção a forma como os feirantes nem sempre cumpriam com o que era ensinado com aulas teóricas e práticas no projeto, identificando problemas higiênico-sanitários e organização nas barracas das feiras livres. Tais condições podem colocar em risco a saúde do consumidor, trazendo chances de contaminação e proliferação de doenças.

Palavras chaves: Feiras livres; Boa feira; Boas Práticas de Manipulação.

## **ABSTRACT**

Free fairs have been present in Brazilian culture since colonial times and are of great importance for the demographic growth and diversification of the economy, some characteristics make the open fairs a trading environment that attracts many consumers to this day. The present work presents a survey of activities brought to the participants of the project "Good Fair" by the students with the help of the teachers responsible for the project, in order to remember and support the good handling practices, personal hygiene and measures to be taken on behalf of Covid-19 for the marketing of products offered at the open fair in Marilia – SP. The survey brought as a point of attention how the market vendors did not always comply with what was taught with theoretical and practical classes in the project, identifying hygienic-sanitary problems and organization in the free fairs. Such conditions can put the consumer's health at risk, bringing chances of contamination and disease proliferation.

Keywords: Free fairs; Good fair; Good handling practices.

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	4
2	MATERIAIS E MÉTODOS.....	7
3	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	9
4	CONCLUSÃO .....	21

## 1 INTRODUÇÃO

No Brasil, as feiras livres surgiram no período colonial, sendo práticas trazidas e implantadas pelos colonizadores portugueses (ALMEIDA, 2009; LUCENA E CRUZ, 2011; MOTT, 2000). Matos (2005) nesta perspectiva, afirma que a feira livre se revelou presente na cultura popular brasileira, desde a época colonial, trazida pelos portugueses. Para ele, as primeiras feiras se deram entre o século XVII e XVIII com o crescimento demográfico e diversificação da economia, sendo responsáveis pelo desenvolvimento e povoamento do interior brasileiro, onde posteriormente expandiram-se para todo o território desempenhando papel importante no abastecimento das populações com diversos produtos.

Para Morel et al. (2015), algumas características fazem das feiras livres um ambiente de comercialização, que atrai muitos consumidores até os dias atuais. Nestes locais a palavra ainda prevalece mais do que o código de barras de um produto, pois é no grito do feirante ou na pechincha dos consumidores que as feiras vêm sobrevivendo ao avanço dos supermercados. Conforme relatado pelos feirantes na entrevista, metade dos consumidores de uma feira livre vem atrás de um preço mais baixo e a outra parte vem à feira, pois aprecia a boa conversa proporcionada pelo meio. Talvez essa seja uma boa vantagem competitiva que os feirantes têm em relação aos supermercados e funcionários que não abordam os seus clientes para lhe oferecer frutas, verduras ou legumes com um jeito especial, característico.

Atualmente, podemos considerar que, no cenário urbano contemporâneo, as feiras livres constituem alvo de críticas pelo poder público, na medida em que são consideradas antiquadas e retrógradas, face ao surgimento das grandes redes de supermercados, revelando-se assim, tradições urbanas tornadas obsoletas, por não estarem em compasso com as novas tendências econômicas, ditas mais lucrativas e mais seguras como as grandes redes de supermercados (MASCARENHAS E DOLZANI, 2008).

Apesar do fato descrito, as feiras livres resistem na paisagem urbana contemporânea de muitas cidades brasileiras, mesmo com a comodidade dos grandes supermercados, higienizados e globalizados (GONÇALVES E ABDALA, 2013).

As feiras livres se destacam pela sua grande importância dentro o canal de comercialização, pois há uma grande variedade de produtos e preços, além de trazerem produtos frescos e visivelmente atraentes para os consumidores. As feiras livres também se destacam, pois participam da economia, já que trazem a

manutenção de atividades do agronegócio, que são responsáveis por levarem os alimentos de ótima qualidade até os feirantes. A Secretaria de Agricultura e Abastecimento tem a preocupação de orientar os envolvidos na produção e comercialização dos alimentos de forma segura. Capistrano et al. (2004) valorizam o caráter supletivo de abastecimento das feiras e relatam que elas são frequentadas, na sua maioria, pela parcela da população que já possui hábito de ir à feira, como donas-de-casa e idosos, que possuem tempo disponível ou que não possuem veículos próprios.

Santos (2005) acrescenta outro fator importante que é a viabilidade de possibilitar ao consumidor a oportunidade de comparar preços entre diferentes comerciantes, sem precisar se deslocar a uma distância muito grande, ao contrário dos mercados, que dificultam esse deslocamento para a consulta de preços, além de poder ajudar os pequenos comerciantes comprando seus produtos, auxiliando em sua renda.

Em contrapartida, a grande maioria das feiras livres trazem problemas como a má estruturação das barracas, a falta de organização e higiene, o que promove a falta de segurança de seus produtos oferecidos. Tais problemas trazem riscos à saúde do consumidor, além de contrariar a legislação sanitária, comprometendo a qualidade dos produtos e resultando na falta de confiança do consumidor.

Para Germano et al. (2001), no Brasil, as condições higiênicas–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.

Os feirantes são considerados trabalhadores da economia informal e passam a produzir alimentos para venderem na feira, tornando-se manipuladores de alimentos, sem conhecerem, se quer, a procedência da matéria-prima utilizada em seus produtos, além de não conhecerem as BPFs (Boas Práticas de Fabricação) na hora da manipulação e armazenamento dos produtos, podendo também trazer riscos à saúde do consumidor. As condições higiênico-sanitárias dos alimentos têm como influência o ambiente ao que o alimento é exposto, as superfícies onde o alimento é depositado, além de utensílios utilizados e as mãos dos manipuladores.

Além disso, mediante ao cenário mundial em que estamos vivendo, foram levantados alguns questionamentos sobre a possibilidade de contaminação por meio dos alimentos pelo Covid-19. A Anvisa e outras autoridades de saúde internacionais, como a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos (*European Food Safety Authority – EFSA*) e a autoridade norte americana (*Food and Drug Administration*) indicam não haver evidências de que o novo coronavírus possa ser transmitido por meio de nenhum alimento.

No entanto, o vírus pode persistir por horas e até mesmo por dias, dependendo da superfície, temperatura e umidade do ambiente, uma das estratégias mais importantes para evitar a exposição é redobrar os cuidados básicos da manipulação levando em conta a higiene.

Portanto, o objetivo deste estudo foi auxiliar os feirantes que já fizeram o curso do “Projeto Boa Feira” através da análise de questionário verificando as Boas Práticas de Manipulação (BPM) e gravações de vídeos divulgados via *Whatsapp* sobre BPM, além da assessoria dos docentes envolvidos no projeto.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

Este estudo foi desenvolvido no município de Marília/SP com os feirantes que concluíram o curso presencial oferecido pela unidade da Fatec/Marília do projeto “Boa Feira”, no segundo semestre de 2019, após o curso com aulas teóricas e práticas, ministradas pelos docentes responsáveis pelo projeto; MSc. Leandro Repetti, Dra. Elke Shigematsu e Dr. Paulo Sérgio Jorge e outros docentes e profissionais da área de Boas Práticas de Fabricação. Devido a pandemia, as aulas presenciais foram suspensas desde março de 2020, portanto foi necessário reavaliar o método de ensino dos feirantes.

Desse modo, foram gravados vídeos com o intuito de auxiliar e trazer segurança para a comercialização e consumo dos alimentos aos feirantes que participaram das aulas e encaminhado através de um grupo formado na plataforma de comunicações do *WhatsApp*. Os vídeos explicavam o passo a passo da higienização das mãos, da importância da retirada dos adornos para a manipulação dos alimentos, sobre a lavagem e higienização de frutas, verduras e legumes, etc.

Após os vídeos, foi apresentado e explicado para que seria utilizado os dados dos questionários e como iria funcionar a aplicação do *Checklist* (Figura 1) que foi aplicado para o total de 8 feirantes com intuito de verificar se os conhecimentos adquiridos pelo Projeto “Boa Feira” estavam sendo colocados em prática no cotidiano, além de conter perguntas que avaliavam como os feirantes estavam se portando mediante a pandemia e seus cuidados com seus clientes e com a higiene dos produtos oferecidos.

Os dados foram computados através do sistema do *Google Forms* que calculou através de porcentagem os resultados e o apresentou através de gráficos em formato de “pizza”.

O *checklist* aplicado apresentava os seguintes questionamentos:

Nome do feirante

Produto vendido

- Os uniformes utilizados estão sempre limpos e em bom estado de conservação (sem rasgos ou desfiados)?
- Você usa adornos (brincos, pulseiras, colares, etc) no momento da venda de produtos?
- Você geralmente fuma ou mastiga chiclete?

- Você costuma deixar disponível um recipiente com álcool em gel em sua bancada?
- Procura sempre deixar as bancadas limpas e organizadas?
- Você costuma deixar as caixas de transporte dos alimentos diretamente no chão?
- As embalagens utilizadas para levar os alimentos são novas e limpas?
- As caixas de transportes dos produtos estão sempre limpas?
- Os produtos embalados estão sempre limpos e com boa aparência?
- Você costuma inserir data de validade aos produtos vendidos?
- Existe um local para descartar produtos estragados, distantes dos produtos sadios?
- Você faz uso da placa “Boa Feira” de forma visível ao consumidor?
- Você faz uso de máscara durante a comercialização dos produtos, mesmo tendo tomado as duas doses da vacina do Covid-19?

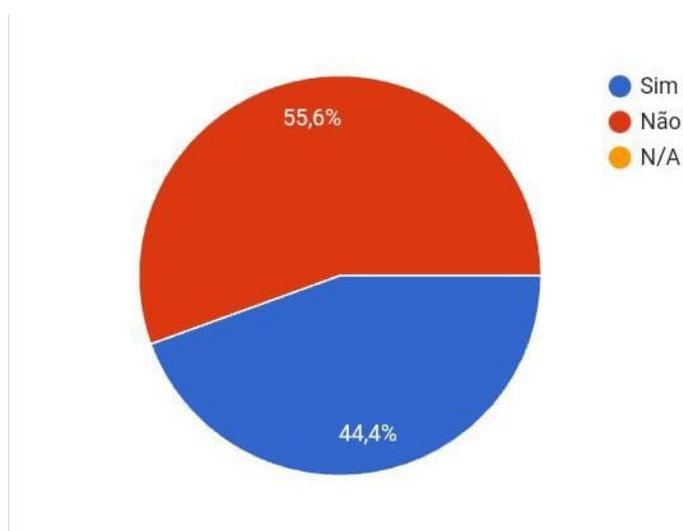
Os dados relacionados na tabela foram expressos por seus valores absolutos e percentuais relativos à amostra, sem a aplicação de testes estatísticos.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O *check-list* foi aplicado com intuito de avaliar se os feirantes estão fazendo uso de seus conhecimentos obtidos através do curso oferecido pela Fatec e para verificar se estão seguindo as medidas preventivas estipuladas durante a pandemia.

Observou-se que no Gráfico 1 o total de 44,4% respondeu que seus uniformes estão em bom estado de conservação e os outros 55,6% responderam não, pois não utilizam uniformes específicos durante o período de trabalho.

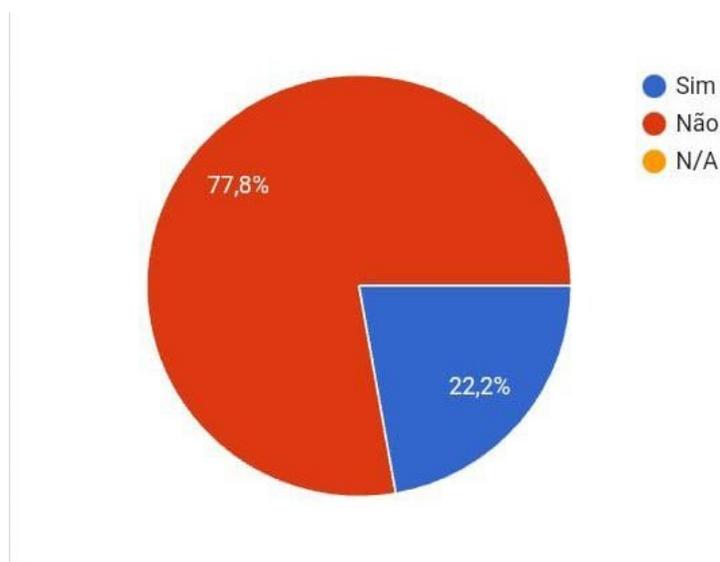
**Gráfico 1- Limpeza e estado de conservação dos uniformes utilizados**



Fonte: Os autores.

No Gráfico 2 observou-se que o total de 77,8% respondeu que não utilizavam adornos durante a comercialização, já 22,2% responderam que utilizavam adornos como aliança de compromisso, relógio, brincos.

**Gráfico 2- Utilização de adornos (brincos, pulseiras, colares, etc) no momento da venda de produtos pelos entrevistados**

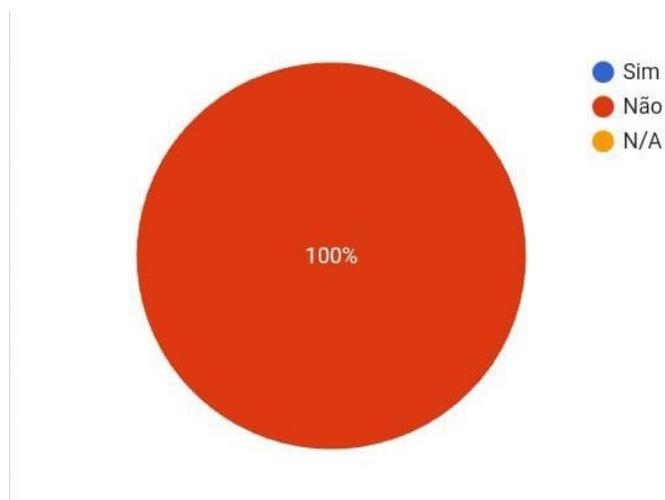


Fonte: Os autores.

De acordo com a resolução RDC nº 216/2004, manipuladores devem apresentar vestimenta adequada, com cabelo preso e protegido por rede ou touca, não permite barba, deve manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar adornos, inclusive aliança.

Em uma pesquisa realizada por Almeida et al. (2011) Além da falta de higiene pessoal, os feirantes usavam adornos como anéis, pulseiras, brincos, relógios, barba e cabelos grandes e desprotegidos aumentando a possibilidade de contaminação.

No Gráfico 3 um total de 100% dos participantes informou que não possui hábito de consumir chiclete ou fumar durante o período de comercialização dos produtos o que é correto, já que essas ações são inadequadas de se realizar durante a manipulação de alimentos.

**Gráfico 3- Fuma ou mastiga chiclete**

Fonte: Os autores.

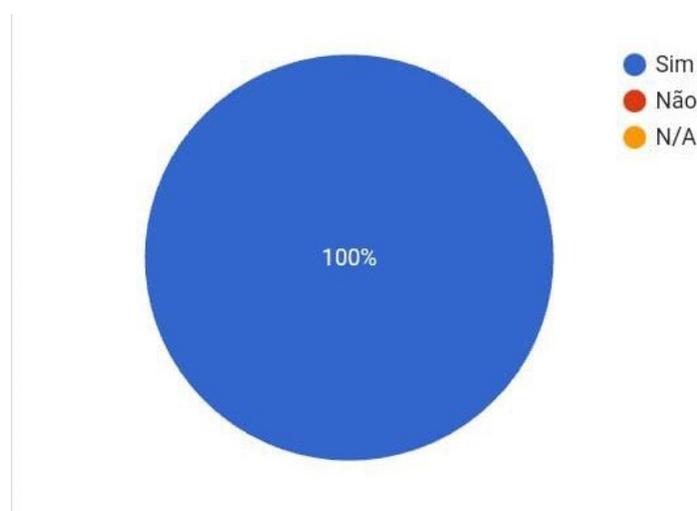
No Gráfico 4 observou-se que 100% responderam que fazem utilização de álcool em gel em sua bancada para uso dos clientes, porém, foi possível verificar que os recipientes de álcool estavam sujos e nem todas as bancadas deixavam o frasco de álcool gel visível para o uso.

**Gráfico 4- Possui recipiente de álcool gel na bancada**

Fonte: Os autores.

Comparado ao artigo de Vinhas et al. (2021), foi possível identificar que no período da pandemia, os feirantes passaram a ter o hábito de utilizar álcool em gel para higiene das mãos. Isso é importante tanto para o momento atual da pandemia, quanto para evitar a contaminação dos alimentos, já que os feirantes não utilizam luvas, realizam a venda dos produtos e recebem o pagamento sem realizarem a devida higienização ao final de cada venda. No Gráfico 5 observou-se que 100% responderam que mantêm as bancadas utilizadas para comercialização dos produtos limpas e organizadas e foi possível verificar que as bancadas realmente estavam organizadas e limpas.

**Gráfico 5- Bancadas limpas e organizadas**

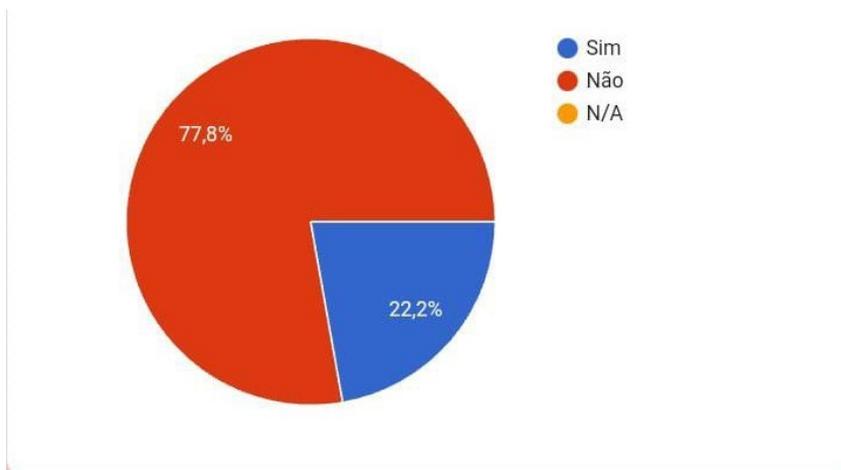


Fonte: Os autores.

Ainda no artigo Vinhas et al. (2021) foi relatado a importância de se manter uma bancada limpa, já que, caso ocorra ao contrário, pode acarretar o alastramento de micro-organismos indesejáveis, podendo trazer risco a saúde do consumidor.

No Gráfico 6 observou-se que 77,8% não costumam deixar as caixas de transporte dos alimentos diretamente no chão e utilizam de uma caixa vazia para que não haja o contato direto. Já os outros 22,2% informaram que deixam as caixas diretamente no chão.

**Gráfico 6- Caixas de transporte dos alimentos**



Fonte: Os autores.

No Gráfico 7 observou-se que 100% dos feirantes responderam que as embalagens usadas são limpas e novas, porém, foi possível constatar que alguns comerciantes reutilizavam saco de plástico de mercados para os clientes levarem os produtos.

**Gráfico 7- Condições das embalagens utilizadas**



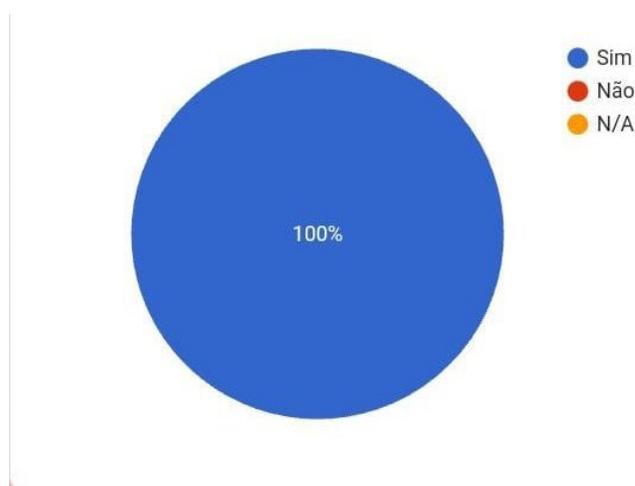
Fonte: Os autores.

As embalagens possuem como uma de suas funções principais a proteção e conservação do alimento, impedindo que este seja contaminado por agentes externos, porém, a própria embalagem pode se tornar fonte de contaminação dos produtos alimentícios. Dessa forma, o material utilizado na embalagem deve ser compatível com o produto que estará em contato com ele,

evitando que a embalagem seja um veículo de contaminação (MUNCKE, 2016; MCCOMBIE E BIEDERMANN, 2019; POÇAS, 2018).

No Gráfico 8 observou-se que 100% dos feirantes responderam que as caixas para transportes dos alimentos estão sempre limpas e constatou-se que realmente estão limpas para seu transporte. Os participantes informaram que fazem a lavagem das caixas de transporte constantemente.

**Gráfico 8- Caixas de transporte dos produtos**



Fonte: Os autores.

No Gráfico 9 observou-se que 100% dos feirantes responderam que os produtos estão sempre limpos e com boa aparência e foi possível constatar que os produtos realmente estavam em bom estado de conservação e limpos.

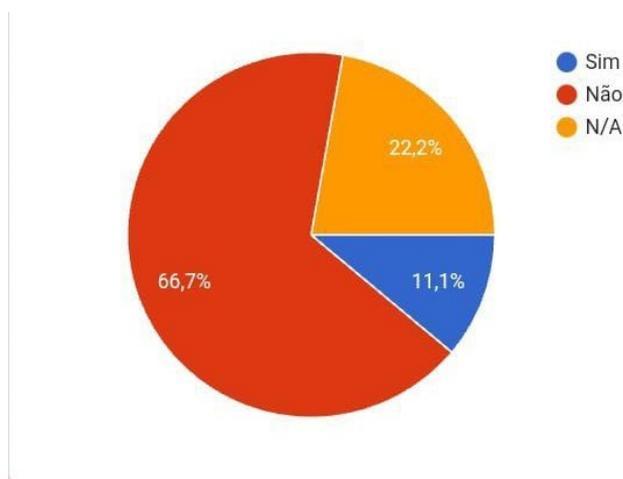
**Gráfico 9- Higiene dos produtos embalados**



Fonte: Os autores.

No Gráfico 10 constatou-se que 66,7% não fazem uso da data de validade no produto comercializado, em 22,2% responderam que não se aplica e 11,1% fazem uso da data de validade no produto.

**Gráfico 10- Data de validade do produto vendido**



Fonte: Os autores.

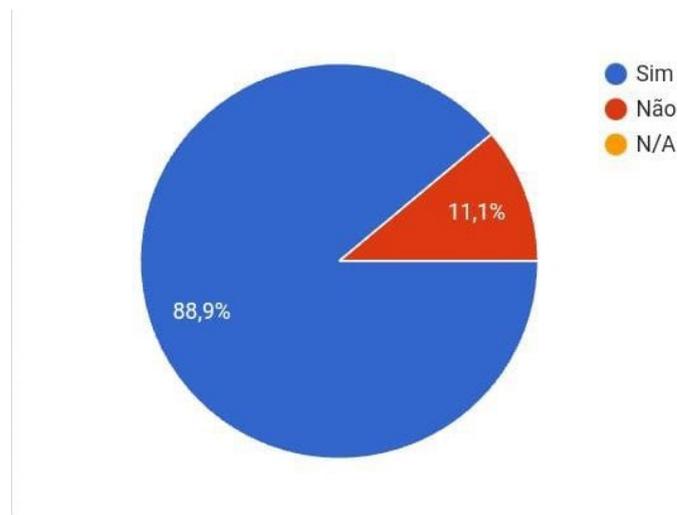
Porém, observou-se que aos que responderam que não se aplica a questão, foi porque, segundo seu entendimento, produtos específicos comercializados não fazem necessidade de estipular data de validade, como por exemplo, o ovo e hortifruti, informaram ainda que no caso das hortaliças, é passado aos clientes para manterem o produto na geladeira no período de até

4 dias e, no caso do ovo, o participante informou que deixa a caixa onde os ovos são trazidos, que contém a data de validade do produto.

De acordo com Knight (2010) verificar a validade antes da compra ou consumo de alimentos, ajuda a evitar a ingestão de alimentos com data vencida antes da compra e a prevenir os riscos a ela relacionados, podendo ser um indicador da importância atribuída a compra e consumo de produtos que não os exponham a perigos de contaminação quando consumidos. A não verificação desta data pode ser um indicador da necessidade de informação e educação sobre o significado e importância desta data em segurança dos alimentos.

No Gráfico 11 constatou-se que 88,9% possuem local adequado para descarte e 11,1% não possuem. Alguns comerciantes descartavam os resíduos produzidos pelos produtos ao lado de sua barraca no chão ou em baldes, o que seria inadequado.

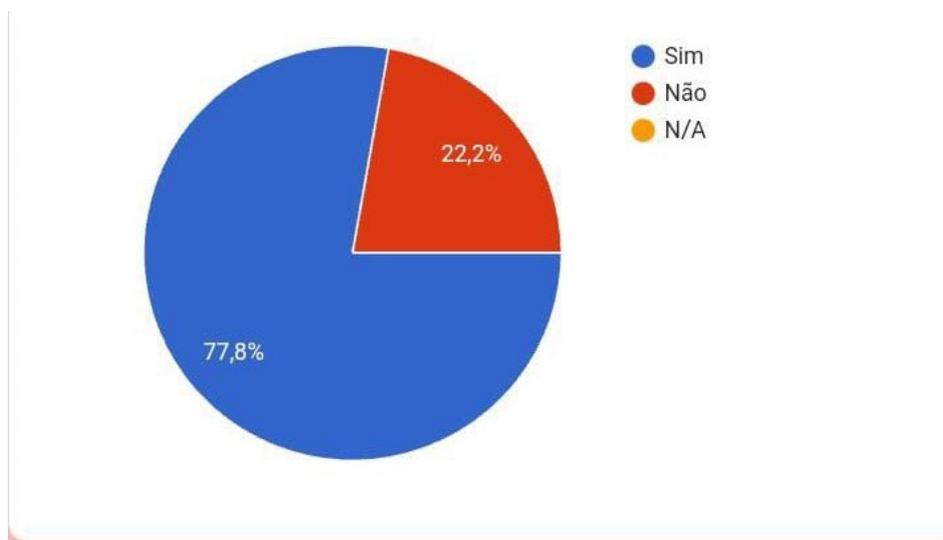
**Gráfico 11- Local de descarte dos produtos estragados, distantes dos produtos saudáveis**



Fonte: Os autores.

No Gráfico 12 constatou-se que 77,8% responderam que fazem uso da placa e 22,2% não utilizam. Ao questionar, um dos participantes respondeu que não utilizava mais

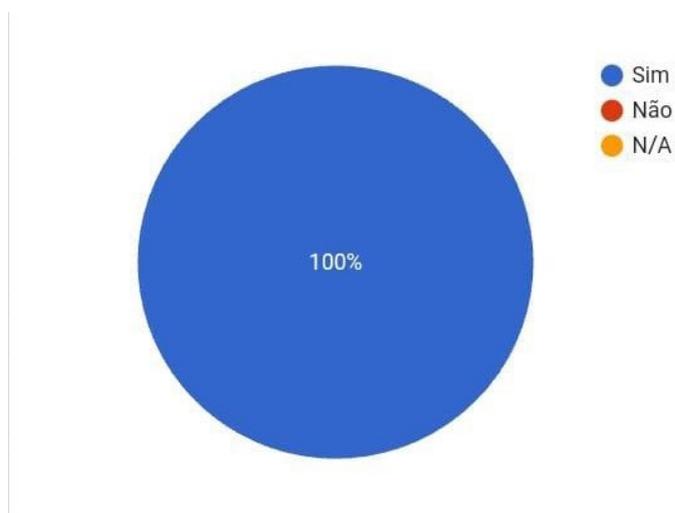
por conta da data de validade que a placa possui do período de 1 ano. **Gráfico 12- Uso da placa “Boa Feira” de forma visível ao consumidor**



Fonte: Os autores.

No Gráfico 13 constatou-se que 100% dos feirantes responderam que fazem uso da máscara descartável mesmo após tomar a segunda dose da vacina e foi possível verificar que realmente utilizam de máscara durante a comercialização.

**Gráfico 13- Uso de máscara durante a comercialização dos produtos**



Fonte: Os autores.



Após a aplicação do *check-list*, foi possível verificar que, comparado a pesquisa realizada por Santos et al. (2021) nas feiras livres das cidades de Cachoeira e Muritiba - BA, apesar de algumas respostas serem positivas, os feirantes nem sempre cumpriam com o que era questionado. Foi possível identificar, por exemplo, que os feirantes não faziam uso de etiqueta com data de validade, alguns produtos, como os cereais e os hortifrutis ficavam expostos, alguns feirantes usavam adornos durante a manipulação e comercialização, as unhas não estavam curtas, não se utilizavam luvas, dessa forma os feirantes manipulavam os produtos e após utilizavam os meios de pagamentos (dinheiro, cartão) voltavam a manipular os alimentos sem uma devida higienização nas mãos. Não utilizavam uniformes adequados para a função e havia descarte de casca de mandioca perto das barracas.

Após os levantamentos de resultados dessa pesquisa de campo, constatou-se que nenhum dos feirantes estavam totalmente dentro das exigências estipuladas ou dos conhecimentos que foram adquiridos ao longo do Projeto “Boa Feira”. O conhecimento foi passado aos feirantes, porém, talvez pela correria do cotidiano e pela falta de entendimento do risco causado à saúde do consumidor, muitas vezes os ensinamentos não são aplicados da forma correta, podendo trazer esses riscos à saúde.

Para Silva et al. (2017), os feirantes, em algum momento tornam-se, também, manipuladores de alimentos, podendo ser veiculadores de patógenos para a população. Independentemente do tipo de alimento que venha a oferecer, é fundamental que o feirante siga algumas regras de higiene como: unhas cortadas, cabelos presos, utilização de roupas adequadas ao tipo de trabalho e evitar o uso de adornos (SANSUY, 2019). A formação e educação são essenciais para garantir que os trabalhadores tenham a consciência e conhecimentos necessários para cumprir as exigências de higiene alimentar, embora estes nem sempre resultem em uma mudança positiva no comportamento do manipulador de alimentos (CONCEIÇÃO; NASCIMENTO, 2014). Conforme Silva (2020), os manipuladores de alimentos devem redobrar os cuidados na hora da manipulação de quaisquer que seja o alimento. Portanto, as Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e Higiene Pessoal devem ser realizadas com maior cuidado, para diminuir o risco de

contaminação e proliferação de doenças. Além disso, adotá-los é uma forma de garantir a qualidade dos alimentos. A Vigilância Sanitária determina um conjunto de medidas de higiene que devem ser praticadas por estabelecimentos alimentícios. Entre elas, determina que manipuladores de alimentos devem cumprir os requisitos de higiene pessoal e manipulação higiênica (SANSUY, 2019).

## **4 CONCLUSÃO**

Com base nos resultados obtidos com o presente trabalho, foi possível identificar que grande parte dos feirantes entrevistados durante o período pandêmico colocam em prática os conhecimentos adquiridos do Projeto “Boa Feira” acrescentando todos os cuidados necessários em relação a covid-19 como uso de máscaras, aplicação de álcool em gel 70% e distanciamento entre pessoas. Durante a visita a feira foi possível identificar algumas irregularidades em relação as boas práticas de fabricação como uso de adornos, falta de validade em alguns produtos, caixas de transporte dos alimentos em contato diretamente com o chão, sem local adequado para descarte de produtos estragados ou resíduos produzidos por eles, uso de uniformes em mal estado de conservação. Não foi possível entrevistar todos que participaram, pois, devido a pandemia o acesso presencial a feira e o contato com o feirante nem sempre foi possível, foi elaborado um questionário via internet, mas percebemos que os feirantes mostraram uma certa dificuldade para acessar e responder o mesmo, dessa forma, foi preciso ir até o local de comercialização para aplicação do questionário para os feirantes que estavam disponíveis.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Almeida, E. I.; Ribeiro, W.S. Costa, L. C. Velozo, A. O.; Oliveira, M. R. T. O.; Barbosa, J.A. (2011). Caracterização da cadeia produtiva de hortaliças do município de Areia–PB. *Agrop. Técn.*, 32(1), p. 7-15.

ALMEIDA, Shirley Patrícia Nogueira de Castro e. Fazendo a feira: estudo das artes de dizer, nutrir e fazer etnomatemático de feirantes e fregueses da Feira Livre do Bairro Major Prates em Montes Claros – MG. 2009. 135f. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade de Montes Claros. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Social. Montes Claros-MG, 2009.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia de alimentos e vigilância sanitária. 2016. Disponível em: Acesso em: 14 mar. 2021.

CAPISTRANO, D. L. et al. Feiras livres do município de São Paulo sob o ponto de vista legislativo e sanitário. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 18, n. 116/117, jan/fev. 2004.

CONCEIÇÃO, M. S.; NASCIMENTO, K. O. Prevenção da transmissão de patógenos por manipuladores de alimentos. *Revista Verde (Pombal - PB - Brasil)*, v.9, n.5, p.91-97, 2014.

GERMANO, P. M. L. et al. Qualidade dos vegetais. IN: GERMANO, P. M. L. e GERMANO, M. I.

GONÇALVES, Alexandre Oviedo; ABDALA, Mônica Chaves. 'Na banca do 'seu' Pedro é tudo mais gostoso' - Pessoaalidade e sociabilidade na feira-livre. *Ponto.Urbe (USP)*, v. 2, p. 1-7, 2013.

Knight, G. (2010). Time's Up: The importance of expiration dates to the consumer. Southern Utah University. PSY. Section 01 disp. Acessado em 13/01/2013. Disponível em [http://www.suu.edu/faculty/white\\_1/MMPI/knight\\_MMPI\\_01.pdf](http://www.suu.edu/faculty/white_1/MMPI/knight_MMPI_01.pdf) [ Links ]

LUCENA, Thiago Isaias Nobrega de; CRUZ, Dalcy da Silva. Lugares que educam: o aprendizado nas feiras livres. *Revista Interle-gere*, Natal, Rio Grande do Norte, n.8, p.1-13, jan/jun.2011.

MASCARENHAS, Gilmar; DOLZANI, Mirian C.S; Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea. *Ateliê Geográfico*, Goiânia-GO, v.2, n.4, p.72-87, agos. 2008.

MATOS, Benedito Erivaldo de Souza. O centro da periferia: um recorte espacial da feira livre do Pedregal. Distrito Federal. (IH/GEA/UnB, Licenciatura. Geografia, 2012). Monografia, Trabalho Final em Geografia II. Universidade de Brasília.

MOTT, Luiz. Feiras e Mercados: Pistas para pesquisa de campo. In: FERRETI,

OLIVEIRA, A. B. A. de et al. Doenças transmitidas por alimentos: principais agentes etiológicos, alimentos envolvidos e fatores predisponentes. *Clinical & Biomedical Research*, [S.l.], v.30, n.3, out. 2010. ISSN 2357-9730.

PINHEIRO, R. e SÁ, J. S. O processo de comercialização dos produtos da agricultura familiar nas feiras livres de São Luís. Disponível em: . Acesso em: 10 de outubro de 2007.

SANSUY. Barracas de feira: conheça boas práticas de higiene alimentar em feiras livres. (2019). Disponível em: . Acesso em: 10 fev. 2021.

SANTOS, A. R. A feira livre da Avenida Saul Elkind em Londrina-PR. *GEOGRAFIA: Revista do Departamento de Geociências* v. 14, n. 1, jan./jun. 2005.

SANTOS. D. P. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias da feira livre da colônia dos pescadores no município de Uruçuí. *Centro Científico Conhecer*, v.9, n.16, p.24-33, 2013.

SILVA, F. Coronavírus: cuidados que os manipuladores de alimentos devem ter. 2020. Disponível em: . Acesso em: 11 fev. de 2021.

SILVA, J. C. G. et al. Incidência de doenças transmitidas por alimentos (DTA) no estado de Pernambuco, um acompanhamento dos dados epidemiológicos nos últimos anos. *Ciências Biológicas e de Saúde Unit Facipe*, v.3, n.1, p.23-34, 2017.

VINHAS, Beatriz Fortes; SILVA, Edreiulo Palheta; NEVES, Priscila Allenne. A Prática na Manipulação de Frutas e Hortaliças em Feira de Zona Norte de Macapá durante a pandemia de Covid-19