

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO
TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

HANNE CIBELLE BRUNO SANTOS

O COMÉRCIO DE COMIDA DE RUA: CARACTERIZAÇÃO DA OFERTA DE
ALIMENTOS E ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DO MUNICÍPIO DE SÃO
RAIMUNDO NONATO PI

SÃO RAIMUNDO NONATO

2021

HANNE CIBELLE BRUNO SANTOS

**O COMÉRCIO DE COMIDA DE RUA: CARACTERIZAÇÃO DA OFERTA DE
ALIMENTOS E ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DO MUNICÍPIO DE SÃO
RAIMUNDO NONATO PI**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como exigência parcial
para a obtenção do diploma do
Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal do
Piauí, Campus São Raimundo
Nonato. Professora **Orientadora:** Ma.
Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio.

**SÃO RAIMUNDO NONATO
2021**

Santos, Hanna Cibelle Bruno
S237c O Comércio de comida de rua: caracterização da oferta de alimentos e
aspectos higiênico-sanitários do município de São Raimundo Nonato - PI /
Hanne Cibelle Bruno Santos – São Raimundo Nonato, 2021.

58 f. : il.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) -
Instituto Federal do Piauí, Campus São Raimundo Nonato, 2021.

Orientadora: Profa. Ma. Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio.

1. Gastronomia. 2. Alimentos de rua. 3. Segurança alimentar. I. Título

CDD – 641.598122

Ficha catalográfica: Josué de Moura Costa (Bibliotecário) – CRB3/1130

HANNE CIBELLE BRUNO SANTOS

**O COMÉRCIO DE COMIDA DE RUA: CARACTERIZAÇÃO DA OFERTA DE
ALIMENTOS E ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como exigência parcial
para a obtenção do diploma do
Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal do
Piauí, Campus São Raimundo
Nonato. Professora **Orientadora:**
Ma. Jéssica Pinheiro Mendes
Sampaio.

Aprovado pela banca examinadora em 22/01/21.

BANCA EXAMINADORA:

Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio
Professora Mestra Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio (Orientadora)

Luciana Silva

Luciana Silva (1ºExaminador)

Luciana Leal Gomes de Macêdo

Luciana Leal Gomes de Macêdo (2ºExaminador)

AGRADECIMENTOS

Agradeço imensamente e em primeiro lugar a Deus, porque sem ele de nada eu seria, por me trazer aqui nesta cidade e me colocar diante deste curso, pois depois de anos de muitas emoções, eis que chega o fim de mais uma etapa da minha vida, umas das mais importantes, com certeza a que eu tenha mais sonhado durante toda a minha vida. Fim de uma fase, onde me encontro mais preparada para começar a buscar novos objetivos e alcançar grandes conquistas de muito sucesso.

A faculdade me trouxe muito mais que conhecimento teórico ou técnico, ela me deu uma nova visão da vida, me fez amadurecer, me fez enxergar a vida como realmente é, me fez perceber que posso ir além do que imagino e do que acredito, me ensinou a conviver com outras pessoas de pontos de vistas diferentes e a entender que nem sempre estou certa, ela me deu amigos verdadeiros e incríveis que levarei sempre em meu coração.

Agradeço também a minha turma de conclusão pelas brincadeiras, e aprendizados, pela convivência que me auxiliou no meu amadurecimento, aos amigos de turma que por algum momento desistiram de lutar, saibam que vocês também fazem parte da faixa de gaza.

Aos meus professores (a), maravilhosos e encantadores que fazem seu trabalho com muito amor e dedicação, tenham toda a certeza do mundo vou sempre admirá-los.

Ao meu esposo por ser um verdadeiro guerreiro e exemplo de como se deve superar os obstáculos ao longo da vida, por me aturar e aguentar todos os meus enjos e estresses, pela paciência, pelo os esforços em todos os sentidos na nossa família e acreditar na minha vitória, por todo apoio e incentivo constante para não me deixar desistir da conclusão desse curso.

A minha filha e Lindíssima Vitória, pelo apoio e companheirismo e cuidados com a minha doce caçula Laura, enquanto me ausentava de casa nos períodos das aulas práticas e teóricas sendo elas a minha base e sustentações, e que me dão forças para continuar a seguir em frente.

A minha mãe pelas a horas de orações dedicadas a mim e a minha família, a minha família Batista Campos, por sempre estarem juntos a mim, que me abriram as portas sem vocês e sem as suas orações não chegaria até aqui, muito obrigada por

acreditar em mim. Enfim, um muito obrigado a todos que me apoiaram nessa jornada.

Semelhante a comida é a vida,
Nunca saberemos se é boa ou má
Sem antes experimentar.

(Cláudio J. Micas)

RESUMO

Comidas de rua são alimentos e bebidas preparados e vendidos por ambulantes, famílias, ou pessoas que vivem na informalidade, seja por não conseguirem empregos fixos e formais, ou, as usam para complementar a renda familiar, e assim, geralmente as comercializam em busca de sobrevivência, de rentabilidade integrante aos poucos e baixos salários afim de possuir melhor qualidade de vida. São fabricados, manipulados, expostos a vendas e servidos sobretudo em ruas e lugares públicos, ou em pequenos espaços improvisados no quintal e ao fundo das casas, haja vista a característica, precária e pouca complexidade seja dos produtos e serviços ofertados, do aparelhamentos e do próprio negócios, somado a relevante questão do público alvo a qual esses tipos de alimentos são direcionados, e, tem quase a totalidade de consumidores, classes D e C, cujo são poucos exigentes quantos a requisitos de higiene, local, paladar, sendo atraídos pela rapidez e modo de servir, ou pelo sabor comum e afeto aos alimentos populares tradicionais a mesa cotidiana. Desta forma o presente trabalho teve como objetivo caracterizar o comércio de comida de rua do município de São Raimundo Nonato, Piauí. A coleta de dados foi realizada utilizando um questionário contendo perguntas fechadas e abertas com informações socioeconômicas, sobre a atividade (tempo de trabalho no setor, tipo de alimento comercializado e realização de outra atividade) e questões higiênico sanitárias referentes ao manipulador. Ao todo, foram entrevistados oito vendedores ambulantes, onde foi possível se observar que esta atividade é desenvolvida predominantemente por homens, por um grupo de baixa escolaridade, e que já atuam na área há mais de dez anos, tendo a atividade de ambulante como sua principal fonte de renda. Os alimentos comercializados são aqueles ligados à cultura da cidade e por isso muito presentes no dia-a-dia dos moradores, sendo a buchada e o espetinho os mais frequentes. Sobre as condições higiênico-sanitárias, foram observadas inconformidades com relação ao uniforme, proteção aos cabelos e manipulação de dinheiro e comida pela mesma pessoa, embora a maioria tenha relatado possuir algum curso sobre a correta manipulação de alimentos.

Palavras-chave: Gastronomia. Alimentos de rua. Segurança alimentar.

ABSTRACT

Street foods are food and drinks prepared and sold by street vendors, families, or people who live in informality, either because they do not get fixed and formal jobs, or use them to supplement family income, and thus, they usually sell them in search of survival, of integral profitability to the few and low wages in order to have a better quality of life. They are manufactured, handled, exposed to sales and served mainly on streets and public places, or in small improvised spaces in the backyard and at the back of the houses, given the characteristic, precarious and low complexity of the products and services offered, the equipment and the business, in addition to the relevant question of the target audience to which these types of foods are directed, and has almost all consumers, classes D and C, whose few are demanding as to hygiene requirements, location, taste, being attracted by speed and way of serving, or the common flavor and affection to traditional popular foods on the daily table. Thus, the present work aimed to characterize the street food trade in the municipality of São Raimundo Nonato, Piauí. Data collection was performed using a questionnaire containing closed and open questions with socioeconomic information, about the activity (working time in the sector, type of food sold and carrying out another activity) and sanitary hygienic issues regarding the handler. In all, eight street vendors were interviewed, where it was possible to observe that this activity is carried out predominantly by men, by a group with low education, and who have been working in the area for more than ten years, with the activity of street vendors as their main activity. source of income. The foods sold are those linked to the culture of the city and are therefore very present in the daily lives of residents, with buchada and skewers being the most frequent. Regarding hygienic-sanitary conditions, non-conformities were observed in relation to the uniform, hair protection and handling of money and food by the same person, although the majority reported having a course on the correct handling of food.

Key-words: Gastronomy. Street food. Food security.

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	09
2.	REVISÃO DE LITERATURA.....	13
2.1	Alimento e cultura.....	13
2.2	A importância da comida de rua.....	14
2.3	Controle higiênico e sanitário de alimentos.....	15
3.	OBJETIVOS.....	27
4.	METODOLOGIA.....	28
4.1	Caracterização da pesquisa e da população de estudo.....	29
4.2	Público-alvo e definição da amostra.....	29
4.3	Métodos.....	29
4.4	Análise de dados.....	29
5.	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	30
6.	CONCLUSÃO	46
7.	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	51
8.	APÊNDICES.....	60

1. INTRODUÇÃO

Desde as civilizações mais antigas a alimentação é um importante instrumento de desenvolvimento da humanidade, desde o uso para a sobrevivência e subsistência quando na pré-história o homem precisou aprender a caçar para obter o seu alimento, dominando posteriormente a agricultura e pecuária. E após de um domínio completo sobre o cultivo e criação de animais o alimento passou a ser comercializado, atuando como fonte de renda para muitas famílias (GARCIA, R.W.D (1995).

E no que se refere à comercialização, define-se como comida de rua os alimentos e bebidas preparados para serem vendidos em logradouros, vias, praças ou em outros locais públicos, seja para o consumo imediato ou posterior. Normalmente são preparações típicas ou regionais, de consumo rápido e de fácil acesso ao custo de vida da população e dos turistas que chegam à cidade (FAO, 2010).

Dentre os alimentos tipicamente vendidos no Brasil que se enquadram nesse setor estão a pipoca, cachorro-quente, algodão doce, espetinhos, carne no rolete, milho, acarajé, abará, cocadas, sorvetes, caldo de cana, buchada, sarapatel, dobradinha, feijão tropeiro, entres outros alimentos muito comuns nas vias públicas das cidades, praias, campos de futebol, quadras das escolas de samba, festas religiosas e eventos populares (CASTRO, 2002).

O comércio de alimentos realizado por ambulantes é uma prática antiga e quando é feita referência ao início da comida de rua no Brasil, retorna-se ao período da escravidão. Mesmo havendo liberação para o comércio ambulante realizado por mulheres, apenas escravas libertas ou buscando alforria se dispunham a ir às ruas vender iguarias, muitas vezes preparadas por suas próprias donas. A presença daquelas mulheres negras nas vias públicas não era bem recebida pelos brancos que compunham a maioria letrada e abastada da época (FERREIRA FILHO,1998). Iniciava-se assim um período de discriminação à comida de rua, como sinônimo de marginalidade, ratificada pela não aceitação das elites.

As vendedoras responsáveis pela comercialização eram tratadas como “quitandeiras”, como “de ganho”. As de ganho eram, sobretudo, escravas ou libertas que vendiam comida nas ruas de Salvador para garantir o pagamento ao seu

proprietário pagando uma taxa pré-estabelecida para posteriormente ser concedida a alforria ou para sustento de si e de seus filhos, se libertas (DURÃES, 2002; SOARES, 1996).

E o chamado trabalho de ganho, mais especificamente, o feminino, remete às relações escravistas vigentes no Brasil entre os séculos XVIII e XIX e a presença das mulheres negras no seu bojo. Essas mulheres negras ocuparam lugar de destaque nas atividades de ganho pelas ruas de Salvador, especialmente, no pequeno comércio. Circulavam pela cidade equilibrando na cabeça seus tabuleiros, cestos e gamelas onde carregavam os mais variados produtos – frutas, verduras, peixes, carne seca, quitutes, tecidos, dentre outros e podiam ser encontradas em variados pontos da capital baiana, especialmente, em locais de intensa movimentação comercial (MATTOSO, 1978, 1982; SOARES, 1996).

O hábito de “comer fora” ganhou maior proporção desde as transformações ocasionadas pelo desenvolvimento industrial, que ocorreu na segunda metade do século XX. Com a inserção da mulher no mercado de trabalho e o menor tempo para o preparo das refeições, deu-se preferência no que se refere a facilidade, seja na aquisição, preparo ou consumo fora de domicílio (AKUTSU et al., 2005; GERMANO).

Destaca-se também mudanças como a necessidade de mais membros da família no mercado de trabalho, o crescimento dos centros urbanos que distanciou escolas e empresas das residências dos trabalhadores ou a simples curiosidade por novos sabores oferecidos pelos ambientes gastronômicos contemporâneos. (VIOL, 2017).

Dessa forma, o comércio de alimentos nas ruas das grandes cidades é um fenômeno mundial e tem especial importância nos países em desenvolvimento, onde constitui uma atividade econômica alternativa para desempregados e/ou para complementar a renda de trabalhadores com salários baixos (MONTEIRO et al.; 2013).

Outro ponto a ser destacado é a preocupação quanto à forma de comercialização desses alimentos no que se diz respeito às boas práticas de higiene e manipulação, o que muitas vezes leva a rejeição principalmente por parte do público das Classes A e B, sendo A e B a classe com maior poder aquisitivo e concentração de renda e C, D e E a classe com menor poder aquisitivo de concentração de renda.

Para criar uma classificação mais precisa, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística ([IBGE](#)) criou um sistema de medição que abrange cinco estratos sociais.

Classe A: mais de 15 salários mínimos, Classe B: de 5 a 15 salários mínimos, Classe C: de 3 a 5 salários mínimos, Classe D: de 1 a 3 salários mínimos, Classe E: até 1 salário mínimo que são **as classes A, B, C, D e E**, (SANTOS, M.P, 2012). Neste sentido, se faz necessário abordar o tema em todos os aspectos mencionados, considerando tanto a importância econômica e cultural desse ramo de atividades, quanto os aspectos higiênico-sanitários afim de levantar possíveis necessidades de melhorias e traçar formas de intervenção.

Portanto, o presente trabalho teve como objetivo identificar os principais alimentos comercializados no setor comida de rua no município de São Raimundo Nonato, assim como fatores socioeconômicos da atividade e condições higiênico-sanitárias.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. Alimento e cultura

Alimentar-se é um ato nutricional e comer é um ato social pois constitui em condutas, costumes, atos, usos e situações. Partindo dessas considerações, estudos relacionados a história e a cultura da alimentação entendem que a comida e o comer são um universo que preserva de forma mais habitual as tradições sociais e culturais seja elas de forma coletiva, individual ou familiar. SANTOS (2005, p. 12).

Segundo MATOS (2012) o ato de se alimentar, diferentemente dos atos de beber e de respirar, também indispensáveis para a sobrevivência, revestiu-se com a evolução humana de rituais que transcendem a importância nutricional dos alimentos, para expressar simbolicamente aspectos do convívio social, poder, harmonia, amizade e confraternização.

A disseminação do uso de diferentes tipos de alimentos entre os continentes se deve muito ao comércio e à introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas. Os gregos e os romanos tinham um comércio de grande porte, envolvendo plantas comestíveis, azeite de oliva e ainda importavam especiarias no Extremo Oriente em 1000 a.C. (GARCIA, 1995).

Um influxo de plantas comestíveis importantes para a Europa ocorreu quando os árabes invadiram a Espanha em 711, nesse tempo os invasores sarracenos levaram arroz para o sul da Europa, além de outros alimentos vegetais, frutas, condimentos e a cana de açúcar (GARCIA, 1995).

Segundo MEDVED (1981), com as cruzadas, que tiveram início em 1096, milhares de peregrinos entraram em contato com o Oriente Médio, estabelecendo-se um intenso comércio. Na Idade Média, as especiarias e ervas aromáticas eram usadas em banquetes para ostentar riqueza. Durante os séculos XV e XVI, Portugal, Espanha e Veneza competiram no financiamento de viagens marítimas visando descobrir centros produtores de especiarias e apoderar-se deles. Essas viagens foram de grande importância para a descoberta de novos alimentos e especiarias, além de expressar o domínio econômico dos países que a realizavam. Durante a história, o poder econômico e o monopólio do comércio passaram por vários povos e

nessas conquistas e descobertas houve um intercâmbio de cultura, hábitos, culinária e conhecimentos.

Até o século XX, muitas descobertas técnico-científicas importantes levaram ao progresso e também à modificação dos costumes alimentares (ABREU, 2000):

1. O aparecimento de novos produtos;
2. A renovação de técnicas agrícolas e industriais;
3. As descobertas sobre fermentação;
4. A produção do vinho, da cerveja e do queijo em escala industrial e o beneficiamento do leite;
5. Os avanços na genética permitiram sua aplicação no cultivo de plantas e criação de animais;
6. A mecanização agrícola;
7. E ainda o desenvolvimento dos processos técnicos para conservação de alimentos.

O estudo comparativo de padrões de consumo alimentar no mundo (PEKKANIVEW, 1975) mostra o consumo dos vários tipos de cereais: "Starchy foods" - raízes, tubérculos, incluindo batata, batata doce, inhame e mandioca, "plantains", bananas, figos, tâmara, desde que fossem consumidos de forma rotineira na dieta das populações; "Pulses" - nome dado a uma grande variedade de sementes de leguminosas na maioria dos países de língua inglesa, nozes e sementes; frutas; carnes; leite e derivados; ovos e peixe; gorduras e óleos; açúcar e bebidas.

Foi possível verificar a grande variação dos padrões de consumo nas diferentes partes do mundo. Dependendo do nível de desenvolvimento e das condições de produção, áreas desenvolvidas consomem diferentes proporções de tipos de alimentos em relação àquelas em desenvolvimento. Maiores proporções de alimentos de origem animal, variados tipos de vegetais, frutos, açúcares e bebidas, são consumidos nas áreas desenvolvidas, enquanto naquelas em desenvolvimento consomem grandes quantidades de cereais e "starchy foods", o consumo de vegetais e frutas é menor do que nos países desenvolvidos, o consumo de alimentos de origem animal é mínimo. (PEKKANIVEW, 1975).

O consumo de açúcar vem aumentando em todas as partes do mundo. Em alguns países em desenvolvimento esse consumo tem aumentado mais do que nos países desenvolvidos. Mas o uso de açúcar é particularmente muito levado na América do Norte, na Oceania, na maioria dos países europeus e na América Latina. As mais elevadas proporções no consumo de óleos e gorduras figuram entre os países da Europa e América do Norte. Entre as bebidas alcólicas, as cervejas e vinhos são aquelas mais comuns em todo o mundo, mas seu principal consumo ocorre na Europa. Em todas as partes do mundo outras bebidas alcoólicas são usadas ao lado da cerveja e do vinho, mas essas bebidas não acompanham a dieta diária da mesma forma que a cerveja e o vinho. (PEKKANIVEW, 1975).

Os hábitos alimentares e elementos culinários podem variar por influências externas ou, até mesmo, decisões internas de cada sociedade ou grupo social. Para Santos (2005, p. 15):

“Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa.”

Silva (2013) relata que os jornalistas do Piauí identificaram no final da década de 1970 que a alimentação típica era muito restrita a cada localidade e que permanecia em suas origens sem se difundir para o resto do Estado. Além da extensa geografia territorial piauiense, esse isolamento é motivado também pela falta de divulgação dos produtos regionais, tal como ocorre nos outros Estados, que os apresentam como atrativos turísticos. O que se tem difundido por todo o território são algumas preparações, a saber: Maria Izabel, paçoca, pirão de parida, alguns bolos denominados “de sal” ou “de doce” e a cajuína, conhecidos em todo o Piauí.

Comida de rua, no contexto dessa pesquisa são recortes que estão contidos em um universo bem maior, que é o da Gastronomia, que por sua vez abarca a Cozinha. Ou seja, estes fenômenos estão situados em um contexto mais amplo, no qual a sua compreensão também pode contribuir para o entendimento das suas dinâmicas, origens, estrutura de funcionamento, etc., e consequentemente o alcance dos objetivos do presente trabalho.

Sobre os termos culinária e gastronomia, o primeiro também chamado de cozinha, (FREIXA E CHAVES, 2008) declaram que há uma diferença óbvia de

sentido. Para eles, a primeira relaciona-se à arte de preparar comida e bebida através de práticas e técnicas específicas. Já a segunda vai além da prática e da técnica, alcançando tradições religiosas, sociais, preferências e conhecimentos dos povos. A gastronomia, pois, é um ramo que abrange a culinária.

Geralmente na gastronomia, preparar uma comida ou uma bebida proporciona prazer e momentos de lazer aos envolvidos, pois o processo encerra desde a socialização através das impressões associadas à degustação até relações culturais, quando há busca por novos produtos, especiarias, troca de receitas, etc (BRILLAT-SAVARIN, 1989).

Ampliando o alcance do termo, COELHO-COSTA E SANTOS (2017) (2005, p. 143), são categóricos ao afirmar que *“o caráter cultural da gastronomia permite a inclusão social e a reestruturação socioeconômica de sociedades, além de colocar a gastronomia como um bem simbólico da identidade de uma comunidade [...]”*.

No Brasil, a gastronomia está relacionada ao período da colonização, tendo suas origens nos índios, nos portugueses e nos escravos africanos, formadores da base do povo brasileiro. As cozinhas indígena, portuguesa e africana eram baseadas em elementos da terra como o milho, o feijão, a fava, a mandioca, a goiaba, entre outros. A colonização do Brasil foi a responsável pelo surgimento da gastronomia brasileira formal ou acadêmica. Óbvio que como essa área não ficou estanque. Depois da fusão de características desses três povos, posteriormente, a gastronomia se miscigena com acultura de outros imigrantes (LEAL, 2005).

As vendedeiras de comidas nas ruas tinham ao lado fogareiros sempre acesos pra cozinhar e assar as gulodices que vendem a seus compatriotas. [...] Podiam também improvisar cozinhas, onde colocavam pratos prontos e quentes, preparados à base de farinha de mandioca, feijão, carne seca, aluá, frutas, verduras, alimentos feitos com miúdos de boi, cujo processamento doméstico se baseava em técnicas da culinária indígena e africana. Não era incomum encontrar entre as barracas de comidas, negros sentados, fazendo suas refeições em meio a muita conversa e goles de cachaça (Soares, 1996, p.64).

A comida simples vendida em carroças em locais sem a presença de outro comércio alimentício passou por adaptações e chegou à contemporaneidade com variedade gastronômica. Esse tipo de comida de rua é comercializado atualmente em veículos adaptados e em vários locais de centros urbanos espalhados pelos

cinco continentes. As carroças passaram por um processo de estilização e se transformaram em food trucks de tamanhos variados. (VIOL, 2017).

Gastronomia engloba cozinha, formando um amalgame que dificulta discernir seus limites. Por isso, é preciso avançar para oferecer um panorama mais rico do que representa a Gastronomia. Não se trata apenas do espaço físico em si, mas o conjunto de pratos, receitas, técnicas, valores e símbolos (ATALA; DORIA, 2013).

Como visto, pela literatura acima, a gastronomia brasileira partiu e evoluiu-se a partir de uma riqueza étnica-cultural diversa, com pratos produzidos originalmente pelo povo local e depois influenciados pelos imigrantes, estando assim em permanente processo de adaptação e reinvenção. Essa inquietação da gastronomia vem ocorrendo até os dias atuais por meio de inovações e tendências no que se referem a temperos, sabores, texturas e apresentação dos pratos.

Assim como também não se limita a um apanhado de traços imobilizados, pratos típicos ou ingredientes. É um conceito que trata de diferentes instâncias, desde comportamentos diários a tradições específicas e pode ser definida, a grosso modo, como um conjunto de pratos com número limitado de alimentos, técnicas de preparo, princípios básicos de tempero e regras que norteiam a produção e consumo, apontam FARB E ARMELAGOS (1985).

Na Gastronomia se encontra também representado o próprio dinamismo cultural, uma vez que a cozinha e o comer se adaptam continuamente a novos produtos, tempos, grupos, espaços, analisa Collaço (2013).

Se é um conjunto de pratos, símbolos e regras, o fato é que igualmente precisa de um lado material para sua continuidade de modo que não se pode desconsiderar os processos fundamentais como suprimento, produção e distribuição até o consumo, e onde se realiza este consumo.

Afinal, como diz GARCIA, (2005), não haveria a possibilidade de saborear um sanduíche ou uma pizza se não existisse uma cultura que servisse de base para todo o aporte instrumental e técnico, bem como para as normas e regras de cultivo dos insumos, preparo e consumo do produto final. O ato de cozinhar, consumir um “prato”, fazê-lo de uma certa maneira, partilhá-lo ou não, são ações dotadas de significado, que dizem muito respeito à cultura e à identidade particular do indivíduo (GARCIA, 2005; MONTANARI, 2008).

Hoje as comidas típicas de uma determinada região servem como atrativo turístico fazendo com que a geração de renda deixe de ser apenas familiar e passe a ser de toda uma sociedade, uma vez que as cidades recolhem impostos sobre os produtos e as atividades realizadas. E as atividades de comercialização de alimentos podem ser tanto formais, através de restaurantes e lanchonetes; como informais, através de vendedores ambulantes. A comercialização informal de alimento, popularmente conhecida como comida de rua, é uma importante fonte de renda para muitas pessoas e de certa forma para as cidades. (CARDOSO, 2009).

2.2. A importância da comida de rua

A rua, segundo DaMatta (1986) é um espaço de movimento, nela não haveria, “teoricamente, nem amor, nem consideração, nem respeito, nem amizade”. O espaço da rua abarca uma apropriação pessoal por aqueles que o utilizam, formando redes de significados. Da Matta (1997) destaca a forma de indicar endereços entre os moradores de pequenas cidades: “A casa do Seu Chico fica ali em cima...do lado da mangueira...é uma casa com cadeiras de lona na varanda...tem janelas verdes e telhado bem velho...fica logo depois do Armazém do Seu Ribeiro”, ou seja, tratam-se de formas cotidianas de referir-se a um determinado espaço, extremamente familiar ao cidadão e mostrar ao outro o visitante ou turista que esse seria um conhecimento comum ao grupo local, ao qual todos estariam familiarizados. O que leva a formação de redes e, conseqüentemente, de uma linguagem própria para nominar e denominar, gerida por meios sociais, políticos e mesmo subjetivos e afetivos, em oposição à objetividade das coordenadas geográficas.

A primeira definição formal de “Comida de Rua” (Street Food) foi concebida em um acordo celebrado durante conferência realizada em Jogjakarta, Indonesia no ano de 1986, pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO -(WINARNO, 1986).

Na ocasião o termo foi utilizado para escrever um amplo arranjo de comercio de venda de alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados na maioria das vezes em ambientes públicos, notavelmente nas ruas, para o consumo imediato ou posterior, sem apresentarem, contudo, etapas adicionais de preparo ou

processamento (WHO, 1996; FAO, 1995). Desde então, esse conceito se consolidou e não sofreu alterações.

Para Fonseca et al. (2013), alimentar-se na rua não se trata de uma necessidade somente fisiológica, mas também de um ato social, econômico e cultural. Assim, a comida de rua pode estar associada não apenas a alimentos familiares, mas também a situações que estejam relacionadas a uma memória afetiva daquilo que se come.

Entende-se por comida de rua, alimentos comercializados por ambulantes, alimentos e bebidas prontos para o consumo, preparados e/ou vendidos nas ruas e outros lugares públicos similares, para consumo imediato ou posterior, sem que haja, contudo, etapas adicionais de preparo ou processamento. Nesta definição também são incluídas as frutas frescas e vegetais vendidos fora das áreas comerciais autorizadas (CARDOSO et al., 2003).

No Brasil, a venda de comida nas ruas teria iniciado no Nordeste, já no século XVI, com a chegada das escravas ao país. A produção dos doces e salgados comercializados nas ruas era uma atividade importante da economia doméstica, em cuja elaboração participavam, também, as mulheres brancas – as ‘sinhas’, proprietárias dos escravos – socialmente impedidas de sair às ruas para venda dos produtos, razão pela qual as escravas eram encarregadas da tarefa. Com isso, percebe-se que no Brasil, a comida de rua constitui uma herança dos escravos (GUSMÃO, 2002; PERTILE; GASTAL e GUTERRES, 2012).

Conforme Dorigon, Bonamigo e Malheiros (2014), no Brasil, “a comida de rua tradicional possui origem na escravidão. No século XIX, negras denominadas ganhadeiras vendiam nas ruas [...] doces e salgados produzidos a mando de seus donos”. Com a abolição da escravatura, elas enxergaram nesse mercado uma oportunidade de sustento e continuaram desenvolvendo a atividade. Segundo os autores, “devido ao baixo poder aquisitivo das vendedoras e de sua instrução empírica, [...] a comida de rua [...] passou a ter uma forte característica regional, [...] fazendo uso de insumos locais com baixos valores agregados” (DORIGON, BONAMIGO E MALHEIROS, 2014).

E o hábito de “comer fora” foi intensificado após processo de transformação decorrente do desenvolvimento industrial, que ocorreu na segunda metade do século XX. A maneira da vida urbana caracterizada pela falta de tempo para preparo

e o consumo de alimentos em casa e deslocamento do trabalho para fazer suas refeições em casa torna a comida de rua a opção mais viável e fácil para grande parte da população. (AKUTSU et al., 2005).

Outro ponto a ser destacado é a escassez de postos de trabalho formal, que torna o comércio desse tipo de alimento uma alternativa de fonte de renda e com relação ao aspecto nutricional, a comida de rua também constitui em um reflexo da condição econômica e social do País, na medida em que se torna uma alternativa alimentar e nutricional de fácil aquisição física e social devido ao seu menor custo (CARDOSO et al., 2009).

A comida de rua é um importante instrumento de popularização da gastronomia, uma vez que os preços são bem mais acessíveis a população de baixa renda e exige menos rituais. É sem dúvidas um negócio que movimentou o mercado, possibilitou um importante crescimento do setor e se tornou uma opção a mais de turismo para as cidades. (CARDOSO, SANTOS, 2009).

Assim, o ato de comer na rua, por sua vez, pode ser entendido sob três perspectivas: a perspectiva simbólica, a cultural e a de distinção de classes, ou financeira.

Sobre a perspectiva simbólica, Kotler (2010), ao estudar o que classifica como as três fases do Marketing, indaga sobre a evolução no comportamento e atitudes do consumidor que, ao atingir a fase 3.0, passa a analisar suas decisões de compra sob óticas colaborativas, culturais e espirituais. Para ele, os consumidores buscam por empresas que ofereçam soluções para a transformação do mundo num lugar melhor.

Pertile (2014) argumenta que, no atual contexto, o comer também passou a ser considerado uma forma de expressão cultural, tornando-se tão importante quanto a necessidade básica. Talvez o maior exemplo, segundo sua opinião, de alimento que siga esse padrão, no Brasil, seja o Acarajé, visto que “seu saber-fazer” patrimonializado no Brasil, ganhou status e tratamento diferenciado tanto em termos culturais como de Turismo” (PERTILE, 2014, p. 10).

Ainda segundo Pertile (2014) a pós-modernidade, expressão cultural da economia globalizada, considera que mesmo atividades rotineiras, como se alimentar, são culturais, daí sua inserção em todos os aspectos do cotidiano, inclusive no que tange ao consumo, característica fundamental desse novo contexto,

[...], transformando a própria cultura em produto de mercado, como é possível notar, inclusive, no que tange os hábitos alimentares.

Segundo Muller, Amaral e Remor (2010), os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto patrimônio, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

A perspectiva de distinção de classes, ou financeira, por sua vez, está atrelada ao poder aquisitivo do consumidor.

“Hoje o público consumidor está podendo consumir mais e exigindo mais também de cada oferta a fim de extrair o maior número de benefícios e vantagens que satisfaçam desde suas necessidades mais básicas até seus desejos.” (WILKENS, 2014)

Percebe-se que o ato de se alimentar na rua decorre e traz como consequência a pressa, que se torna “traço visível da caracterização do modo de comer no centro urbano, com o abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, da preparação ao consumo” (Garcia, 1994, p.19),

Podemos dizer que essa perspectiva considera, para o ato de comer conforme distinção de classes, além da renda, o acesso à informação. Baseado em dados da PNAD52013 fora revelado que 89,9% das pessoas que ganham mais de 10 salários mínimos utilizaram a internet em 2013, enquanto que apenas 23,9% dos que ganham até um quarto do salário mínimo acessaram. Ou seja, 89,9% dessa parte da população possuíam, além de recursos físicos, monetários, para ter acesso e, conseqüentemente, buscar informações sobre esse mercado emergente. (WILKENS, 2014).

De acordo com Nique et al. (2014), antes voltadas para o consumo de commodities e outros alimentos da cesta básica, a população brasileira, através ao enriquecimento gradual, busca satisfazer certas necessidades e desejos em bares e restaurantes que ofertam produtos complexos no lugar de simples alimentos, com seus aromas, sabores, nacionalidades e formas de consumo distintas. O consumo do feijão e arroz na panela caseira dá lugar ao prazer da experimentação e consumo habitual de alimentos variados fora de casa.

Dorigon, Bonamigo e Malheiros (2014) enfatizam, por sua vez, que por anos, a comida de rua foi caracterizada como comida de baixo valor agregado, e destinada à pessoas de menor poder aquisitivo, encaixando-se no perfil da perspectiva de distinção de classes, no qual o ato de comer era regido, principalmente, pelo poder aquisitivo. De acordo com os autores, a mesma hucka, ao mesmo tempo, a imagem de comida “suja”, corroborando com a visão de Pertile (2013) sobre a associação da comida produzida longe do âmbito familiar com a falta de cuidados higiênicos e sanitários. Dessa forma, pessoas pertencentes a altos níveis hierárquicos jamais consumiriam produtos que possuíssem características ligadas à base da pirâmide hierárquica.

Assim, é possível supor que o fato de comer na rua, ou levar a marmita ao trabalho, como demonstrado por Garcia (1997), seja ainda compreendido como uma prática a ser repudiada pela maioria, justamente pelo seu início ser marcado pela ideia de falta de higiene e pobreza.

Esse traço já seria notado, pois “era vergonhoso para uma pessoa de prestígio fazer uso de tais comidas em público, fazendo-se necessária, muitas vezes, a clandestinidade para aqueles que quisessem saboreá-las” (Ferreira Filho, 1999, p. 245-246).

Trazendo a temática para o contexto alimentício, pode-se ter uma ideia inicial sobre o porquê do sucesso desse novo mercado, evoluindo, do período colonial, com as ganhadeiras, até os modernos Food Trucks, colocando a gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração, sendo alvos de diversos estudos e trabalhos de pesquisadores, desde escritos de referencial mundial, elaborado pela FAO, 1995; seja em âmbito dos Estados e Municípios brasileiros, Fortaleza, (Coelho-Costa, SANTOS, 2017), Porto Alegre (ROOS, VEDANA, PASLAUSKI, SCHIAVI, BARCELLOS, 2015), Salvador (SANTOS, M.P, 2012,), São Paulo (FONSECA, 213; SILVA,LIMA e LOURENÇO, 2015), Rio de Janeiro (CARDOSO, SANTOS, SILVA, 2009), Rio Grande do Norte (PAULA, T. M. ; MECCA, MARLEI SALETE; GASTAL, S. A, 2105). Rio grande do Sul ((WILKENS, 2014). Belém (CHAGAS,2006).

Temática que adveio da própria ocupação urbana e vida moderna, acompanhado da criação e manutenção de valores simbólicos culturais, bem como a criatividade de meios que proporcionassem e incrementassem rendas às famílias,

ante ao imenso informalíssimo e desemprego, seja as razões simples de alimentos baratos e rápidos que levaram as pessoas a valorizarem esse tipo de consumo, abdicando do conforto dos restaurantes para comer em pé e esperar em longas filas, e possibilitando sua evolução de tendência a mercado consolidado e, em consequência até mesmo de a necessidade de avaliação dos padrões sanitários destes alimentos. (SANTOS, M.P, 2012).

Em contraponto, esse tipo de comércio ainda constitui risco à saúde da população, já que os produtos comercializados podem ser facilmente contaminados com microrganismos patogênicos, devido às condições inadequadas do local de preparo e à falta de conhecimento sobre técnicas de manipulação higiênica por parte dos comerciantes. Além disso, muitos estabelecimentos de comércio ambulante não contam com sistema de abastecimento de água tratada, o que dificulta a higienização corretados utensílios utilizados no preparo das refeições(Rodrigues et al., 2003).

É de tal maneira, que os primeiros estudos de vendedores de alimentos de rua são baseados em pesquisas relacionadas à saúde pública, analisando saneamento e a presença de doenças transmitidas por alimentos. Estes estudos têm influenciado grandemente os decisores políticos e as autoridades públicas, à medida que começaram a conceber e implementar programas e projetos para o desenvolvimento das condições sanitárias do setor, prestando pouca atenção a outras dimensões do desenvolvimento, como as sociais e econômicas. (CARDOSO, 2009).

Pesquisadores calculam que aproximadamente 100 milhões de indivíduos, considerando-se a população de todos os países industrializados, contraem doenças decorrentes de alimentação inadequada, através do consumo de refeições e água contaminadas. O que causa maior espanto é que, estatisticamente, 85% dos casos poderiam ser evitados, simplesmente se as pessoas manipulassem corretamente os alimentos (Figueiredo, 2004).

A segurança alimentar depende do controle exercido sobre os perigos químicos, físicos e biológicos, os quais permeiam todas as etapas da cadeia alimentar, iniciada na produção e finalizada no consumo. O trabalho a ser desenvolvido na cadeia alimentar é entendido como um processo, sendo que

qualidade do resultado corresponderá à qualidade dos elementos e fatores envolvidos (Richards, 2002).

O comércio de alimentos em vias públicas tem recebido, atualmente, grande atenção das autoridades e organizações internacionais, que concentram esforços na análise dos impactos econômicos, sociais e sanitários dessa atividade.

2.3. Controle higiênico-sanitário de alimentos

A contaminação dos alimentos que consumimos pode ocorrer através de agentes biológicos, físicos ou químicos, sendo uma preocupação e problema de saúde pública. A origem primária está relacionada aos agentes que já se encontram nos alimentos antes de sua obtenção e a origem secundária que são os contaminados durante sua manipulação (GERMANO; 2003).

As doenças de origem alimentar constituem um grupo de patologias que são definidas por SOARES (2007), como "qualquer entidade nosológica de natureza infecciosa ou tóxica que seja causada pelo consumo de alimentos ou água". Associam-se majoritariamente a um conjunto de sintomas como vômitos, diarreia, náuseas, dores abdominais, sendo vulgarmente conhecidas por gastroenterites ou doenças diarreicas. A autora ressalta que, em especial as que são provocadas por microrganismos patogênicos, constituem um problema de saúde pública de magnitude elevada e que as informações em relação à segurança dos alimentos são uma importante ferramenta para os manipuladores na promoção da saúde pública.

Os principais tipos de microrganismos causadores de doenças de origem alimentar são: *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Salmonella* sp., *Shigella* sp., *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli* (*E. coli* enteropatogênica, *E. coli* enteroinvasora, *E. coli* enterotoxigênica, *E. coli* enterohemorrágica), *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus* e *Listeria monocytogenes* (Franco e Landgraf, 2002).

A maioria das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's) são ocasionadas pela contaminação biológica, e as bactérias são os microrganismos envolvidos, entre elas estão *Salmonella* sp, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium perfringens*, *Campylobacter* sp e *Escherichia coli* (Franco e Landgraf, 2002).

E os principais fatores que propiciam a ocorrência dessa contaminação microbiana são: manipulação imprópria de alimentos, exposição dos alimentos à temperatura ambiente por um longo período e refrigeração e/ou cocção inadequadas dos alimentos, ou seja, ligados à manipulação dos alimentos durante preparo, armazenamento e transporte (OLIVEIRA, 2010).

Pesquisas realizadas com alimentos comercializados em vias públicas comprovam que este tipo de produto pode representar um risco à saúde da população, uma vez que os estabelecimentos de comércio ambulante nem sempre apresentam infraestrutura adequada (SILVA et al., 2011).

Diante da crescente preocupação com o perigo potencial que o comércio informal de alimentos tem despertado e pela carência de programas de orientação destinada ao seu adequado exercício, justifica-se o fomento à aplicação de boas práticas de manipulação pelos comerciantes, para diminuir risco de transmissão de doenças de origem microbiana veiculadas por alimentos.

Cardoso; Santos; Silva (2009) relatam que comitês assessores da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO); Organização Mundial de Saúde (OMS) e Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), observando a diversidade de produtos e preparações neste segmento, bem como a dificuldade de regulação, têm sistematicamente sugerido o uso de um código de práticas de higiene e segurança para comida de rua, em substituição às leis e normas tradicionais

Cardoso; Santos; Silva (2009) relatam que de acordo com estudos desenvolvidos em vários países, a contaminação microbiana dos produtos vendidos no comércio informal é fato incontestável, sendo identificada a veiculação pelos alimentos, de microrganismos como *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella* spp, *Vibrio cholerae*, entre outros.

Ainda os mesmos autores, destacam que vendedores do comércio informal de alimentos necessitam ser treinados em cursos para a melhoria das condições higiênico sanitárias das refeições fornecidas a população. As estratégias de treinamento devem incluir lições ao ar livre, exposições, cartazes, representações na rua, projeções de vídeos, debates, cursos para formação de multiplicadores, sessões orientadas individualmente e programas educacionais públicos com uso da mídia de massa. Adicionalmente, este autor, sugere a utilização de folhetos

ilustrados, evidenciando práticas aceitáveis, fixados próximos a vendedores e consumidores, o que contribuiria para que ambos pudessem ficar atentos. CARDOSO, SANTOS E SILVA (2009).

Outro ponto importante, é conhecimento dos principais pontos de contaminação durante o processamento dos alimentos é essencial para garantir qualidade microbiológica e segurança para o consumidor. Nesse sentido, é obrigatório que todo local que produza, manipule e transporte alimentos esteja de acordo com as normativas estabelecidas, dentre elas as Boas Práticas de Fabricação (MARMENTINI et al., 2012).

Nos termos da Resolução – RDC ANVISA nº 216/04, as Boas Práticas são definidas como as práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor (BRASIL, 2004).

Outro ponto a ser destacado é que muitas pessoas dessa cadeia, seja do polo passivo (que consome) ou ativo (produz e oferta), não possui informações sobre higiene e métodos sanitários básicos. Destacando a necessidade da devida orientação aos manipuladores de comida de rua, uma vez que comprovadamente a intervenção educativa, através de curso de capacitação em boas práticas, proporciona melhorias na produção de alimentos seguros (SANTOS, et al, 2012).

Fiscalizar e controlar o comércio informal de alimentos parece ser a meta não tão difícil de se alcançar. Acabar definitivamente com ele é impossível, posto que implicaria fatores de ordem econômica a serem contornados, além de mudança na mentalidade da população consumidora. O seu controle pode ser melhorado, através de uma legislação mais racional nem muito branda em certos aspectos, nem rigorosa demais em outros e, principalmente, por meio de uma política fiscal mais equilibrada e condizente com a realidade. Os serviços municipais de fiscalização deveriam ser aplicados com sentido mais educativo do que fiscalizador, porém sempre com seriedade e rigor; sendo de fácil compreensão entre os usuários, ou seja, consumidores, fiscais (Góes, 1999).

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

Identificar o comércio de comida de rua do município de São Raimundo Nonato, Piauí.

3.2 Objetivos específicos

- Descrever o perfil socioeconômico dos vendedores ambulantes;
- Identificar os alimentos comercializados e fatores econômicos da atividade;
- Avaliar as boas práticas de manipulação na venda de alimentos de rua.

4. METODOLOGIA

4.1. Caracterização da pesquisa e da população de estudo

Trata-se de um estudo observacional transversal realizado com os vendedores ambulantes do segmento comida de rua no município de São Raimundo Nonato, Piauí.

4.2. Público-alvo e definição da amostra

O município de São Raimundo Nonato é conhecido no Estado do Piauí por abrigar o Parque Nacional Serra da Capivara, berço do Homem Americano e conter diversos sítios e estudos arqueológicos. De acordo com a EMBRATUR e o Ministério do Turismo, cerca de 25 mil visitantes deslocam-se anualmente até o município para se encontrar com o passado preservado e conhecer as descobertas mais recentes expostas no Museu do Homem Americano (EMBRATUR, MINISTÉRIO DO TURISMO, BRASIL, 2019).

Além do mais, a cidade em questão é um Polo-Regional de prestação de serviços às pequenas cidades que as circunscreve, logo, oferece e presta a essas cidades serviços bancários, de saúde e educação, possuindo comércio e lojas, com ramos variados, construção civil, vestuário, oficinas mecânicas, etc.,farta mão de obra especializada, e de profissionais liberais, o que faz a cidade ter um movimentado e diversificado comércio, aliados a intensa fluxo de pessoas circulantes (IBGE, 2010).

Disso adveio que a culinária despontou como um importante carro chefe e forte comando na fonte de renda da população. Assim, além de bares e restaurantes, a rede hoteleira, aptos a atender a demanda flutuante da população local e circunvizinha, não é difícil se observarem trailers, barracas de comida, carrinhos de espetinhos, tabuleiros, bicicletas, bancas e cestos, cujas são construídas, agregadas informalmente e situadas em torno de mercados municipais, próximo de avenidas movimentadas, calçadas das feirinhas livres e praças, além dos tradicionais pontos familiares, que usam as próprias residências, servindo comida de rua em São Raimundo Nonato-PI.

Considerando esse contexto, o público-alvo do estudo foram os ambulantes do segmento comida de rua que atuavam em São Raimundo Nonato no centro e nos principais bairros da cidade entre os meses de junho a agosto de 2019 especialmente nas festividades do santo padroeiro São Raimundo Nonato da cidade. Fizeram parte da amostra os que aceitaram participar do estudo, totalizando oito vendedores ambulantes.

4.3. Métodos

A busca pelos vendedores ambulantes foi realizada nos três turnos (matutino, vespertino e o noturno), durante os dias úteis e fins semana, haja vista a região diversificar e possuir características peculiares dos vendedores e produtos ofertados nas ruas, além do funcionamento se amoldar à demanda sazonal de turnos.

Com isso, eles foram convidados a participar do estudo, esclarecidos sobre os objetivos e confidencialidade dos dados e, após o aceite, deu-se início às entrevistas.

A coleta de dados foi realizada utilizando um questionário contendo perguntas fechadas e abertas com informações socioeconômicas, sobre a atividade (tempo de trabalho no setor, tipo de alimento comercializado e realização de outra atividade) e questões higiênico sanitárias referentes ao manipulador.

O *checklist* sobre as condições higiênico-sanitárias foi elaborado com base na RDC nº 275/2002 e RDC nº216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), em anexo.

4.4. Análise de dados

Os dados foram inseridos em planilhas do Microsoft Excel® para organização e análise, sendo expressos em percentual, em frequência relativa e/ou frequência absoluta e expostos sob a forma de gráficos e tabelas.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao todo foram entrevistados oito vendedores ambulantes e desses 75% são do sexo masculino. Como demonstrado na Tabela 01, observa-se que metade da amostra é composta por indivíduos com idade entre 50 e 59 anos, e 25% são idosos (60 anos ou mais) como classificado pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

Todos os entrevistados possuem baixa escolaridade, sendo o maior nível encontrado o Ensino Fundamental Completo (37,5%). E 62,5% da amostra tem renda mensal entre R\$ 1.000,00 e R\$ 1.500,00 reais.

Tabela 01. Distribuição dos vendedores de acordo com sexo, faixa etária e escolaridade, São Raimundo Nonato, 2019.

Variáveis	Frequência absoluta	Frequência relativa
Sexo		
Masculino	6	75,0%
Feminino	2	25,0%
Faixa etária		
40 a 49 anos	2	25,0%
50 a 59 anos	4	50,0%
60 anos ou mais	2	25,0%
Escolaridade		
Analfabeto	1	12,5%
Ensino fundamental incompleto	4	50,0%
Ensino fundamental completo	3	37,5%
Renda mensal		
< R\$ 1.000,00	2	25,0%
R\$ 1.000,00 a R\$ 1.500,00	5	62,5%
> R\$ 1.500,00	1	12,5%

O estudo de Magalhães et al. (2016), que avaliou o perfil dos manipuladores de alimentos no comércio ambulante em Umuarama (Paraná), mostrou que 68% da amostra era composta por homens e a média de idade foi de 36 a 50 anos, dados que corroboram com o presente estudo. Ressalta-se que esse resultado se

contrapõe à tendência da América Latina, onde a venda de comida de rua é exercida principalmente por mulheres.

Quanto à escolaridade, Rodrigues et al. (2014) também encontrou maior percentual (55%) com Ensino Fundamental Completo/Incompleto. O baixo nível de escolaridade é um dos motivos que pode restringir a entrada desses trabalhadores no setor formal de trabalho, levando-os a recorrer ao setor informal.

No Brasil, de acordo com estatísticas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o mercado de trabalho vem apresentando um aumento da informalidade em áreas urbanas, com a inserção de quase 14 milhões de pessoas no setor (IBGE, 2010).

Porém, é importante destacar que hoje há uma evidente heterogeneidade se observarmos a “população” de trabalhadores desse ramo de atividade (HOWELL, 2011; WILLIAMS, 2013; DORIGON; BONAMIGO; MALHEIROS, 2014; ROOS et al, 2015 SILVA; LIMA; LOURENÇO, 2015). São indivíduos de distintas origens sociais, nível de escolaridade, renda, incluindo pessoas com condições para conduzir um negócio economicamente e socialmente viável, com treinamento específico no preparo de alimentos, detentores de alguma reputação no setor, acesso a capital e possuidor de outras fontes de renda.

Assim, embora na Cidade de São Raimundo Nonato ainda a maioria dos entrevistados sejam oriundos de baixa escolaridade, de famílias com renda inferiores a 2 (dois) salários mínimos, ou mesmo, tenham se inserido na atividade como forma de obter a primeira e principal renda, a realidade no País, é que o crescente movimento de *Food Truck* parece diminuir o peso do argumento de que o crescimento desse setor derive do aumento do número de trabalhadores que não conseguiram se enquadrar na lógica capitalista, ou desprovidos de formação, sobretudo específica na área e setores de alimentação, seja de recursos, como empreendedores legítimos, diferente dos trabalhadores tradicionalmente envolvidos na Comida de Rua.

Já com relação ao tempo de atuação na atividade, a maioria (75%) afirmou que já trabalhava no setor há mais de 10 anos (Gráfico 01). E quando questionados se possuíam outra fonte de renda, mais da metade dos entrevistados responderam que sim, mas ainda assim, 80% destes afirmaram que a atividade mais rentável é a venda ambulante de alimentos.

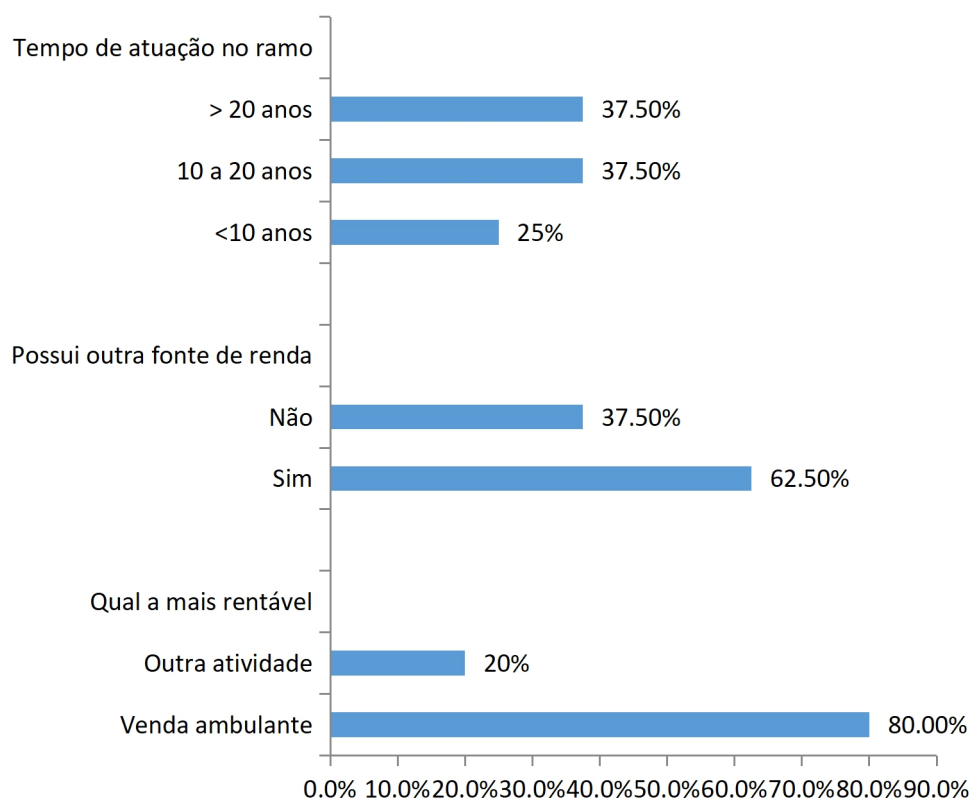


Gráfico 01. Distribuição dos vendedores de acordo com o tempo de atuação no ramo comida de rua e aspectos econômicos da atividade, São Raimundo Nonato, 2019.

c

Na região central da capital de Florianópolis, 90% dos entrevistados em um estudo realizado pelo SEBRAE-FLO/SC, informaram que a venda de alimentos de rua era sua principal fonte de renda. E dos 50 participantes da pesquisa realizada nas Ilhas Maurício, localizada ao largo da costa do continente africano, no sudoeste do oceano Índico, 74% referiram que trabalhavam apenas como vendedores ambulantes de alimentos. Para metade dos ambulantes, a venda de alimentos de rua é considerada a principal fonte de renda da família (SUBRATTY; BEEHARRY; CHAN SUN, 2004)

Para Muyanja et al. (2011), vendedores solteiros tendem a contar com o comércio de alimentos como sua única fonte de renda, enquanto que os casados se valem dessa atividade para aumentar a receita familiar ou para ajudar as famílias a resolverem suas necessidades adicionais.

Enquanto nos Estados Unidos e Europa, o movimento foi impulsionado a partir da crise de 2008, que trouxe um abalo econômico e social, resultando no aumento dos níveis de desemprego, fechamento de negócios e dificuldades para

indivíduos experientes e com formação na área prontas para acessar o mercado formal (LOOMIS, 2013; NEWMAN; NEWMAN, 2013; KETTLES, 20014) no Brasil, eles apareceram em uma conjuntura econômica ainda favorável por volta de 2012. Enquanto nos países ricos, uma das principais motivações para entrada nesse negócio foi essa necessidade circunstancial gerada pela crise, (ROOS et al, 2015), no Brasil, onde predominava um perfil de pessoas às margens do circuito formal que buscavam apenas o próprio sustento e o da família, também atraiu pessoas que veem na comida de rua um investimento, um mercado atrativo, uma oportunidade de empreender, recomeçar uma carreira novo.

No Gráfico 02 estão representados os tipos de alimentos comercializados pelos vendedores entrevistados.

Foram identificados seis tipos de alimentos comercializados: caldo de cana, cocada, pão caseiro, comida caseira, buchada e espetinho, estes dois últimos se destacaram, representando metade da amostra do estudo.

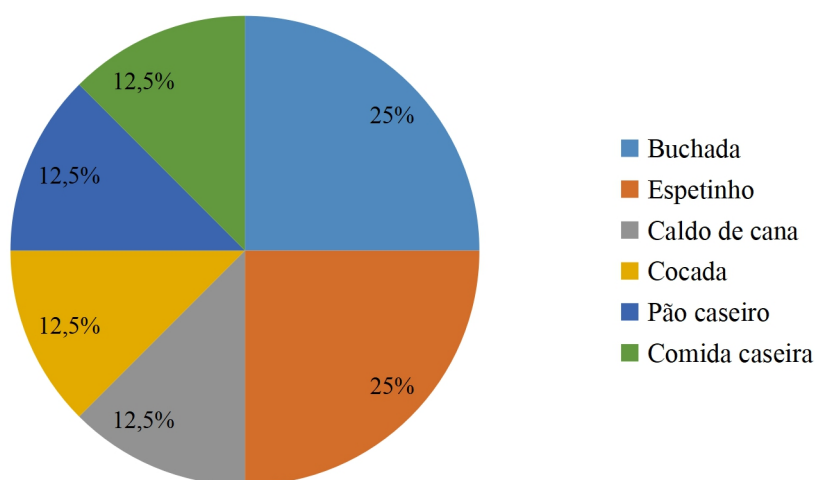


Gráfico 02. Distribuição dos vendedores quanto ao tipo de alimento comercializado no segmento comida de rua, São Raimundo Nonato, 2019.

A comida de rua tomou conta de inúmeras cidades do mundo, onde a primeira ideia de comida de rua é vender comida boa, simples, rápida e barata, a segunda ideia é que a comida de rua é uma fonte regular de renda para milhares de pessoas, um meio de alimentação para pessoas de baixa renda, e pessoas com menos tempo,

sendo assim um importante instrumento de popularização da gastronomia, uma vez que os preços são mais acessíveis.

Para conhecer a diversidade de alimentos de rua na cidade é preciso passear ou visitar todos esses pontos, onde o baixo custo é um dos principais atrativos e, além disso, são importantes para a geração de empregos informais, os espaços na cidade, aliados à presença cotidiana da alimentação, trazem benefícios não apenas de valorização cultural, mas também em prol da interação dos indivíduos, tanto entre si, quanto com a cidade.

De maneira geral, o indivíduo necessita de símbolos para entender sua realidade social, sua comida, seu sustento material, sentir-se num mundo comum e se reconhecer como sujeito de sua realidade. A comida o identifica enquanto personagem de seu território, um *ethos* textualizado, uma cultura, um valor, um pertencimento (CASTRO, 2002).

Nessa perspectiva, o alimento e a culinária regionais representam valores que conformam a habitualidade dos tipos de alimentos, o horário das refeições, o modo que se misturam às recordações e outras referências necessárias à identidade social dos indivíduos em seus grupos ou camadas sociais específicas. Como exemplo, podem-se citar alguns pratos que fazem parte da identidade dos brasileiros, como um patrimônio que requer valor, em diversos lugares do País e de origens distintas: chouriço do seridó, no Rio Grande do Norte; feijoada, no Rio de Janeiro; beiju de tapioca, em várias províncias do Nordeste; acarajé, na Bahia; arroz de cuxá, no Maranhão; galinhada em lagarto, em Sergipe; pão de queijo, em Minas; baião de dois (queijo de coalho, feijão e arroz), no Ceará; pamonha e pequi, em Goiás; pato no tucupi e tacacá, no Pará; pirarucu, no Amazonas; churrasco, no Rio Grande do Sul; barreado, no Paraná; moqueca de peixe capixaba; cuscuz de milho, no Nordeste; e o açaí, no Norte, disseminado em várias regiões do País, entre tantos outros produtos de valor patrimonial (CASTRO, 2002).

A buchada de bode e o espetinho representam 50% dos alimentos vendidos pelos ambulantes entrevistados na presente pesquisa.

Buchada de bode, ou simplesmente buchada, é um prato típico da região Nordeste do Brasil. É feita com as entranhas (rins, fígado e vísceras) do bode, lavadas, fervidas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas, feitas com o próprio estômago do animal. No Nordeste, mais rigorosamente, a buchada leva apenas as

chamadas vísceras brancas — as tripas e as outras partes do estômago que não foram utilizadas para fazer as bolsas. As vísceras vermelhas, como o coração, rins, pulmões, fígado e o baço (preparo à passarinha), compõem um prato diferente, o sarrabulho ou sarapatel, dependendo da espécie de animal. A iguaria tem origem árabes, do prato *crux mechi* da gastronomia libanesa, e mais à frente aperfeiçoada da culinária portuguesa tradicional, a iguaria traz consigo uma influência em um prato denominado de Maranho (DELFA et al., 1991).

No município de São Raimundo Nonato a Buchada de Bode além de ser um alimento e um prato a se degustar, assume um papel cultural, símbolo de identificação. De tal maneira, é facilmente encontrada e bastante comercializada, em restaurantes, pontos fixos e ambientes aproveitados nas próprias residências, sendo ofertado com demasia no período noturno.

Outro alimento que é comumente comercializado em praças e vias públicas são churrasquinhos de carne. O espetinho é uma tradição nas ruas brasileiras, servido em carrinhos, trailers, e cada vez mais está ganhando tratamento especial com técnicas e equipamentos específicos, *chefs* levam esse ícone popular para os cardápios.

Originário de fazendo do sul do país, o churrasco foi desenvolvido por tropeiros e as técnicas herdadas pelos índios que ali viviam. Lá, as comunidades se reuniam em ocasiões especiais cozinhando uma refeição gigante de churrasco. Enquanto os homens abatiam o gado, espetavam e temperavam grandes cortes de carne, as mulheres e crianças preparavam acompanhamentos feitos com a fartura de seus jardins.

O espetinho é feito de carne bovina, frango, coração de galinha e linguiça. Sua facilidade de manejo, o baixo custo de aquisição dos insumos para produção, e a praticidade no preparo, aliadas a pouca instrumentação e confecção da estrutura (um carrinho de churrasco), aliadas a boa saída, e preço baixo, fazem com que os vendedores optem pelo presente como forma de obter renda. Assim, assumindo tal alimento de rua uma conotação comercial de busca de complementação de renda, e não tanto simbólica cultural como a buchada de bode.

As condições higiênico-sanitárias foram observadas pelo pesquisador durante a entrevista, sendo os participantes questionados somente com relação a possuir

curso sobre manipulação de alimentos. Os resultados encontrados estão na Tabela 02.

Tabela 02. Condições higiênico-sanitárias dos manipuladores do segmento comida de rua, São Raimundo Nonato, 2019.

Critérios observados	Sim		Não	
	n	%	n	%
Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade	2	25	6	75
Utilização de sapatos fechados	4	50	4	50
Sem adornos	6	75	2	25
Cabelos protegidos	3	37,5	5	62,5
Unhas curtas e sem esmalte	8	100	0	0
Utilização de luvas	0	0	8	100
Manipulação de dinheiro e comida simultaneamente	8	100	0	0
Possui curso de manipulação de alimentos	7	87,5	1	12,5

De acordo com as legislações sanitárias, os manipuladores de alimentos devem apresentar os seguintes hábitos de higiene pessoal: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, *piercing*, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os uniformes devem estar bem conservados e limpos, com troca diária; os cabelos devem estar bem presos e totalmente protegidos; sapatos devem ser fechados, antiderrapantes e estar em boas condições de higiene e conservação (BRASIL, 2004; SÃO PAULO, 2013).

A manipulação de alimentos deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; manipular dinheiro e praticar outros

atos que possam contaminar o alimento. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro (BRASIL, 2004; SÃO PAULO, 2013).

As maiores não conformidades encontradas foram com relação a utilização de uniforme de cor clara e adequado a atividade (75% não utilizavam), cabelos desprotegidos (62,5%), a não utilização de sapatos fechados (50%), e a ausência de luvas e manipulação de dinheiro e alimentos ao mesmo tempo foi observado em todos os manipuladores avaliados.

Já com relação à higiene pessoal, todos estavam adequados ao apresentarem unhas curtas e sem esmalte e a maioria (75%) não utilizavam adornos.

Os resultados demonstraram que todos os manipuladores apresentavam falhas quanto às condições higiênicas. Pesquisa realizada em São Paulo avaliando comidas japonesas vendidas na rua mostrou que 65% encontravam-se impróprias para o consumo. Coliformes fecais, temperatura inadequada e falta de higiene dos manipuladores foram alguns dos problemas detectados (HANASHIRO, 2002). Tal situação – acredita-se, pode/deve influenciar no interesse em consumo.

No estudo de Rodrigues et al. (2010), 96,2% dos manipuladores em pontos de venda ambulantes na cidade de Paraíso do Tocantins não usavam uniforme adequado, não demonstravam um asseio pessoal satisfatório (visto que exibiam adornos, esmalte nas unhas compridas e falta de boa apresentação corporal) e 87,5% manipulavam dinheiro com frequência.

Wormsbecker (2012) analisou 50 manipuladores de alimentos de rua na região central da cidade de Florianópolis, Santa Catarina, e verificou que 86% dos vendedores usavam jaleco e o mantinham limpo, mas 74% usavam adornos e 92% manipulavam dinheiro e alimentos sem lavar as mãos. Silva et al. (2011) observaram 24 pontos informais de venda de alimentos nas vias públicas no Campus do Porangabuçu da Universidade Federal do Ceará e verificaram que 66,6% dos vendedores usavam adornos durante a manipulação dos alimentos

Desta maneira, há uma linha tênue, uma crítica que rodeia uma preocupação da substituição de uma refeição feita em casa por um lanche rápido, que gira em

torno da praticidade, rapidez, preço, deixando de lado a qualidade, a higiene e a segurança do alimento que se consome.

Neste sentido, segundo Souza (2004) pode-se encontrar três tipos de refeições:

A refeição má é aquela cuja aparência, aroma e sabor mostram que ela está estragada e imprópria ao consumo, suas propriedades sensoriais estão alteradas, e muitas vezes nem chega a ser servida. A refeição aparentemente boa é aquela refeição cuja aparência, aroma e sabor parecem bons, perfeitos e não possuem características sensoriais alteradas, mas que, mesmo com todas essas características favoráveis, apresenta-se contaminada, proporcionando assim ao consumidor mal-estar, indisposição e doença, podendo levar o indivíduo à morte. A refeição boa é aquela refeição que proporciona a saúde, força, disposição e vida. Para que a refeição seja considerada boa, ela deve fornecer ao corpo todos os nutrientes necessários à prevenção e ao desenvolvimento da vida. Portanto, devemos usar bons produtos, mantendo-os bem conservados, aplicando uma boa técnica no seu preparo e obedecendo rigorosamente às normas de higiene.

Quando questionados se possuíam alguma capacitação sobre manipulação de alimentos, 87,5% respondeu que sim.

Apesar da maioria dos entrevistados afirmarem possuir curso de manipulação de alimentos, todos atentam contra as boas práticas ao assumirem que não utilizam luvas para manipular os alimentos e que manipulam dinheiro e alimento simultaneamente, além da maioria não utilizar equipamentos de proteção que impeçam a contaminação do alimento. Isso pode ser fruto da baixa escolaridade ou até mesmo consequência do tempo de realização da atividade, uma vez que muitos afirmaram trabalharem na área a mais de 10 anos, o que leva a diminuição do controle higiênico-sanitário já que a cobrança por parte dos clientes normalmente é inexistente.

Diante dos achados desta pesquisa, constatou-se baixo nível de conhecimento relativo ao controle higiênico- sanitário de alimentos por parte dos manipuladores e quase inexistentes ações de fiscalização deste segmento informal de comércio de alimentos.

Neste contexto, diferentes aspectos devem ser considerados, incluindo a higiene dos pontos de venda, a procedência da água para limpeza dos utensílios e

para preparação dos alimentos, os cuidados adotados nos núcleos de preparo dos alimentos, a forma de conservação, proteção contra vetores e o modo como são descartados os resíduos sólidos e líquidos resultantes da atividade.

Não é possível aplicar na comida de rua as resoluções da vigilância sanitária existentes para o comércio formal de alimentos, devido às especificidades inerentes àquele segmento comercial. Para este contexto, o papel das políticas públicas seria fortalecido com a construção de marcos reguladores específicos (BEZERRA; MANCUSO; HEITZ, 2014).

É necessário que as autoridades sanitárias editem normas que regulamentem as medidas de segurança higiênico sanitárias para os estabelecimentos que comercializam a chamada comida de rua. Somente assim, será possível instituir a fiscalização regular e de forma adequada à esta atividade (BEIRÓ; SILVA, 2009).

Para realizarem a atividade ambulante nessas cidades, os vendedores devem ter licença ou permissão, que são normalmente tributadas e podem ser limitadas a qualquer momento. É comum, também, a prefeitura demarcar os pontos onde os vendedores podem operar. Algumas dessas cidades têm leis mais complexas, regulando a atividade de rua em rua, enquanto outras podem dispor ou não de áreas específicas para a venda ambulante (TESTER et al, 2010).

Alguns municípios avançaram na elaboração de normas próprias, como Florianópolis, Curitiba, Natal, São Paulo, Campinas, (MEDEIROS, 2010), Porto Alegre, Pelotas (AMSON, 2005).

Considerando o valor e a dimensão do comércio informal de alimentos, ressalta-se a importância da elaboração e implementação de ações de fortalecimento desse segmento por meio da articulação entre o poder público, prefeitura, sistemas de vigilância sanitária em saúde e associação de ambulantes.

Aliado a isso, sugere-se para atender a premente necessidade de educação sanitária deste setor, a adoção de treinamentos contínuos com enfoque em tópicos pertinentes e acessíveis à realidade dos comerciantes de comida de rua.

E para que sejam criados regulamentos para a venda de alimentos de rua, é necessário conhecer, dentre outros aspectos, o perfil do vendedor, sua natureza de venda, a infraestrutura que dispõem para exercer a atividade e o tipo de alimento comercializado.

Por fim, conclui-se ser imprescindível proporcionar infraestrutura básica e adequada ao vendedor, que muitas vezes não consegue realizar as práticas de higiene recomendadas devido a limitação de estrutura física, como o acesso à água corrente e potável, de obrigação mínima a ser concedida pelo poder público, para a operacionalidade do negócio.

É preciso compreender que a comida de rua pode ser saudável, desde que a comida seja bem-feita, com ingredientes de qualidade e balanceada. Tendo em vista que devido à falta de tempo das pessoas, a comida rápida é cada vez mais necessária, trazendo uma série de benefícios, tanto para democratização da gastronomia, dando a opção de alimentação para quem precisa comer rápido e barato, quanto sendo uma alternativa a mais de turismo divulgando a cultura local através da gastronomia.

Deste modo, se considerarmos que os valores culturais são refletidos em práticas alimentares, ou seja, como o alimento é consumido, vendido, preparado, cultivado, e produzido, em que condições higiênicas-sanitárias, a comida de rua não é apenas uma questão de escolha alimentar barata e pessoal, mas é uma parte do que representa a identidade de uma comunidade, não se pode prescindir em separar o contexto local e regional da operação, no caso a cultura da cidade de São Raimundo Nonato, ao proceder a qualquer análise ou reflexão.

Assim, a importância desse estudo se deve, entre outros, à expansão do comércio de alimentos de rua em nível mundial, ao seu potencial de gerar empregos, prover alimentos acessíveis e convenientes às pessoas perto dos locais de trabalho, ao seu potencial de desenvolver o turismo e a agricultura local.

6. CONCLUSÃO

O estudo revelou que os alimentos comercializados como comida de rua na cidade de São Raimundo Nonato são aqueles ligados à cultura da cidade e por isso muito presentes no dia-a-dia dos moradores, sendo a buchada e o espetinho os mais frequentes. Observou-se também que essa atividade contribui fortemente para o rendimento dos vendedores, pois foi observado que a maioria está no segmento há mais de dez anos, relatando ser sua melhor fonte de renda.

Sobre as condições higiênico-sanitárias, foram observadas inconformidades com relação ao uniforme, proteção aos cabelos e manipulação de dinheiro e comida pela mesma pessoa, embora a maioria tenha relatado possuir algum curso sobre a correta manipulação de alimentos.

Pelo exposto, denota-se que o comércio ambulante de alimentos deve ser percebido como uma realidade e uma opção cada vez mais presente na vida dos brasileiros e que tem assumido papéis diversos apresentando-se como um importante mecanismo para a propagação da gastronomia, um formidável instrumento local, regional e turístico de popularização da cozinha, uma vez que a preços mais acessíveis, a quantidade de itens oferecidos, os locais variados, cada vez mais criativos, temáticos, aliados a capacidade inventiva de seus produtores e vendedores, oferecem a população comida de rua como opção de cultura e lazer.

Ressalta-se, portanto, a importância do levantamento de informações sobre o setor para dessa forma propor medidas de adequações, capacitação aos manipuladores e fortalecimento de uma atividade de importância econômica e cultural. Como se diz no verbete italiano - *Gracias!* E no popular brasileiro, salve a comida de rua!

REFERÊNCIAS

ABREU, E.S. Restaurante "por quilo": vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo, SP. São Paulo, 2000. [Dissertação de Mestrado - Faculdade de Saúde Pública da USP]

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Boas práticas higiênico-sanitárias para serviços de alimentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2016.

AKUTSU, R. C. et al. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.**

AMSON, G.V. **Comércio Ambulante de alimentos em Curitiba:** perfil de vendedores e propostas para Programa de Boas Práticas Higiênicas na manipulação de alimentos. 2005. 163 f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) – Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2005.

ASCHER, F. **Le mangeur hypermoderne:** une figure de l'individu éclectique. Paris: Odile Jacob, 2005.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha para boas práticas para serviços de alimentação:** resolução – RDC nº 216/2004. 2004. 3. ed. Brasília.

ATALA, A; DÓRIA, C.A; COUTO, C.. **Com unhas, dentes & cuca:** prática culinária epapo-cabeça ao alcance de todos.Ed. Senac São Paulo, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Diretoria Colegiada. Resolução - RDC Nº 275/ 02. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de

Alimentos. In: **Diário Oficial da União**, Brasília, 2002. Disponível em: . Acesso em: 22 setembro. 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada**– RDC 218, de 29 de julho de 2005. DOU de 1/08/2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. 2005. [acessado 2005 ago 17]; [cerca de 6 p.].Disponível em: <http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=18094&word>

BEZERRA, A. C. D. **Alimentos de rua no Brasil e saúde pública**. 1. ed. São Paulo: Annablume, 2008.

BEIRÓ, C.F.F.; SILVA, M.C. da. **Análise das condições de higiene na comercialização de alimentos em uma feira livre do Distrito Federal**. Universitas: Ciências da Saúde, Brasília, v. 7, n. 1, p. 13-28, 2009.

BRASIL – **EMBRATUR**, Ministério do Turismo –
<http://www.turismo.gov.br/component/content/article.html?id=8374>;

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto**. 1.ed. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

CARDOSO, R. C. V.; SANTOS, S. M. C.; SILVA, E. O. Comida de rua e intervenção: estratégias e propostas para o mundo em desenvolvimento. **Ciência e saúde coletiva**. Rio de Janeiro, v.14, n.4, 2009

CASTRO, F. N. **Comida se tempera com cultura**. Rio de Janeiro: Faz Cultura, 2002.

CHAGAS, A. A. C. **Perfil dos Vendedores-Manipuladores e Aspectos Higiênico-Sanitários das Comidas Típicas Comercializadas em Vias Públicas em um Bairro na Cidade de Belém-PA**. 2006. 70 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e

Tecnologia de Alimentos) – Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2006.

COELHO-COSTA, E.R.; SANTOS, M.S.F dos. “Gastronomia: do cotidiano para o turismo”. In: MOTA, K.C.N.; ARAGÃO, A.R.F. [Org.] **Educação tecnológica: teoria e prática do turismo, da hospitalidade e do lazer**. Expressão Gráfica e Editora: Fortaleza, Ceará/Brasil, 2011.

COELHO-COSTA, E. R.; SANTOS, M. S. F. d. Cultura e gastronomia no turismo: considerações sobre patrimônio cultural gastronômico. In: **Marketing e gastronomia: estratégias para turismo e hotelaria**. Fortaleza: IFCE, 2017. p. 127–148.

COLLAÇO, J. H. L.. **Gastronomia: A trajetória de uma construção recente**. Habitus, v. 11, p. 203-222, 2013.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. O Uso de Identidades Étnicas na Capital Mundial da Gastronomia: O caso da cidade de São Paulo. In: **IV ENEC - ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DE CONSUMO**. Rio de Janeiro/RJ, 2008.

CONSEA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**: Textos de Referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, jul. 2004.

COMIDA DE RUA BRASILEIRA E SUA ORIGEM, PUBLICADO POR RAFAELA WERDAN **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141552732005000300013>

DA MATTA, R. (1997). **A casa & A Rua**: espaço, cidadania, mulher e morte no Brasil.(5a ed.). Rio de Janeiro: Rocco.

DORIGON, C. B.; BONAMIGO, I. S.; MALHEIROS, P. de G. De estigma a

valorização: panoramas da comida de rua a partir da cidade de Porto Alegre. IN: **ENCONTRO NACIONAL DE ESTUDOS DO CONSUMO**, VII, 2014, Rio de Janeiro.

DURÃES, B.J.R “**Trabalho Informal**”: um paralelo entre os trabalhadores de rua da cidade de Salvador no século XIX e no século XXI. Caderno CRH, 2002,

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Comida de rua**: estilo alimentar, temporalidade e sociabilidade nas ruas da cidade. Águas de Lindóia: 2012.

FAO. (2009). **Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe**: Herramientas para la capacitación. Santiago Chile, 2009.
<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/pdf/higiene.pdf>.

FARB, Peter; ARMELAGOS, George. **Anthropologie des coutumes alimentaires**. Paris: Denoël, 1985. [Links]

FERREIRA FILHO, A.H. (1999). Desafrikanizar as ruas: elites letradas, mulheres pobres e cultura popular em Salvador(1890-1937). In **Revista Afro-Ásia**, 21-22 (pp.239-256). Recuperado em 15 Maio, 2012 de http://www.afroasia.ufba.br/pdf/afroasia_n21_22_p239.pdf

FIGUEIREDO, R. M. **Higiene dos alimentos**. Como não comer fungos, bactérias e outros bichos que fazem mal. Disponível em <<http://www.higienedosalimentos.com.br/dva.asp>> acesso em 18-jul-2004

FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie. **Communications**, n.31, 1979. p.189-210.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2002.

Florianópolis. (1986). **Lei Municipal Ordinária nº 2496/1986 de Florianópolis**. Dispõe sobre a Regulamentação do Comércio Ambulante na Área do Município Obedecidas as Exigências de que trata o Código de Posturas Municipal - lei nº. 1224/74.

FONSECA, M. T. KULCSAR, J.; PREGNOLATO, J.; LEME, M. B. Comida de rua na cidade de São Paulo, SP: Uma breve Descrição. **Rosa dos Ventos**, v.5 (2), p. 311-318, 2013.

HENRIQUES, Gustavo de Melo. **Desvendando os consumidores de food trucks**: motivações de consumo da modalidade itinerante de alimentação em Porto Alegre. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Escola de Administração. Curso de Administração. Porto Alegre. 2016.

HANASHIRO, A.; MORITA, M.; TORRES, E. A. F. S.; MATTÉ, M. H. 2002. **Qualidade Higiénico-Sanitária de Alimentos de Rua-Populares Versus Orientais-Comercializados em São Paulo**. Disponível em <www.revnetdta.com> acesso em 31-ago-2004.

HOWELL, Alex. **Food Trucks as Urban Revitalization Catalysts**: Microenterprise, Interim Land Use and the Food Economy. Master's Thesis, University of Texas. 2011. Disponível em: <<https://goo.gl/eDeQnG>>.

GARCIA, R.W.D. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas. **Rev. Nutr. PUCCAMP** 8(2):231-44, 1995.

GARCIA, R.W.D. (1994). Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. In **Revista Cadernos de Debate**(PP.12-40). Recuperado em 15 Maio, 2012 de http://www.ptpr.org.br/pt_pag/PAG%202004/AGRICULTURA/Representa%C3%A7%C3%B5es%20Sociais%20da%20Comida%20no%20Meio%20Urbano.PDF

GARCIA, Rosa Wanda Diez. "Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo". **Caderno Saúde Pública** 13. 1997: 455-67. Disponível em:<<http://www.scielo.br/pdf/csp/v13n3/0170.pdf>>.

GERMANO, P. M. L, GERMANO, M. I. S. **HIGIENE E VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS**. 4º Ed, BARUERI-SP: MANOLE, 2011.

GÓES, J. A. W. Consumo de Alimentos de Rua em Salvador:o que é que a baiana/(o) tem?. **Bahia Análise e Dados**. Salvador/BA, v. 9, nº 2, p.89-92, setembro 1999.

IBGE (2012). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **IBGE cidades@**. Censo Demográfico 2010: Resultados gerais da amostra. <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/link.php?uf=sc>

IBGE CIDADES. Acessado em 10 de dezembro de 2019, em <https://cidades.ibge.gov.br/>.

LOUREDO, P. **Contaminação dos alimentos**. 2012. Disponível em: <<http://www.brasilecola.com/biologia/contaminacao-alimentos.htm>>.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional. 1998. 144p.

LOOMIS, Jessa M. **Moveable Feasts: Locating Food Trucks in the Cultural Economy**. 2013. Disponível em:<http://uknowledge.uky.edu/geography_etds/12/>.

MAGALHÃES, J. A.; CARVALHO, S.S.; MELQUIADES, R.; ROSA, G.; MERLIM, L.S. Comércio ambulante de alimentos: condições higiênico-sanitárias nos pontos de venda no município de Umuarama, Paraná, Brasil. **Arq. Ciênc. Vet. Zool.** v.19, n. 3, p. 147-152, 2016.

MARMENTINI, R. P.; RONQUI, L.; ALVARENGA, V. O. **A importância das boas práticas de manipulação para os estabelecimentos que manipulam alimentos**. 2014. Disponível em: . Acesso em: 15 jun. 2014.

MATOS, Matias Augusto de Oliveira. 2007. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas: uma viagem gastronômica pelo Piauí**. 2 ed. Teresina: Alínea Publicações.

MATTOSO, Katia M. Q. **Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX**. Salvador: Hucitec, Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Departamento de Assuntos Culturais, 1978.

MEDEIROS, C. O. **Gestão de pessoas e segurança alimentar de restaurantes comerciais: um estudo em Campinas, porto Alegre e Florianópolis**, 2010. 212 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, 2010.

MORAES, Paula Louredo. **"Contaminação dos alimentos"**; *Brasil Escola*. Disponível em <<http://brasilecola.uol.com.br/biologia/contaminacao-alimentos.htm>>. Acesso em 21 de agosto de 2017.

MÜLLER,R.S., Amaral, F. M.; Remor, C. A. (2010). Alimentação e Cultura: Preservação da Gastronomia Tradicional. **Anais** do VI SeminTUR – Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL, Caxias do Sul-RS.

OLIVEIRA, A. C. G., Fabiana, A. G., Zanão, C. F. P., Souza, C. W. O., & Spoto, M. H. F. (2006). Análise das Condições do Comércio de Caldo de Cana em Vias Públicas de Municípios Paulistas. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, 13(2), 06-18.

PAMPLONA, João Batista. Mercado de trabalho, informalidade e comércio ambulante em São Paulo. **Rev. bras. estud. popul.**, São Paulo, v. 30, n.1, p. 225-249, Junho 2013. Disponível em:

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-30982013000100011&lng=en&nrm=iso

PERTILE, K.; GASTAL, S.; GUTERRES, L.S. Comida de rua: relações históricas e conceituais. Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo. Turismo e Patrimônio. **Anais...** IX Seminário da ANPTUR. São Paulo: Aleph, 2012.

RICHARDS, N. S. P. S. Segurança alimentar: como prevenir contaminações na indústria. **Revista Food Ingredients**, nº 18, p.16-30, mai/jun 2002.

RODRIGUES, B.F.; GOÉS, J. A. W.; CARDOSO, R. C. V.; FERREIRA, T. C. B. O comércio de comida de rua no centro histórico de Salvador – BA: caracterização da oferta de alimentos e aspectos higiênico-sanitários. **Segurança Alimentar e Nutricional**. v.21, n.1, p. 347-358, 2014.

RODRIGUES, K. L., Gomes, J. P., Conceição, R. C. S., Brod, C. S., Carvalhal, J. B., & Aleixo, J. A. G. (2003). Condições higiênicosanitárias no comércio ambulante de alimentos em Pelotas – RS. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 23(3), 447-452.

RODRIGUES FM, Viroli SLM, Pavlik MCM, Sandi AAS. Avaliação das condições higiênico-sanitárias do comércio ambulante de alimentos na cidade de Paraíso do Tocantins. **Rev ACTA Tecnol** 5: 100-112, 2010.

SANTOS, C. R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, p. 11–31, jan.-jun. 2005.

SEBRAE. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina. **Comércio Ambulante**. Disponível em: <<http://www.sebraesc.com.br/ideais/default.asp?vcdtexto=2615>>. Acesso em: 08 jun. 2019.

SOARES, M. Cecília. "As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX". In: **Afro-Ásia**, vol. 17. Salvador, CEAQ- UFBA, 1996.

SOARES, E. **Doenças de origem alimentar**: Infecções e Intoxicações. n. 2, p. 1 - 4, 2007.

SOUZA, S. S. **Alimentos seguros**: orientações técnicas. São Paulo: Secretaria Municipal de Saúde, 2004.

SUBRATTY, A. H.; BEEHARRY, P.; CHAN SUN, M. A survey of hygiene practices among food vendors in rural areas in Mauritius. **Nutrition & Food Science**, v. 34, n. 5, p. 203-205, 2004.

TESTER, J. M.; STEVENS, S. A.; YEN, I. H.; LARAIA, B. A. An Analysis of Public Health Policy and Legal Issues Relevant to Mobile Food Vending. Government, Politics, and Law. **American Journal of Public Health**, v. 100, n. 11, nov. 2010.

TEIXEIRA, C.F.; BENEVIDES, C.O.; LEAL, S. Comida de rua: um estudo crítico e multirreferencial em Salvador, BA –Brasil. **Vigilância Sanitária Debate** ; 2(04):12-22. 2014

VIOL, C.A **origem e a evolução dos food trucksno mercado brasileiro**. 2017. Disponível em:<<http://www.hfurbanismo.com.br/gastronomia/a-origem-e-a-evolucao-dos-food-trucks-no-mercado-brasileiro/>>. Acesso em: 21 set. 2017.

WILMA, Maria Coelho Araújo; Halina Mayer Chaves Araújo. **Comida de rua e preservação da cultura alimentar** –

WILKENS, Fabio. **O perfil dos consumidores do segmento food truck no Brasil**. Dissertação (MBA em Gestão Empresarial). Gravataí: Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Rio Grande do Sul, 2014. 57p.

WHO –World Health Organization. **Essential Safety Requirements for Street-Vended Foods**.WHO/FNU/FOS/96.7.Geneva: WorldHealthOrganization. 1996.

WORMSBECKER LMC. **Alimentos de rua em Florianópolis**: perfil do manipulador e características dos alimentos comercializados. Florianópolis [Dissertação de mestrado em Nutrição - UFSC], 2012

ZARVOS, N. DITADI. C.A.S. **Multissabores**: a formação da gastronomia brasileira.Riode Janeiro: Ed. SENAC Nacional,2000.136p."

APÊNDICES

APÊNDICE A - ROTEIRO DE ENTREVISTA ESTRUTURADO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus São Raimundo Nonato

PREZADO RESPONDENTE,

Convidamos o Senhor (a) a responder este questionário elaborado pela aluna Hanne Cibelle Bruno dos Santos do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Piauí (IFPI). Esta pesquisa tem como objetivo caracterizar o ponto de venda e o perfil do vendedor e/ou manipulador de alimentos de rua em São Raimundo Nonato-PI, que ele possa contribuir para o fortalecimento e melhoria do segmento.

Questionário nº: _____ Data: ____/____/____ Horário: _____

I – Características Sociodemográficas

2. Sexo: ☐ Feminino ☐ Masculino
3. Idade (anos): _____
4. Estado civil: ☐ Solteiro ☐ Casado ☐ Divorciado ☐ Viúvo ☐ União estável
5. Escolaridade: Série: _____ Grau: _____ ☐ Não tem ensino formal
6. Renda mensal em R\$ _____

II. Realiza outra atividade remunerada além desta?

☐ Sim. Qual? _____ ☐ Não

Qual delas é mais rentável?

☐ Atividade ambulante realizada ☐ Outra especificada

III. Já participou de curso de manipulação de alimentos?

☐ Sim ☐ Não

IV – Características do ponto de venda

Caracterização do ponto de venda: (Observado pelo entrevistador)

☐ Carrinho ☐ Trêiler ☐ Banca ☐ Automóvel Adaptado ☐ Outro. Qual?

Qual (is) tipo (s) de alimento (s) você vende

☐ Milho verde ☐ Pinhão ☐ Churros ☐ Algodão-doce ☐ Churrasquinho

☐ Salgados fritos ☐ Salgados Assados ☐ Cachorro-quente ☐ Doces ☐

Pipoca preparada no PV ☐ Outro, qual? _____

V – Boas práticas

Utiliza jaleco/uniforme durante a atividade?

☐ Sim ☐ Não

Jaleco/uniforme apresenta-se limpo, sem sujidades, manchas aparentes?

☐ Sim ☐ Não

Usa blusa, camisa ou outra roupa por baixo do jaleco?

☐ Sim ☐ Não ☐ Não se Aplica

Mantém o jaleco fechado durante a atividade?

☐ Sim ☐ Não ☐ Não se aplica

Usa sapatos fechados durante a atividade?

☐ Sim ☐ Não

Usa adornos aparentes (brinco, pulseira, anéis, relógio) durante esta atividade?

☐ Sim ☐ Não

Usa proteção cobrindo o cabelo durante o trabalho?

☐ Sim ☐ Não ☐ Parcial

Utiliza luvas durante a manipulação de alimentos?

☐ Sim ☐ Não ☐ Às vezes

Utiliza pegadores para manipular os alimentos?

☐ Sim ☐ Não ☐ Às vezes ☐ Não se Aplica

As unhas estão sem esmalte?

☐ Sim ☐ Não

As unhas:

a) Estão limpas? ☐ Sim ☐ Não

b) Estão curtas? ☐ Sim ☐ Não

Apresenta barba raspada?

☐ Sim ☐ Não ☐ Não se aplica

Uma única pessoa manipula o dinheiro e o alimento?

☐ Sim ☐ Não ☐ Às vezes

Masca chicletes ou chupa balas durante o trabalho?

☐ Sim ☐ Não ☐ Às vezes

APÊNDICE B – IMAGENS, FOTOGRAFIAS E REGISTROS DA PESQUISA DE CAMPO.



Ref. Barracas de comida de Rua situadas no centro da Cidade, funcionam à noite.



Ref. Buchada de Bode.



Ref. Linguiça Caseira de Bode.



Ref. Espetinho de Carne.



Ref. Carrinho de Espetinho de Carne.



Ref. Pamonhas de Milhos.