

# ESTUDO QUALITATIVO DA PERSPECTIVA DOS CONSUMIDORES DE FARINHA DE MANDIOCA (*Manihot esculenta* CRANTZ) COMERCIALIZADA NA FEIRA LIVRE DAS SETE PORTAS, SALVADOR, BA.

Erika de Melo Santana

Dalva Maria da Nóbrega Furtunato ✉

Ísis Maria Pereira Borges

Ryzia de Cássia Vieira Cardoso

Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição. Salvador, BA.

✉ dalvamnf@yahoo.com.br

## RESUMO

A farinha de mandioca desempenha importante papel na alimentação do brasileiro. Produzida artesanalmente em casas de farinha, pode ser comercializada em feiras livres, porém, estas apresentam condições que podem favorecer a contaminação dos produtos comercializados, ocasionando malefícios para a saúde do consumidor. Este trabalho teve por objetivo identificar as características socioeconômicas, as práticas de aquisição e consumo, e a percepção de higiene e risco de 22 consumidores de farinha da feira das Sete Portas de Salvador, Brasil. É um estudo de caráter transversal, exploratório e descritivo com a aplicação de questionário semiestruturado, contendo 55 perguntas e contemplando 4 categorias: 1. Identificação e características socioeconômicas; 2. Comportamentos; 3. Opinião e conhecimentos e 4. Percepções sobre higiene e risco. A tabulação e o processamento dos dados referentes aos questionários foram realizados através dos Softwares EPIDATA, versão 3.1 e SPSS, versão 17.0, respectivamente. Os resultados mostraram que 54,5% dos entrevistados eram do sexo feminino, com faixa etária entre 25 e 68 anos

e renda de um a três salários mínimos. A maioria (68,2%) consumia o produto diariamente, 50% observava o preço e 92,9% a qualidade na hora da aquisição. Observou-se ainda que mais de 70% preferiam farinha branca, fina e que 35,3% preferiam a bem torrada. Todos os entrevistados consumiam a farinha como complemento das refeições e como ingrediente de preparações. Segundo 68,2% dos entrevistados, havia riscos à saúde e de contaminação, principalmente por “sujeira” (66,7%) e poluição (53,3%). O estudo revelou predominância feminina com variação etária e econômica, um elevado consumo de farinha de mandioca e baixa importância dos aspectos higienicossanitários.

**Palavras-chave:** Casas de farinha. Práticas alimentares. Higiene. Risco sanitário.

## ABSTRACT

*The cassava flour plays an important role in Brazilians feeding habits. It is handmade produced in flour mills and can be sold in free fairs, however they present some factors that may favor the contamination of the marketed products, causing harm to the health of the consumers. This study aimed to identify the socio-economic characteristics, acquisition and consumption practices, and the perception of health and risk of 22 flour consumers at the fair of the Sete Portas in Salvador, Brazil. It is a cross-sectional, exploratory and descriptive study with the application of semi-structured questionnaire containing 55 questions and covering 4 categories: 1. Identification and socioeconomic characteristics; 2. Behaviors; 3. Opinion and knowledge and 4. Perceptions of hygiene risk. The tabulation and processing of data on the questionnaires were carried out through the EpiData*

software, version 3.1, and SPSS, version 17.0, respectively. The results showed that 54.5% of the interviewed were female, aged between 25 and 68 years and income from one to three minimum wages. Most (68.2%) consumed the product daily, 50% observed the price and 92.9% the quality at the time of the purchase. Was observed that more than 70% preferred white flour, slim and that 35,3% preferred the well toasted. All respondents consumed the flour as a supplement of the meals and as an ingredient in preparations. According to 68.2% of the respondents, the health risks and contamination existed, mainly by "dirt" (66.7%) and pollution (53.3%). The study revealed female predominance with age and economic change, a high consumption of cassava flour and low importance of hygiene and health aspects.

**Keywords:** Flour mills. Food practices. Hygiene. Sanitary risk.

## INTRODUÇÃO

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), planta nativa da América do Sul, é uma espécie pertencente à família Euphorbiaceae, e a única cultivada para consumo. É rica em fibras, carboidratos e possui minerais como potássio, cálcio, fósforo, sódio e ferro, desempenhando importante papel na alimentação da população brasileira (RODRIGUES et al., 2015; SOUZA, FIGUEIREDO & SANTANA, 2015).

No que se refere à produtividade, o Brasil contribui com cerca de 10,4% da produção mundial de mandioca. Dentro do país, a região Nordeste detém o título de maior produtora, tendo a Bahia como maior produtor regional e terceiro produtor nacional (MATOS et al., 2012). A farinha de mandioca ocupa segundo lugar como o principal produto obtido desta raiz.

É produzida, principalmente, de forma artesanal em casas de farinha, geralmente localizadas nas regiões Norte e Nordeste, e, em sua maioria, encontradas no local de produção, apresentando sistema rudimentar e não condizentes com os requisitos higienicossanitários preconizados para que haja controle da contaminação e garantia da segurança do alimento (FERREIRA NETO et al., 2004; SOUZA, FIGUEIREDO & SANTANA, 2015).

A farinha pode ser comercializada em feiras livres, mercados públicos e supermercados. Nas feiras livres ocorre comercialização varejista de gêneros alimentícios, produtos hortigranjeiros, de horticultura, pomicultura, floricultura, artigos caseiros e de limpeza, entre outros, sendo consideradas como um dos principais locais de comercialização de matéria-prima alimentar e alimentos. Nestes locais, pode-se estabelecer relação direta entre o consumidor e o vendedor, permitindo a barganha de preço e a interferência na escolha dos produtos, mostrando importância social e econômica para os consumidores, devido aos baixos preços e às relações interpessoais criadas nesse ambiente (BORGES, 2015).

O comércio nas feiras se destaca, devido à sua importância econômica e cultural, porém, fatores como os limitados hábitos de higiene e a falta de capacitação e conhecimento dos vendedores sobre as práticas de comercialização que garantam a segurança dos produtos, podem favorecer a contaminação por agentes físicos, químicos e biológicos, contribuindo para a deterioração do produto, a consequente redução da vida de prateleira e trazer malefícios para a saúde do consumidor (ALMEIDA FILHO et al., 2003).

Alimentos contaminados podem levar a surtos de doenças veiculadas por alimentos (DVA), sendo a maior parte das causas destes relacionada à

ingestão de alimentos sem alteração sensorial perceptível que o caracterize como alimentos fonte de DVA, representando risco para a população (MARINHO et al., 2015).

Considerando a importância da farinha de mandioca para a alimentação dos brasileiros, e que as DVAs são uma importante causa de morbimortalidade e um dos problemas de saúde pública mais frequentes no Brasil (SCUCCATO et al., 2014), o presente estudo teve como objetivo caracterizar a comercialização da farinha de mandioca na feira livre das Sete Portas na cidade de Salvador, Bahia, caracterizando socioeconomicamente os consumidores deste produto, avaliando seu comportamento e sua percepção de higiene e risco.

## MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo de caráter transversal, exploratório e descritivo, realizado junto a consumidores de farinha de mandioca, comercializada na feira das Sete Portas, em Salvador, Brasil.

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (Parecer Consubstanciado no. 621.241), de acordo com a Resolução 466/12 do Ministério da Saúde (BRASIL, 2013).

Os dados deste estudo foram retirados de um estudo maior, cujo objetivo foi caracterizar práticas de aquisição, percepção de segurança e usos da farinha de mandioca junto a consumidores de feiras livres de Salvador, Brasil, e teve um número mínimo de 289 entrevistas, distribuídas entre feiras fixas e móveis da cidade de Salvador, determinado pela adoção de um nível de confiança de 90% e margem de erro de 4,7%.

Os pontos de venda foram identificados e selecionados, por meio de observação *in loco*, onde houvesse a comercialização de farinha de

mandioca de forma isolada ou associada a outros gêneros alimentícios.

O presente estudo utiliza todos os questionários do estudo maior aplicados na feira das Sete Portas, oriundos de 4 pontos de venda distintos, contabilizando um total de 22 entrevistas. A obtenção da amostra do estudo principal ocorreu através da realização de pesquisa em site oficial do município (SALVADOR, 2013) e consulta com feirantes, obtendo um total de 22 principais feiras livres em Salvador. Destas, foi selecionada a feira das Sete Portas por ser uma das maiores feiras livres de Salvador, possuir melhor acessibilidade para os consumidores e por possuir renome na comercialização da farinha.

Para a coleta de dados, foi utilizado um questionário semiestruturado, previamente testado (BABBIE, 2005; QUIVY & CAMPENHOUDT, 1998), e com alguns ajustes, culminado em um questionário com 55 perguntas em quatro categorias: 1. Identificação e características socioeconômicas; 2. Comportamento; 3. Opinião e conhecimentos; 4. Percepções de higiene e risco. Apenas as categorias 1, 2 e 4 foram utilizadas neste estudo, devido ao enfoque do trabalho nas questões higienicossanitárias. Os questionários foram aplicados por entrevistadores treinados, nos dias e horário de funcionamento da feira (segunda-feira a domingo das 7:00h às 16:00h), dependendo da disponibilidade dos consumidores e apenas participaram do estudo aqueles que possuíam mais de 18 anos, consumiam farinha e a adquiriam no ponto de venda em questão e que leram e concordaram com a participação voluntária, sendo registrada em Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A coleta foi realizada no período de novembro de 2014 a janeiro de 2015.

A tabulação e o processamento dos dados referentes aos questionários foram realizados através dos *Softwares* EPIDATA, versão 3.1, e SPSS, versão 17.0, respectivamente.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A caracterização socioeconômica dos 22 consumidores de farinha de mandioca entrevistados na feira das Sete Portas está listada na Tabela 1, na qual observou-se predominância de participantes do sexo feminino (54,5%), casadas (63,6%) e com idade média de 45 anos. A variação da faixa etária (25 a 68 anos) mostra que a feira livre é frequentada por diferentes gerações, o que pode ser justificado pelo costume, passado de pais para filhos e pelos menores preços dos produtos que lá são comercializados (BORGES, 2015; BRASIL, 2013).

Em estudo realizado por Morais et al. (2013), em uma feira agroecológica, foi encontrada faixa etária média de 45,6 anos, com variação de 28 a 67 anos. Resultados semelhantes foram encontrados por Souza Neta et al. (2013), em um estudo com consumidores de hortaliças em feiras livres no município de Apodi, RN, onde 65% da população era do sexo feminino e 59% eram casadas.

De acordo com Costa et al. (2011), estes achados podem ser justificados devido à maior atenção dada aos detalhes na escolha dos produtos, fazendo das mulheres as responsáveis pela aquisição dos gêneros alimentícios.

Analisando o nível de escolaridade, notou-se que a maioria (54,5%) possuía nível médio (completo ou incompleto), 27,3% dos consumidores possuem nível superior (completo ou incompleto) e 13,6% ensino fundamental (completo ou incompleto), mostrando não haver influência do grau de estudo na aquisição/consumo do produto.

A renda variou entre 1 e 3 salários (59,1%), com valores de R\$ 724,00 a R\$ 2.172,00, de acordo com salário mínimo vigente no país, no período do estudo. Resultados similares foram encontrados em estudo realizado

por Lira & De Almeida (2014), onde 46% dos consumidores entrevistados relataram renda de até 3 salários mínimos. Estes dados mostram que, não apenas famílias com baixa renda têm o hábito de consumir farinha diariamente, mas que este consumo é realizado por famílias de diversas classes sociais e poder aquisitivo, principalmente nas regiões Norte e Nordeste do país, sendo consumida por 63,5% da população (SOUZA et al., 2013).

Com relação às práticas de aquisição e consumo dos entrevistados, 68,2% afirmaram consumir farinha diariamente, 22,7% consumiam entre 2 e 3 vezes na semana e apenas 9,1% disseram consumir raramente, enfatizando o elevado consumo deste produto na capital baiana, condizente com o padrão de consumo presente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil (SOUZA et al., 2013).

De acordo com os entrevistados, 63,6% referiram comprar a farinha sempre no mesmo local, e quando questionados pelo motivo deste hábito, 50% disseram que consideravam o preço do produto, 92,9% relataram levar em conta a qualidade do produto (sabor e torração) e apenas 7,1% referiram ter a limpeza do local como requisito de escolha do ponto de venda, revelando pouca importância dos requisitos higienicossanitários para a aquisição.

De acordo com Minnaert & Freitas (2010), do ponto de vista da população, a qualidade dos alimentos não se relaciona às suas condições de conservação, mas às características sensoriais do produto.

Para a escolha do local de compra da farinha, foram relatados alguns itens observados, como o preço (40,9%), a exposição do produto e seu armazenamento (31,8%), a educação e a aparência do vendedor (45,5%), a limpeza dos utensílios (22,7%) e a presença de animais (13,6%), no entanto, nenhum entrevistado relatou

observar a limpeza e a presença de lixo no ponto de venda.

Em estudo realizado por Morel et al. (2015), os fatores de escolha do local de compra obtidos foram o preço acessível (34,9%), o frescor dos produtos (78,2%), a qualidade (64,4%), e as relações vendedor-consumidor (27,7%), que se estretam ao longo dos anos.

Quando questionados sobre as características observadas para a escolha da farinha, mais de 50%

relataram verificar o sabor, a textura e a coloração, preferindo a farinha branca (77,3%) e fina (72,7%), assim como a bem torrada (35,3%). Resultados semelhantes foram encontrados por Borges (2015), com 81,7% de preferência para a farinha branca e 69,3% para a fina. Nesse contexto, Oliveira (2014) relata que a textura da farinha é um dos indicadores de qualidade e aceitação deste produto mais relevantes e apresenta interferência no

momento da escolha do mesmo.

Como a aquisição da farinha de mandioca no Brasil abriga o hábito de provar a farinha no momento da compra, já que esta é uma forma simples de avaliação do produto (CASTRO, 2013), os consumidores foram questionados sobre este hábito e 77,3% admitiram provar a farinha, sendo que dentre estes 58,8% provavam com a mão, não levando em consideração o risco de contaminação do produto com este ato.

Quando questionados sobre os hábitos de consumo, os entrevistados relataram consumir a farinha tanto como complemento do feijão (95,5%), do arroz (81,8%), de carnes (40,9%), de macarrão (18,2%), de ovo (31,8%) e de caruru, quanto como ingrediente de farofa (90,9%), pirão (95,5%), mingau (18,2%), feijão tropeiro (59,1%) e vatapá (18,2%). Nenhum deles relatou consumir a farinha pura (Tabela 2).

Os dados referentes à percepção de higiene e risco mostram que os consumidores consideram como uma farinha de qualidade a farinha branca (13,6%), torrada (63,6%), de textura fina (27,3%), seca (18,2%) e de gosto agradável (54,5%). De acordo com Druzian, Machado & Souza (2014), a farinha de qualidade é caracterizada pela sua granulagem fina, cor amarelada e bem torrada, mostrando divergência da opinião dos consumidores apenas com relação à coloração.

Com relação aos indicadores de uma farinha estragada, foram relatados a presença de gosto ruim (50%), odor não característico (13,6%), umidade/frieza (40,9%), fungos (9,1%), farinha escura e mole (4,5%) (Gráfico 1).

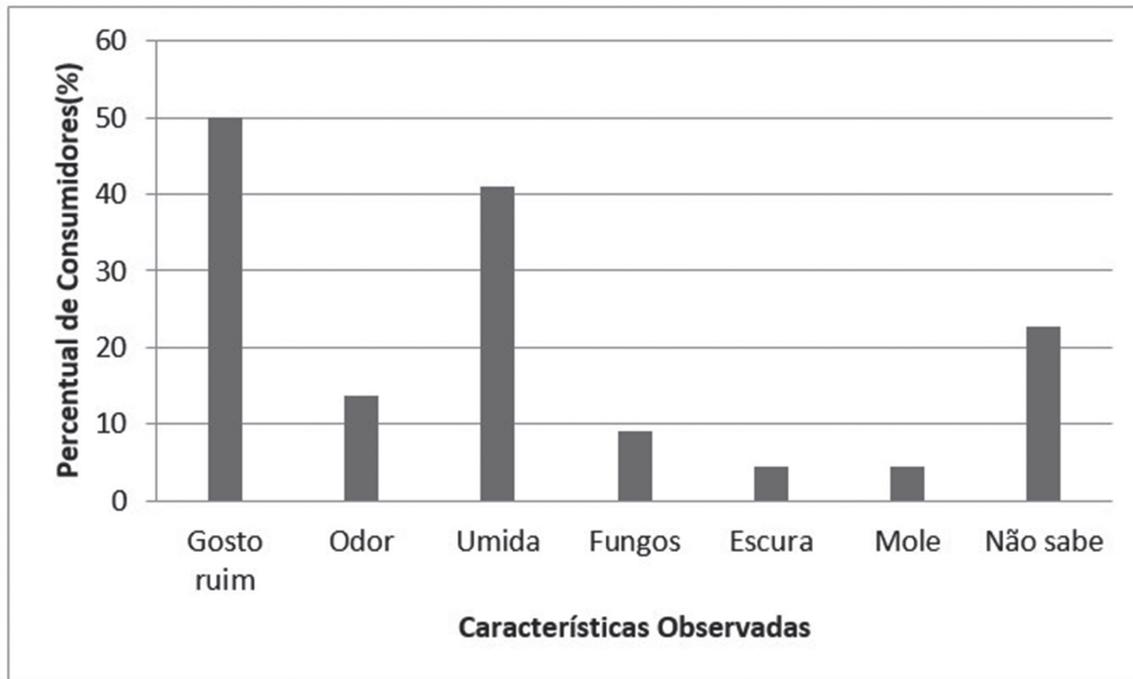
De acordo com a legislação, a farinha de mandioca torna-se imprópria para consumo quando apresenta: aspecto generalizado de

**Tabela 1** - Características socioeconômicas dos consumidores de farinha de mandioca da feira das Sete Portas, Salvador, Brasil, 2016.

Variáveis	Distribuição
	n (%)
<b>Sexo</b>	
Masculino	10 (45,5)
Feminino	12 (54,5)
<b>Idade (anos)</b>	
Média (amplitude)	45 (25 - 68)
<b>Estado Civil</b>	
Solteiro	5 (22,7)
Casado	14 (63,6)
Divorciado/ Separado	1 (4,5)
União Estável	2 (9,1)
<b>Escolaridade</b>	
Analfabeto	0 (0,0)
Ens. Fund. Incompleto	2 (9,1)
Ens. Fund. Completo	1 (4,5)
Ens. Med. Incompleto	5 (22,7)
Ens. Med. Completo	7 (31,8)
Ens. Sup. Incompleto	2 (9,1)
Ens. Sup. Completo	4 (18,2)
Pós-Graduação	1 (4,5)
<b>Ocupação</b>	
Formal	15 (68,2)
Informal	4 (18,2)
Desempregado	1 (4,5)
Aposentado	2 (9,1)
<b>Renda</b>	
< 1 SM	1 (4,5)
1 - 3 SM	13 (59,1)
3 - 5 SM	4 (18,2)
> 5 SM	4 (18,2)

\*SM - Salário Mínimo

**Gráfico 1** - Distribuição (%) dos indicadores de uma farinha de mandioca estragada de acordo com os consumidores da feira das Sete Portas, Salvador, Brasil, 2016.



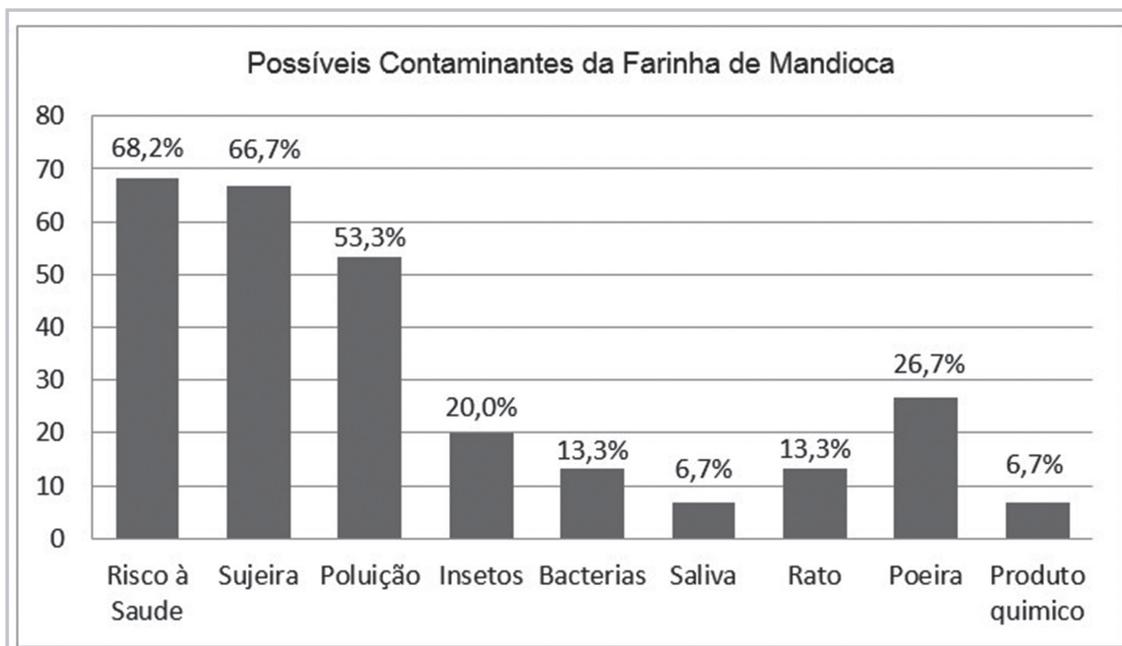
mofo ou fermentação, mau estado de conservação, odor estranho/impróprio ao produto e presença de insetos vivos ou mortos (BRASIL, 2011), mostrando que boa parte dos indivíduos entrevistados consegue identificar as características de uma farinha não ideal ao consumo.

Quando questionados sobre a existência de risco à saúde oferecido pela farinha comercializada na feira, 68,2% admitiram a possibilidade de contaminação do produto e, ao serem questionados sobre quais os possíveis contaminantes, 66,7% responderam sujeira, 53,3% se referiram à poluição, 20% aos insetos, 13,3% às bactérias, 6,7% à saliva dos vendedores e consumidores que falam por cima do produto exposto, 13,3% relataram a presença da contaminação por rato, tanto o pêlo quanto a urina, 26,7%

**Tabela 2** - Hábitos de consumo da farinha de mandioca dos consumidores da feira das Sete Portas, Salvador, Brasil, 2016.

Variáveis	Distribuição
	n (%)
<b>Consome como complemento</b>	<b>22 (100)</b>
Feijão	21 (95,5)
Arroz	18 (81,8)
Carne	9 (40,9)
Macarrão	4 (18,2)
Ovo	7 (31,8)
Caruru	4 (18,2)
<b>Consome como Ingrediente</b>	<b>22 (100)</b>
Farofa	20 (90,9)
Pirão	21 (95,5)
Mingau	4 (18,2)
Feijão Tropeiro	13 (59,1)
Vatapá	4 (18,2)

**Gráfico 2** - Distribuição (%) do oferecimento de risco à saúde e os prováveis contaminantes da farinha de mandioca de acordo com os consumidores da feira das Sete Portas, Salvador, Brasil, 2016.



à poeira e 6,7% à contaminação com produtos químicos (Gráfico 2).

Estudo realizado mostrou que, dentre os agentes contaminantes da farinha de mandioca, encontram-se fios de cabelo, plos de animais, fragmentos de insetos, aracnídeos, terra, pedaços de madeira, e elevada população de bolores e leveduras, o que contribui para a redução da vida de prateleira do produto (SANTOS et al., 2014).

Dos indivíduos entrevistados neste estudo, 63,6% afirmaram que a farinha possui prazo de validade, o qual teve 22,7% de afirmação em um prazo de 30 dias, 9,1% deram prazo de 2 e de 3 meses, 13,6% um prazo de 6 meses e 9,1% não soube informar o período válido da farinha de mandioca, porém, de acordo com a Portaria nº 554/95, o prazo de validade para a farinha de mandioca é de 90 dias (3 meses) após a data de sua emissão, tendo apenas 9,1% dos indivíduos respondido de maneira correta (BRASIL, 1995).

## CONCLUSÃO

De acordo com os objetivos e com os resultados obtidos, pode-se concluir que, com relação aos dados socioeconômicos, há predominância feminina na aquisição da farinha, ampla variação de faixa etária e diferentes classes sociais. À investigação dos hábitos de aquisição e consumo, foi observado elevado consumo de farinha de mandioca, principalmente com feijão, arroz e na forma de farofa e pirão. Além disso, muitos consumidores consideraram o preço e a qualidade do produto como fatores decisivos na hora da compra. Poucos levaram em consideração as condições higienicossanitárias, tanto para a escolha do produto quanto para a escolha do ponto de venda. Já no que se refere aos aspectos higienicossanitários, apesar da maioria dos consumidores conseguirem identificar os riscos aos quais a farinha está exposta, existe ainda uma parcela que

se encontra suscetível ao consumo de um produto contaminado e/ou deteriorado, existindo assim, a necessidade da fiscalização do cumprimento das normas que garantem a qualidade higienicossanitária dos produtos comercializados. Deve haver ainda, disponibilização de cursos de capacitação aos vendedores de alimentos para reduzir a exposição dos produtos à contaminação, evitando que os mesmos se tornem prejudiciais à saúde do consumidor e reduzindo os riscos para a saúde da população consumidora de farinha de mandioca, não só da feira das Sete Portas, mas de todas as feiras livres de Salvador.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA FILHO, ES; SIGARINI, CLO; BORGES, NF; OZAKI, AS; DELMONDES, EC; SOUZA, LC. Pesquisa de *Salmonella* spp em carcaças de frango (*Gallus gallus*), comercializadas

- em feira livre ou em supermercado no município de Cuiabá, MT, Brasil. **Rev Hig Alimentar**, v.17, n.110, p.74-79, 2003.
- BABBIE, E. **Métodos de Pesquisas de Survey**. Belo Horizonte: Ed. UFMG. 5ª reimpressão, 1ª ed, Capítulo 12, 2005.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 52**, de 7 de novembro de 2011. Seção 1. Disponível em: < <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=497488882>>. Acessado em 02 de fevereiro de 2016.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Feira de São Joaquim fica pronta para a copa**, 2013.
- BRASIL. Portaria nº 554 de 30 de agosto de 1995. **DO**. Brasília, Secretaria da Agricultura, do Abastecimento e Reforma Agrária. 1 Set., Seção 1.
- BORGES, IMP. **A farinha de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) em feiras livres de Salvador, Bahia: um estudo na perspectiva de vendedores e consumidores**. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal da Bahia. 113p, 2015.
- COSTA, CC; SILVA, DSO. Identificação dos consumidores de hortaliças da feira livre de Pombal–PB: aspectos socioeconômicos e culturais. **Rev Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v.6, n.1, 2011.
- DRUZIAN, JI; MACHADO, BAS; SOUZA, CO. Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas-BA: uma contribuição à indicação geográfica. **Cad de Prospecção**, v.5, n.2, p.104, 2014
- FERREIRA NETO, C; NASCIMENTO, EM; FIGUEIRÊDO, RM; QUEIROZ, AJM. Microbiologia de farinhas de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) durante o armazenamento. **Ciência Rural**, v.34, n.2, 2004.
- LIRA, RA; ALMEIDA, LC. O Consumidor verde em Campos dos Goytacazes/RJ. **Perspectivas OnLine 2007-2010**, v.2, n.5, 2014.
- MATOS, MFR; SILVA, IRC; MENDONÇAS, TA; SANTOS, LFP; NUNES, IL; DRUZIAN, JI. Conformidade das farinhas de mandioca tipo copioba comercializadas nas feiras de Salvador (BA) com os parâmetros da legislação: uma contribuição à indicação geográfica (IG) do produto. **Rev GEINTEC**, São Cristóvão/SE, v.2, n.3, p.307-326, 2012.
- MARINHO, GA; OLIVEIRA, GS; LIMA, JL; LOPESA, WMA; NUNES, GA; NUNES, MGA. Perfil Epidemiológico das Doenças Transmitidas por Alimentos e Seus Fatores Causais na Região da Zona da Mata Sul de Pernambuco. UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde= **Journal of Health Sciences**, v.17, n.4, 2015.
- MINNAERT, ACST; FREITAS, MCS. Práticas de higiene em uma feira livre da cidade de Salvador (BA). **Ciência & Saúde Coletiva**, v.15, p.1607-1614, 2010.
- MORAIS, FF; SILVEIRA, MA; OLIVEIRA, LHMB; CAMARGO, RS; CALIARI, M. Perfil dos consumidores de produtos orgânicos da feira agroecológica do mercado municipal de Goiânia-GO. **Reva Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v.7, n.4, p.64-70, 2013.
- MOREL, APSM; REZENDE, LT; TANURE, PT; FERREIRA, CA; SETTE, RS. Comportamento Do Consumidor Das Feiras Livres: Um Estudo Em Um Município De Minas Gerais/ Consumer Behaviour Of Street Market: A Study In A City Of Minas Gerais. **Rev FSA (Faculdade Santo Agostinho)**, v.12, n.4, p.14-31, 2015.
- OLIVEIRA, RS. Avaliação Sensorial de Farinhas de Mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) produzida no vale do Copioba: Uma contribuição à Indicação Geográfica. Salvador. **Universidade Federal da Bahia**. 84p, 2014.
- QUIVY, R; CAMPENHOUDT, LV. **A observação**. In R. Quivy, e L. V. Campenhoudt (Eds.), **Manual de investigações em ciências sociais**. Lisboa: Ed. Gradiva, 153-206, 1998.
- RODRIGUES, EB; ARAÚJO, AM; SOBRAL, FOS; ROMÃO, NF. Avaliação da presença de bolores e leveduras em farinha de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) comercializadas a granel em feiras livres do município de Ji-Paraná-RO. **South American Journal of Basic Education, Technical and Technological**, v.2, n.2, 2015.
- SALVADOR. Secretaria de Ordem Pública, 2013. Disponível em <http://www.ordempublica.salvador.ba.gov.br/>, acessado 30 de março de 2016.
- SCUCCATO, MVMB; RIBEIRO, M; RIBEIRO, LCC; RIBEIRO, M. Ocorrência de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos na Jurisdição da Superintendência Regional de Saúde de Diamantina no Período de 2008 a 2011. 11º Congresso Internacional da Rede Unida. **Rev Interface - Comunicação, Saúde, Educação**. UNESP. São Paulo, 2014.
- SOUZA, AM; PEREIRA, RA; YOKOO, EM; LEVY, RB; SICHIERI, R. Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Rev Saúde Pública**, v.47, p.190s-199s, 2013.
- SOUZA, JR; FIGUEIREDO, RM; SANTANA, CMP. Qualidade microbiológica da farinha de mandioca comercializada na região sudoeste da Bahia. Campina Grande, PB. **Rev Bras de Produtos Agroindustriais**, v.17, n.2, p.117-123, 2015.
- SOUZA NETA, ML; SILVA, RT; SOUZA, AAT; PAMPLONA, JP; DE OLIVEIRA, FA; DE OLIVEIRA, MKT. Perfil dos consumidores de hortaliças do município de Apodi-RN. **Agropecuária Científica No Semiárido**, v.9, n.1, p.50-56, 2013.