

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS-UEA**  
**CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE PARINTINS-CESP**  
**CURSO DE LICENCIATURA EM GEOGRAFIA**

**MARILENE SOUZA DE SOUZA**

**ALIMENTOS TRADICIONAIS NA FEIRA DO PRODUTOR DE  
PARINTINS-AM**

**PARINTINS/AM**

**2018**

**MARILENE SOUZA DE SOUZA**

**ALIMENTOS TRADICIONAIS NA FEIRA DO PRODUTOR DE  
PARINTINS-AM.**

Monografia apresentada como requisito parcial  
ao Centro de Estudos Superiores de Parintins  
(CESP-UEA), para obtenção do título de  
Graduação em Licenciatura em Geografia.

**Orientadora:** Prof. Dra. Alem Silvia Marinho dos  
Santos

**PARINTINS/AM**

**2018**

**MARILENE SOUZA DE SOUZA**

**ALIMENTOS TRADICIONAIS NA FEIRA DO PRODUTOR DE  
PARINTINS-AM.**

Monografia apresentada como requisito parcial  
ao Centro de Estudos Superiores de Parintins  
(CESP-UEA), para obtenção do título de  
Graduação em Licenciatura em Geografia.

Aprovado em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Msc. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX(Presidente/Orientador)

Universidade do Estado do Amazonas

---

Prof. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX(Membro/Avaliador)

Universidade do Estado do Amazonas

---

Prof. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX(Membro/Avaliador)

Universidade do Estado do Amazonas

**PARINTINS/AM**

**2018**

## **AGRADECIMENTOS**

*Primeiramente a Deus por seu amor e infinita misericórdia para comigo, me concedeu saúde e força para chegar até aqui. Nos momentos difíceis, permitiu que continuasse, durante esses anos de curso, nessa caminhada de superação aos obstáculos de maneira honesta e sensata, até realizá-lo.*

*A minha mãe, Mariene Santos de Souza, meu exemplo de humildade, que sempre me educou de maneira digna e assim levarei por toda minha vida. Agradeço por tudo que fez/faz para ver a minha felicidade, sempre me apoiou em meus estudos e todas as vezes que pensei em desistir me incentivou e deu segurança pra continuar, para que tenha meus sonhos realizados. Obrigada por todas as orações feitas a Deus.*

*Ao meu pai Manoel Pereira de Souza, pela colaboração em manter o curso.*

*A minha mãe biológica Edinelza Santos de Souza, que em meio as dificuldades, sempre ajudou nos custos dos trabalhos de pesquisa de campo.*

*A Orientadora e Profa. Dr<sup>a</sup>. Alem Silvia Marinho dos Santos, por toda paciência, dedicação, ensinamento e incentivo. Mostrando de forma humilde e com muita sabedoria o caminho que deve ser seguido.*

*Ao meu irmão, Marcinei de Souza e Souza, pelo incentivo e a oportunidade de trabalho para sustentar meus custos acadêmicos.*

*A Adriana da Silva Colares que nos momentos mais difíceis, esteve sempre presente em minha vida.*

*Ao Denner Vieira Reis, a Deydiana Trindade Farias com seu exemplo de superação, mostrou que amizade vai além de trabalhos acadêmicos.*

*Aos meus amigos e amigas, mais próximos e aos que mesmo distantes, fizeram-se presente com seu apoio e incentivo, que Deus abençoe para sempre essa amizade.*

*Enfim, agradeço a todas as pessoas que de forma direta ou indireta contribuíram para a minha formação e elaboração deste trabalho.*

*“Minha inteligência vem de Deus, O qual está acima de qualquer conhecimento humano”.*

*Marilene Souza de Souza*

## RESUMO

O presente trabalho se remete aos alimentos tradicionais, cujo objetivo é analisar a dinâmica do consumo dos alimentos tradicionais, na feira do produtor, pela população da cidade de Parintins- AM. A partir do surgimento de grandes supermercados, mercados e outros, o consumo de outros tipos de alimentos ficou mais fácil. Nesse contexto a importância de demonstrar a feira como o espaço que abrange os aspectos sociais, culturais e econômicos na cidade. Nas feiras são ofertados os alimentos tradicionais, em maioria por pequenos agricultores que resistem a prática da agricultura familiar. Quanto a pesquisa é de cunho quali-quantitativa, acerca de um estudo de caso *in loco*, através de conversa informais, questionários, observações com fins do levantamento de dados a partir da pesquisa. A mudança de hábito alimentar envolto a população parintinense, não descarta o consumo dos alimentos tradicionais. A cultura alimentar familiar é relevante quanto a escolha dos alimentos, nesse sentido permanece o consumo do derivados da mandioca, peixes e frutas que, os quais são alimentos tradicionais. Apesar das dificuldades dos pequenos agricultores desde o cultivo até a venda dos seus produtos, estes buscam apresentar seus alimentos de forma saudável, de qualidade e higiênica para manter sua clientela. Os alimentos disponíveis são em sua maioria local, o que é significativamente importante para a cidade de Parintins-AM. Destarte, a população parintinense está inserida na mudança de hábito alimentar, mas não descarta a cultura alimentar da família passada de geração a geração e o costume de ir as feiras.

**PALAVRAS-CHAVE:** Amazônia, cultura alimentar, consumo.

## ABSTRACT

The present work refers to traditional foods, whose goal is to analyze the dynamics of consumption of traditional foods, at the producer's street market, by the population of the city of Parintins-AM. From the emergence of large supermarkets, markets and others, the consumption of other types of foods have become easier. In this context, the importance of demonstrating the street market as the space that encompasses the social, cultural and economic aspects of the city. Traditional foods are offered in the markets, mostly by small farmers who resist the practice of family farming. The research is of a quali-quantitative nature, about a case study *in loco*, through informal conversation, questionnaires, and observations for the purpose of data collection from the research. The change in food habit surrounded by the population of Parintins, does not rule out the consumption of traditional foods. The culture of family food is relevant as to the food choice, in this sense, remains the consumption of by-product of tapioca, fish and fruits that, which are traditional foods. Despite the difficulties of small farmers for cultivation and the sale of their products, they seek to present their food in a healthy, quality and hygienic way to maintain their clientele. The available foods are mostly of the local, which is significantly important for the city of Parintins-AM. Thus, the people of Parintins are inserted in the change of food habit, but does not rule out the former family food culture from generation to generation and the custom of going to the street markets.

**Key words:** Amazon, food culture, consumption

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> –Localização da área de estudo.....	28
<b>Figura 2</b> – Alimentos transgênicos.....	34
<b>Figura 3</b> –Diversidade de alimentos tradicionais.....	40
<b>Figura 4</b> – Beijus encontrados na feira.....	47

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1</b> –Renda familiar dos consumidores.....	18
<b>Gráfico 2</b> –Origem dos produtos.....	43
<b>Gráfico 3</b> –Os alimentos que mais consome da feira.....	43
<b>Gráfico 4</b> –Derivados da mandioca que mais consome da feira.....	45

## LISTA DE TABELA

<b>Tabela 1</b> –Quantidade de alguns alimentos tradicionais por semana.....	22
--	----

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1-</b> Hábito alimentar do povo brasileiro.....	32
---	----

## **LISTA DE SIGLAS**

ADS –Agência de Desenvolvimento Sustentável

EMBRAPA –Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FAO –Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

IBGE –Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

SAN –Segurança Alimentar Nutricional

SEMPA –Secretária de Pecuária e Abastecimento

UEA- Universidade do Estado do Amazonas

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	14
<b>CAPÍTULO 1 – ABORDAGEM SOBRE FEIRAS E SEUS RESPECTIVOS ASPECTOS.....</b>	<b>16</b>
1.1 Feiras e sua relevância na cidade de Parintins-AM.....	17
1.2 A dinâmica da feira.....	19
1.2.1 O pequeno agricultor.....	19
1.2.2 O atravessador.....	20
1.2.3 Conhecendo a realidade dos produtores e atravessadores.....	20
1.3 O consumidor e a preferência da feira do produtor.....	23
<b>CAPÍTULO 2 –METODOLOGIA.....</b>	<b>27</b>
2.1 Área de Estudo.....	28
2.1.1 Feira do Produtor na praça dos Bois.....	30
2.1.2 Feira do Produtor na Rua Boulevard Quatorze de Maio.....	30
2.1.3 Feira do Produtor no Mercado Municipal.....	31
<b>CAPÍTULO 3 –ALIMENTO FATOR INDISPENSÁVEL NA VIDA DO SER HUMANO.....</b>	<b>32</b>
3.1 Tipos de alimentos.....	33
3.1. 2 Os transgênicos.....	34
3.1. 3 Os industrializados.....	35
3.1. 4 Os alimentos tradicionais.....	36
3.2 O consumo alimentar.....	38
<b>CAPÍTULO 4 –ALIMENTOS TRADICIONAIS NAS TRÊS FEIRAS DO PRODUTOR EM PARINTINS –AM .....</b>	<b>40</b>
3.1 Derivados da mandioca.....	45
3.1.1 Farinha.....	46
3.1.2 Os beijus.....	47
3.1.3 Bebidas.....	49
3.1.4 A Tapioca.....	49
3.1.5 Macaxeira ( <i>aipim</i> ).....	50
3.2 Mudança de hábito alimentar em Parintins –AM.....	50
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	53
REFERÊNCIAS.....	55
ANEXOS.....	58
APÊNDICE A –Questionário ao produtor/atravessador.....	59
APÊNDICE B –Questionário ao consumidor .....	60

## INTRODUÇÃO

A escolha pelo tema ocorreu, depois da realização da disciplina “*Geografia da Saúde e Alimentação*”. O tema tornou-se motor principal para a compreensão dos hábitos alimentares da população parintinense a partir do seu consumo nas feiras da cidade.

Visto que a sociedade está inserida na mudança de padrão alimentar, fez-se necessário uma pesquisa para averiguar como a cultura alimentar ainda é bastante, vivenciada na cidade. As feiras fazem parte da história da cidade e tende a manter a identidade de um povo.

Mercados, supermercados aumentam a cada dia transformando hábitos da feira em hábitos de mercado. Pela comodidade desses lugares que apresentam em suas estruturas, padarias, açougues, lanchonetes, perfumarias entre outros fazem com que a feira deixe um espaço cada vez menor na frequência dos consumidores.

Desse modo, despertou o interesse em conhecer a realidade do consumo dos alimentos tradicionais nas feiras da cidade. Em vista que os alimentos fazem parte da história do ser humano dentre suas origens, estão inseridas na atividade comercial, presente nas feiras, a qual permanece resistindo diante das mudanças nesse meio. Assim destaca-se a compra e venda dos alimentos tradicionais na feira do produtor na cidade de Parintins.

Os alimentos tradicionais estão disponibilizados a população nas feiras de Parintins, lugar historicamente representante primeira do consumo alimentar da sua população. A feira constitui-se na base alimentar da população, lugar em que se valorizam os que ainda praticam a produção artesanal. Nesse contexto a curiosidade de perceber essa dinâmica do consumo dos alimentos tradicionais pela população parintinense.

No primeiro capítulo, uma abordagem sobre conceito de feira e seus respectivos aspectos, dentre sua relevância e a dinâmica observada nas feiras em análise na cidade de Parintins-AM.

No segundo capítulo, a metodologia utilizada para a realização desta pesquisa e a ressalva das feiras: Feira do Produtor do Mercado Municipal, da Rua Boulevard Quatorze de Maio e a da Praça do Bois.

No terceiro capítulo, a relevância do alimento fator indispensável na vida do ser humano de os tipos de alimentos presentes na dieta dos parintinenses e o consumo alimentar.

No quarto capítulo, apresenta os alimentos tradicionais presente na feira do produtor, quais os mais encontrados e procurados. Por fim uma ênfase sobre a mudança de hábito alimentar da população parintinense.

Desse modo a pesquisa objetivou “analisar a dinâmica do consumo dos alimentos tradicionais, na feira do produtor, pela população da cidade de Parintins- AM”. Assim buscou-se entender as relações que são desenvolvidas nas mesmas, sendo cultural, social e econômica. Em relevância a cultura alimentar da família passada de geração a geração, diante de uma atualidade marcada pelas mudanças de hábitos na cidade.

## **CAPÍTULO 1. ABORDAGEM DE FEIRAS E SEUS RESPECTIVOS ASPECTOS.**

Desde muitos tempos está presente na sociedade, com fundamental importância para os locais de funcionamento. Na feira desenvolve-se a mais antiga forma de comercialização de produtos agrícolas, que envolve os aspectos, social, econômico e cultural. O fato é que o consumidor que busca este local com mais intensidade, promove uma relação direta com o produtor, assim fica mais fácil identificar a necessidade e desejos em relação aos produtos.

Conforme Andrade (2015, p. 16) “feira não se resume em espaço de comercialização de produtos, ela também se destaca como espaço de socialização, promovendo o encontro e reencontro de indivíduos”. Na sociedade esse contato direto entre produtor e consumidor não pode ser esquecido na atualidade. O consumidor busca este lugar com mais intensidade, no qual tem uma relação mais direta com o produtor, em relação a seus produtos e na troca de conhecimentos.

No Brasil as feiras livres existem desde o tempo das colônias, e mesmo com o desenvolvimento global, elas ainda permanecem ativas, seja nas grandes ou pequenas [...] cidades do Brasil (SANTOS; FERREIRA; SANTOS, 2014, p. 686).

Além de apresentar uma diversificação na distribuição dos alimentos, algo que chama a atenção é o método que utilizam na produção dos produtos, em ênfase os que são de forma “artesanal”, sempre evidenciando os pequenos agricultores que abastecem essa comercialização e oferecem ao consumidor alimentos que não agridem à sua saúde.

Nas feiras, não se releva somente o modo cultural de frequentar a feira, mas no sentido significativo de produção do trabalho, em todos os aspectos da sociedade.

Quanto a Parintins, “a Feira do Produtor de Parintins se caracteriza como um local favorável para se realizar atividades [...], pela variedade de informações que podem ser geradas a partir de uma visita” (CASTRO, 2017, p. 13.939). É relevante a todos os temas que estão inseridos nas várias áreas de conhecimento, seja o advindo do senso comum, quanto ao científico.

## **1.2- Feiras e sua relevância na cidade de Parintins-AM**

No Brasil essa prática de atividade de comércio na feira, destaca-se mais na região Nordeste, por fim envolve o mundo todo, nesse sentido envolve pequenas e grandes cidades. Local onde os consumidores contribuem para a dinâmica econômica da cidade, tanto quanto a movimentação nas feiras, respectivamente nos fim de semana, visto que todo dia o produtor disponibiliza os produtos para consumo.

Diante da atualidade em Parintins, com o aumento de grandes supermercados e comércios, a feira é mantida como lugar onde buscam a melhor qualidade de alimentos.

A importância da feira livre como mercado consumidor dos produtos gerados pela agricultura familiar [...], se propõe como um vasto campo de análise para identificar a relação complexa dos diferentes elementos que compõe essa rede produtiva” (SANTOS; FERREIRA; SANTOS, 2014, p. 690).

Observou-se que os produtores têm breves conversas com os consumidores, fato que não acontece no caso de quem frequenta como por exemplo supermercado, visto que muitos se mantêm nessa cultura advinda da base familiar. “As feiras constituem assim uma oportunidade única para um número elevado de intervenientes dialogarem diretamente num período reduzido” (SANTOS, 2012, p.5).

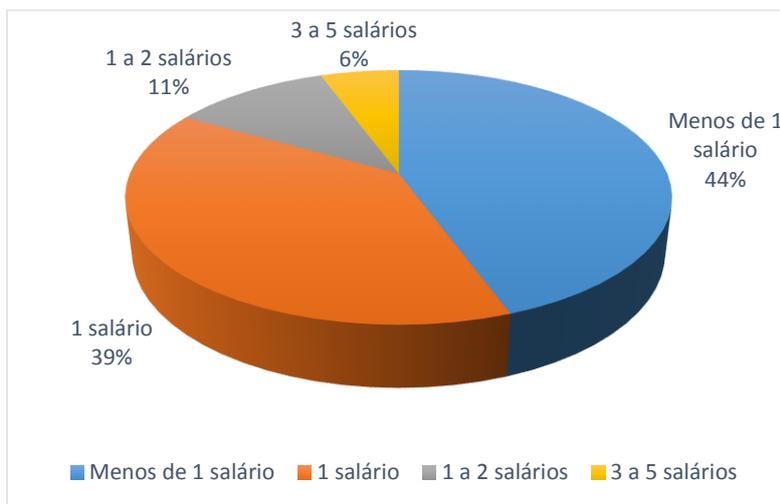
Conforme Andrade (2015, p. 22 ), “a feira mantinha um papel importante para o desenvolvimento da cidade, principalmente para aquelas cidades menores, pois assegurava a comercialização da produção familiar”. Visto que cidades menores estão propriamente ligadas a comunidades, onde famílias resistem na produção de alimentos seja de hortaliças, pesca, produção da farinha e seus derivados entre outros. Perante a dificuldades existente até a disponibilidade de seus produtos, os produtores mantem essa comercialização, com fins de ajudar na renda familiar mesmo diante dos entraves da cidade.

As feiras tem sua relevância na oferta de diversos produtos a preço acessível, assim promove a população de baixa renda a possibilidade de consumir alimentos que fazem parte da cultura alimentar. Evidenciando que estes possam adquirir produtos conforme seus gostos alimentares, nesse meio em que a facilidade de outros alimentos tendem a ser assomado na cesta do

consumidor é relevante essa prática cultural da população parintinense que não exclui-a do seu hábito alimentar.

Quanto a renda familiar dos consumidores os seguintes dados obtidos: 44% menos de 1 salário, 39% um salário, 11% de um a dois salários 6% de três a cinco salários 6%. Conforme o Gráfico abaixo:

**Gráfico 1:** Renda Familiar dos consumidores



**Fonte:** SOUZA, Marilene. 2018

A feira é um lugar que tem preferência por famílias de baixa renda, os quais optam em adquirir os alimentos para seu consumo alimentar.

A importância da feira, envolve os aspectos econômicos de quem compra e de quem vende, assim destacam-se por sua evolução até os tempos atuais, como aprimoram seus serviços em prol ao bem estar do consumidor de acordo com suas preferências.

[...] apesar dos avanços das tecnologias da informação e comunicação que facilitam a troca de ideias e os contactos à distância. Constata-se no entanto que a convivência 'pessoal' proporcionada pelas feiras traz vantagens inestimáveis". (SANTOS, 2012, p. 5)

Um meio prático que envolve vendedores locais, pela variedade de produtos disponibilizados ao consumidor. Este tipo de comércio tem seu crescimento em alta perante a atualidade, assim como no tempo e no espaço.

A feira proporciona além da venda de produtos saudáveis, possibilita o encontro dos produtores de várzea e de terra firme.

### **1.2.1- A dinâmica da feira**

A feira é o lugar que possibilita a interação entre produtor e consumidor, também marcada pela concorrência entre os pequenos produtores, que vem das comunidades acerca de Parintins. “A Feira do produtor de Parintins tem a finalidade de apoiar os pequenos produtores da região com a venda dos seus produtos agrícolas” (CASTRO, 2017, p. 13.939).

### **1.2. 2 - O pequeno agricultor**

São os pequenos agricultores que mantem a resistência na produção de alimentos de qualidades a serem oferecidos a população parintinense. Dessa forma são os encarregados desde a produção até a comercialização dos alimentos. Contudo, carecem de condições para melhorar a sua produção, assim como aumentar a variedade do alimentos, também necessitam de estradas boas e transporte subsidiado para escoamento da produção.

O fato que merece destaque foi quando uma produtora, ressaltou que a presença das “feirinhas” em Parintins, trouxe a memória de quando as grandes feiras, eram únicas. Mas, como estes tem seus clientes, os que tem preferencias por seus produtos ofertados. É notório a presença quase que por toda parte da cidade essas chamadas “feirinhas”, ou a disponibilidade até mesmo em triciclo pelas ruas, oferecendo tantos os derivados da mandioca, frutas e pescados.

A capacidade de produção dos mesmos é relevante à cidade, visto que assim há diferentes alimentos disponíveis à alimentação da população parintinense. “Os pequenos produtores são responsáveis por boa parte dos alimentos dispostos no mercado” (VINCIGUERA, 2014, p. 26). Estes mantem seus saberes e modo de cultivar seus produtos.

Nesse sentido faz-se necessário enfatizar a adaptação de modo de produção seja ela mecânica ou outra que ainda é sustentada unicamente pela família. O que evidencia nem todos tem acesso a materiais mecânicas no auxílio do trabalho, o qual não releva este trabalho como uma profissão, pois não supre as necessidades dos produtores, visto que dependem de outra renda familiar.

É importante a presença dos pequenos agricultores que mantem sua produção, mesmo que em pequena escala. Mantem cuidados com seus produtos para que não prejudique a saúde dos consumidores, ao contrário que seja relevante a longa vida de que ingere os alimentos oriundas da região.

### 1.2.3 O atravessador

Nas feiras é marcante a presença do atravessador, desde muito tempo este de certa forma contribui com os produtores. Estes são os que compram e trazem para que seja ofertado a venda aos consumidores. “A figura do atravessador, portanto, teve grande importância para eles em épocas em que não existia nenhuma ação direta do Estado voltada para o escoamento da produção” (AQUINO, 2014, p. 150).

Nas feiras foram encontrados os que são produtores e atravessadores, ou seja, mesmo os que produzem também compram produtos.

[...] o atravessador compra do agricultor a granel e vende a granel para o revendedor que realizará a venda fracionada, mas, ocasionalmente, também podemos encontrá-los realizando a venda fracionada direto ao consumidor (AQUINO, 2014, p. 153).

No entanto há consumidores que tem preferência em comprar diretamente com os produtores, visa-se que os atravessadores ofertam em um preço mais caro, pois já se trata de uma forma de adquirir maior lucro.

Os pequenos produtores e atravessadores, colaboram para o abastecimento de alimentos na cidade de Parintins, com alimentos tradicionais e de qualidade, a análise dos mesmos.

### 1.2.4 Conhecendo a realidade dos pequenos agricultores e atravessadores

Em referência ao nível de escolaridade, 7% o Antigo Primário, 20% Fundamental Incompleto, 33% Fundamental Completo, 20% Ensino Médio Completo, 13% Ensino Médio Incompleto e 7% cursando Ensino Médio. Em relação a este último a realidade vivenciada por muitas famílias, a qual os filhos vem para a cidade e os pais continuam na produção baseada na agricultura familiar, a fins de sustentar os filhos que estudam na sede do município.

Durante o tempo de pesquisa notou-se que, nem sempre os produtores ou atravessador estava em sua tenda, para vender seus produtos, isso

exemplifica dessa forma; 73% todo dia, nesse caso evidencia-se os atravessadores; 20% só nos fim de semana, em relevância aos pequenos produtores e 7% duas a três vezes por semana.

Em relação ao armazenamento dos alimentos; 6% no freezer, 12% caixas de madeira, 18% baldes de plásticos, 23% sacas de fibra, 12% sacas de plásticos e 29% caixa de isopor. O que é notório na feira, a forma que os alimentos são armazenados.

Ao serem indagados se possuem ajudantes, as seguintes respostas: 7% sozinhos; 6% trabalhadores contratados e 87% contam com ajuda dos membros da família. Assim evidenciando o trabalho colaborativo das famílias que busca ajudar para que obtenha uma renda mais relevante no mês, dos produtores familiares.

Dos 15 produtores e atravessadores, que foram escolhidos aleatoriamente, em primeira instância em destaque que 100% deles são de Parintins. Quanto a renda, 67% alegaram 1 salário mínimo, e outros 33%, menos de 1 salário. Preocupante essa realidade, pois todos tem famílias e essa minoria, tende a necessidade de encontrar outra fonte de renda.

De fato foi encontrado na feira, irmãos que trabalham juntos na feira, o que é marcante na cidade de Parintins, na resistência de uma cultura familiar em prol a renda familiar e a cultura alimentar da população parintinense.

Cada um tem sua forma de comercio, seja da propaganda a forma de vender seus produtos, isso faz da feira um espaço dinâmico entre o consumidor e do produtor.

Quando indagados sobre as dificuldades encontradas na feira, a expressão de inconformidade era forte, pois evidenciando o que enfrentam no local. Assim; 22%, transporte, 17% infraestrutura, 9% padronização de barracas, 9% segurança, 13% fiscalização e 30% desorganização. Durante a conversação, relatos que antes havia o transporte pago pela prefeitura, mas que agora, cada um é responsável por seus produtos, dessa forma acarreta danos aos seus produtos.

Quanto à desorganização, em duas feiras há administradores, mas a necessidade de mais valorização a quem está nesse local em prol a comercialização de seus produtos. Em referência a limpeza, em uma feira foi observado que tem uma pessoa que é responsável pela limpeza, mas não se

obteve o conhecimento que esta limpeza se estenda até onde os produtores e atravessadores estão organizados. Seria preferível uma atenção maior nas feiras, para que os trabalhadores sentissem-se mais aptos a seus trabalhos de uma forma saudável em todos os aspectos.

Durante o diálogo a preocupação quanto a Feira nas Praças dos Bois, pois é um lugar temporário para os pequenos produtores, visto que estão expostos a perderem suas produções com a ocorrência de forte temporal na cidade, este fato já aconteceu com eles. Uma agricultora de base familiar, ressaltou que fica com medo, pois as tendas deslocam-se e até o momento, só providenciaram umas correntes, mas que não apresentam muita segurança as tendas. O que resulta em insegurança aos que ali se encontram.

Voltada a quantidade de alimentos disponíveis, serão destacados a seguir, uma observação as frutas que são disponíveis conforme a safra, essas quantidades estipuladas pelos produtores e atravessadores em base na semana.

Abaixo a tabela demonstra a quantidade dos alimentos por semana em base informal, obtidas aleatoriamente nas feiras em análise. Dessa forma os seguintes dados.

**Tabela 1:**Quantidade de alguns alimentos tradicionais por semana

<b>Descrição</b>	<b>Quant.</b>	<b>Preços</b>
<b>Farinha</b>	27 sacos	5,00 frasco
<b>Hortaliças</b>	31 sacas	1,00 a 1,50 março
<b>Tapioca</b>	50 litros	5, 00 frasco
<b>Pé de moleque</b>	90 a 100	5,00 unid.
<b>Beijus quebradinhos</b>	30 litros	5,00 litro
<b>Abacaxis</b>	200	5,00 unid.
<b>Macaxeira</b>	170 kg	3,00 kg
<b>Cajus</b>	25 dúzias	5,00 dúzia
<b>Tucupi</b>	80 litros	5,00 frasco
<b>Queijo</b>	30	15 a 20 unid.
<b>Quebradinhos</b>	1 saca	5,00 litro
<b>Beijú cica</b>	1 caixa	5,00 dúzia
<b>Camarão</b>	200 kg	5,00 a 7,00 litro
<b>Peixes</b>	100 a 200 kg	10,00 kg (depende da espécie)
<b>Açaí</b>	2 a 3 sacas	8, 00 (polpa)
<b>Batata roxa</b>	1/2 saca	5,00 kg
<b>Cará</b>	1/2 saca	5,00 kg

Fonte: SOUZA, Marilene. 2018

Em relação aos cajus a informação que são vendidos a R\$ 5,00 a dúzia. O camarão chamado regional é vendido a R\$ 7, 00 o litro e o de Santarém ao preço de R\$ 5, 00, o que leva a reflexão ao trabalho de quem o pesca que deve ter suas dificuldades e gastos. Assim o abastecimento de alimentos tradicionais se destaca o empenho da produção dos produtores.

Na feira destaque para uma produtora que vende estes alimentos; as frutas graviola 50 polpas, acerola 20kg, laranja 5 centos, mamão 5 kg, maracujá 2 centos, cheiro verde 1.000 maços, maxixe 5 kg, alface<sup>1</sup> 75 maços, feijãozinho 500 maços, quiabo 25 maços e couve 70 maços. Mesmo mantendo a qualidade dos alimentos, a preocupação com uma concorrência, de quem usa agrotóxicos e tem um a produção mais rápida para vender, isso não é aceito ao produtor, visto que foca no bem estar da saúde dos consumidores.

É necessário mais investimentos aos agricultores para que possam sentir-se mais valorizados, na dinâmica dos aspectos econômico, social e cultural na cidade. “Se a feira é para agricultores, deve ser considerado que eles precisam de tempo para produzir. Esta é sua principal atividade. A feira é apenas um meio para garantir a continuidade da produção” (AQUINO,2014, p. 175).

Apesar de todas as dificuldades enfrentadas por estes produtores e atravessadores, estes mantem o sorriso no rosto aos que buscam seus produtos, estes tem suas vantagens em ter seus pagamentos à vista e ainda a preferência do consumidor.

### **1.3 - O consumidor e a preferência da feira do produtor**

É marcante a presença dos consumidores na feira, precisamente no fim de semana, em base da observação e informação dos produtores. O espaço da feira fica bastante movimentado, cada um em busca de sua preferência. Como observado e demonstrado os derivados da mandioca tem seu destaque.

O consumidor através de seu comportamento, demonstra sua relação seja social ou com a família. É na família que começa a ser tecido os hábitos

---

<sup>1</sup> Este é um legume cultivado de forma não prejudicial à saúde, sem a presença de produtos químicos, é de uma produtora que está inserida na agricultura familiar, com apoio de órgãos na cidade. O espaço foi visitado durante uma pesquisa de trabalho de campo de uma disciplina do curso, como os outros alimentos.

alimentares herdados. Dessa forma é a responsável direta em manter a alimentação a base de alimentos tradicionais, de qualidade e saudáveis.

Na feira é o espaço onde o produtor e consumidor, precisam ser parceiro no processo de venda e compra das mercadorias disponíveis. É de primordial importância o bom relacionamento social.

Nesse sentido Silva (2015, p. 44), destaca:

No Brasil, o acesso a alimentos oriundos da agricultura familiar tradicionalmente é feito pela aquisição, em grande parte, em mercados públicos e feiras livres, locais nos quais a negociação se dá diretamente entre consumidores finais e produtores rurais.

Nesse aspecto ainda é marcante na cidade de Parintins, que mesmo em meio a modernidade, não deixa a cultura ser totalmente modificada.

Durante a pesquisa a observação e aplicação de 18 questionários aos consumidores, que apesar da pressa, repassaram a informação precisa. Nesse sentido as seguintes análises.

Quanto a escolaridade; 5% cursando o Ensino Médio, 6% Superior Incompleto, 17% Fundamental Incompleto, 11% Fundamental Completo, 50% Médio Completo, 11% Superior Completo. Nessa perspectiva reflete que os consumidores tem conhecimento dos bens que os alimentos comprados na feira, são mais relevantes a saúde e verificam suas qualidades. Dos participantes da pesquisa, em relação a origem, 7% de Manaus e 93% de Parintins. Nesse sentido, a presença de quem vem da área rural e busca manter o que foi repassado pela família.

As feiras têm suas características próprias, a população que escolhe qual frequentar, por questões de preferência ou por ser mais próximo da residência. Cada uma com sua diversidade oferecida pelos produtores ou atravessadores.

Nesse sentido, as análises com os consumidores; 22% frequenta a feira da Praça dos Bois, 17% a localizada na Boulevard quatorze de Maio e 61% na feira do Mercado Municipal. Durante a pesquisa, evidenciando que conforme a preferência, cada consumidor sabe o que encontrar em cada feira e com quem gosta de comprar. Dessa foram levando em consideração a socialização entre produtor/ atravessador e consumidor nessa comercialização histórica, marcante na cidade de Parintins.

Em relação por que gostam de ir à feira, os dados; 43% relativo ao preço acessível, 29% pela variedade de alimentos, 9% para passear e 19% por

preferência. Assim, enfatizando que independentemente da renda, é possível consumir alimentos frescos e saudáveis da feira. Quanto a frequência na feira, 22% os que frequentam raramente, 22% quinzenalmente e 56% semanalmente. Os que frequentam semanalmente em busca de frutas, derivados da mandioca, hortaliças, que resultará na saúde dos mesmo. Este processo de frequência dos consumidores na feira, contribui com a dinâmica do setor econômico da cidade e aos produtores e atravessadores, que obtém lucros em sua produção e mercadorias.

Quanto a preferência em consumir os alimentos tradicionais, o resultado foi unanime, 100% demonstraram que preferem por fazer parte da cultura alimentar da família. O que evidencia a cultura repassada de geração a geração, mesmo envolto da disponibilidade de outros alimentos derivados dos transgênicos e industrializados, os tradicionais mantem sua importância na dieta do parintinense.

É importante frisar o que os autores dizem em relação a estes alimentos. Segundo Zuin e Zuin (2009, p. 4) afirmam que; “o alimento tradicional se caracteriza como uma "delícia autêntica", pelo seu modo de preparo e por sua origem cultural e histórica singular”. Estes alimentos não apresentam riscos a vida dos consumidor e nem danos ao meio ambiente.

Com a modernidade em alta na cidade de Parintins, não é despercebido a presença dos grandes supermercados que investem cada vez mais, com fins de ter em absoluta a preferência do consumidor para obter seus devidos lucros. Estabelecimentos que buscam envolver tudo para agradar o cliente, seja na disponibilidade de todo tipo de mercadoria ao conforto e resfriamento dentre dos estabelecimentos. No cerne da realidade, isso ainda não é concreto, visto que a população parintinense tem sua preferência em deslocar-se até as feiras do produtor.

Quanto o local onde encontram a melhor qualidade de alimentos, os resultados os seguintes resultados; 6% alegaram no supermercado e 94% na feira do produtor. Relevante constatar que em Parintins essa comercialização continua na preferência do consumidor.

Dessa forma, mantendo uma resistência diante dos supermercados que diante das gigantescas estruturas, não apresentam as diversidades que

alimentos saudáveis que os consumidores buscam. Conforme Andrade (2015, p. 61), “para muitos consumidores, a feira continua ser a forma principal para aquisição do abastecimento alimentar, destacando a qualidade dos produtos comercializados”. Em ressalva, a feira está inserida em uma vida cotidiana da população parintinense que vive sempre com pressa, mas sabem onde comprar seus alimentos em preferência.

Conforme observado, a feira abrange os consumidores de distintas classes sociais. Juntamente aos produtores e atravessadores contribuem para o consumo de alimentos proveniente da floresta e do trabalho artesanal dos produtores, são ricos em vitaminas e sem danos à saúde. Mas que precisamente necessita de mais valorização e investimentos aos que mantêm essa forma de produção, embasada na agricultura familiar.

## CAPÍTULO 2. METODOLOGIA

Para coleta de informação em prol ao desenvolvimento desta pesquisa, com o tema alimentos tradicionais na feira do produtor, em primeira instância, verificou-se publicações já referidas ao tema, tendo analisado seguidamente de uma revisão bibliográfica, tendo para o efeito consulta de publicações impressas e textos disponíveis na internet, incluindo temas relevantes dentre da Geografia voltados ao tema, bem como de outras áreas científicas.

Foram utilizadas várias fontes de pesquisa, dentre as quais autores de teses, dissertações, monografias, artigos, revistas eletrônicas, sites, dentre outros, com fins de adquirir informações necessária para o desenvolvimento deste da pesquisa em foco.

Para a compreensão e entendimento de como os alimentos tradicionais, perante a atualidade são importantes, as leituras foram primordial, nesse contexto as feiras que em cada cidade tem sua produção voltada a população e suas necessidades alimentar. A pesquisa buscou averiguar o produtor/atravessador, o consumidor e a feira, no processo de comercialização, consumo, quantidade e origem. No entendimento que a feira é um espaço de sociabilidade, da vida cotidiana da população.

Os dados coletados foram tabulados, analisados e expressos em gráficos e tabelas. Assim será expresso nesta pesquisa quanti-qualitativa uma visão sobre os alimentos tradicionais disponíveis à população de Parintins. “Conjunto de metodologias, envolvendo, eventualmente diversas referencias epistemológicas” (SEVERINO, 2007, p. 119).

A pesquisa de campo foi realizada através de observações nas três feiras, respectivamente nos fins de semana, período em que foi aplicado o questionário, sendo 15 aos produtores/atravessadores e 18 aos consumidores, com perguntas abertas e fechadas, em relevância a preferência da feira, alimentos mais consumidos comprados na feira. No total de 33 questionários aplicados aleatoriamente nas três feiras.

Segundo Severino (2007, p. 121), “a pesquisa que se concentra em um “Estudo de Caso”, considerado representativo de um conjunto de casos análogos, por ele significativamente representativo”. A coleta dos dados assoma a resultados importantes para o desenvolvimento deste trabalho.

De acordo com Yin (2001, p.19), “o Estudo de Caso permite uma investigação para se preservar as características holísticas e significativas dos eventos da vida real”. Sendo assim, a importância de entender como esta pesquisa está presente na vida social da cidade, através de obtenção de informações concretas no objeto de estudo. Nessa perspectiva, busca-se responder o caso em questão, na reflexão e análise do que foi vivenciado durante a pesquisa.

Quanto a construção do mapa das feiras procedeu-se da seguinte maneira: a imagem disponibilizada gratuitamente pelo WebSIG Google Earth Pro®, onde a imagem foi georeferenciada no sistema de coordenadas CNES/airbus, utilizando o *software* ArcGIS v. 2. 12.0.

Localizou-se três feiras na cidade: Mercado Municipal; Boulevard. Quatorze de Maio e da Praça dos Bois. Assim utilizando-se o QGIS, o uso de mapas de localização do Município de Parintins, através das *shapefiles*, disponibilizado na fonte; CPRN; base IBGE, 2010, organizou-se o mapa da área de estudo.

Portanto as metodologias aplicadas neste trabalho colaboraram para a compreensão da realidade estudada.

## **2.1 - Área de estudo**

Parintins é o segundo município do Estado do Amazonas, com maior número de habitantes, totalizando 110 mil habitantes (IBGE, 2015), localiza-se à margem direita do rio Amazonas e distante da capital, Manaus, cerca de 325 Km em linha reta e 420, por via fluvial. Possui uma área de 5978,39 km<sup>2</sup>.

Parintins é constituída sobre uma ilha, denominada de Ilha Tupinambarana. É formada por sedimentos do quaternário e alguns afloramentos do terciário, tornando-se uma planície constituída-se numa das maiores faixas de várzeas do Estado do Amazonas.

A Ilha, na verdade é um arquipélago, uma vez que no período das cheias fica entrecortada de lagos, furos, restingas, paranás e igapós. A área urbana localiza-se em uma dessas ilhas, de aproximadamente 45 km<sup>2</sup> de extensão, formada geograficamente por uma dessas ilhas, entre elas: a Ilha de Santa Clara, Ilha de Santa Rita, e Ilha do Parananema. A vegetação de Parintins é formada por floresta de várzeas e terra firme. Com referência aos limites, Parintins, faz limite ao norte com o município de Nhamundá-AM, ao sul com o município de Barreirinha-AM, a leste com o município de Juruti-PA, e a oeste com o município de Urucurituba-AM.

**Figura 1:** Localização da área de estudo



**Fonte:** IBGE (2010), CPRN (2010), Google Earth (2018)

Localizado na sede do município de Parintins, encontram-se as feiras do produtor rural, em destaque as três feiras. Quais oferecem diversidades de produtos ao consumidor, em ênfase os alimentos tradicionais, ou seja aqueles que são resultantes de uma alimentação de muitos anos, que fazem parte da cultura alimentar, como sua forma de ser produzida, passada de geração a geração.

### **2.1. 1 Feira do Produtor na Praça dos Bois**

Um novo espaço na Praça dos Bois, adjunto ao projeto “Vem pra feira”, abriga os agricultores familiares. São cinco tendas conquistadas pela Prefeitura de Parintins e Secretaria de Pecuária e Abastecimento (SEMPA) junto ao Governo do Estado do Amazonas, por meio da Agência de Desenvolvimento Sustentável (ADS).

Numa articulação política do prefeito Bi Garcia e do vice Tony Medeiros, a ADS<sup>2</sup> destinou a Parintins toda a estrutura da feira, além de expositores, mesas, cadeiras e fardamento. Porém isto não é visível quando se visita o local. O secretário Edy Albuquerque destacou que, a Prefeitura está buscando uma área definitiva onde ficará montado o espaço para o agricultor familiar<sup>3</sup>. Evidenciando que é o esperado pelos pequenos agricultores para que possam ter tranquilidade na venda de seus produtos.

O diferencial em destaque é os preços que chegam a 20% a 30% mais baratos em relação aos valores cobrados em revendas. Quanto aos dias de mais movimentação, segundo um produtor é mais nos fim de semana, notavelmente foi possível observar esse fluxo de comerciante, que sempre com pressa passam em busca de produtos frescos e de qualidade.

### **2.1. 2 Feira do Produtor na rua Boulevard Quatorze de Maio**

A Feira do Produtor da Boulevard 14 de maio, onde os revendedores permanecem comercializando seus produtos. A finalidade da mesma é dá oportunidade para os agricultores que vem da zona rural trazerem sua produção para comercializar na cidade, mesmo que seja nos fim de semana<sup>4</sup>.

Poucos os produtores que ainda mantem-se nesse local, visto que foi transferida para a praça dos bois e fica cada um por sua conta. Nesse sentido estão mais expostos a sofrer perdas de suas mercadorias, devido à falta de segurança no local.

Esta feira era localizada antigamente próximo ao porto principal da cidade o Terminal Hidroviário de Parintins, o qual passou por uma reforma e entregue em 03 de Fevereiro de 2017, após seis meses fechado para a correção das

---

<sup>2</sup> Agência de Desenvolvimento Sustentável

<sup>3</sup> Fonte: <http://www.parintins.am.gov.br>

<sup>4</sup> Fonte: <http://www.parintins.am.gov.br>

treliças, que foram elevada, para fins de embarque e desembarque no porto, dos parintinense e visitantes<sup>5</sup>. Contraposto que o mesmo passou por duas reformas devido a primeira reforma ter apresentado problemas, foi necessário resolver novamente as pendências, enfim foi resolvido e hoje em dia funciona normalmente.

### **2. 1. 3 Feira do produtor no mercado municipal**

O Mercado Municipal de Parintins é uma obra erguida no século XIX, foi entregue ao povo em 1937, pelo prefeito João Melo. No decorrer dos anos a economia mudou seu ritmo, o número de produtores cresceu e, os espaços para as vendas passaram a ser disputadas veementemente. Visto que muitos era notável ver a comercialização dos produtores, do lado externo do local.

A disponibilidade dos alimentos em destaque, carne, peixes, verduras e outros. Atualmente com a reforma do Mercado, os produtores vendem seus produtos na praça da Antiga Prefeitura de Parintins “Palácio Cordovil”, localizado na Praça Eduardo Ribeiro, onde os mesmos estão organizados debaixo de tendas.

O Mercado Municipal no momento está em processo de reforma, com o objetivo de uma melhor organização para a venda dos produtos a serem comercializados, este espaço, está próximo à Praça de Digital, um ponto turístico na cidade e em acesso ao porto da cidade.

Nesse sentido, vários produtos são abastecido nesse local, com fins de disponibilidade aos consumidores. Assim como o embarque e desembarque próximo a este espaço faz com que a demanda de compras cresçam.

---

<sup>5</sup> Fonte: <http://reporterparintins.com.br>

## CAPÍTULO 3 - ALIMENTO FATOR INDISPENSÁVEL NA VIDA DO SER HUMANO

O Brasil tem uma diversidade de culinária advindas de suas regiões mais respectivamente, são herdadas de antepassados e que envolve povos diferentes.

**Quadro 1-** Hábito alimentar do povo brasileiro.

<b>Povo</b>	<b>Herança alimentar</b>
<b>Índios</b>	Estes viviam exclusivamente da caça, pesca e das raízes colhidas. [...] Daí uma alimentação mais centrada em raízes, e não na produção de hortaliças e outros vegetais da agricultura
<b>Africanos</b>	A herança alimentar dos africanos são as comidas misturadas na mesma panela. Saiu-se do hábito de assar, para cozinhar os ingredientes
<b>Portugueses</b>	É a base cultural da comida portuguesa é a oliva. Ainda hoje a comida portuguesa é sobrecarregada de azeite de oliva, ocorrendo, assim, a predominância de gorduras.

Fonte: LEONARDO (2009, p. 4-5).

Org: SOUZA, Marilene. 2018

É viável que a boa alimentação da população reflète na saúde, pois a qualidade de alimentos, não depende somente de escolhas, mas de uma condição as quais estes se encontram e são disponibilizados, bem como um preço que as famílias podem o adquirir. Desde a história da alimentação, os alimentos envolvem as respectivas formas e modo de comer das pessoas, envolvendo seus respectivos processos e lugar, no momento do processo de ingestão.

A região é marcada por povos que ao se mescla desenvolveram novos costumes e hábitos na cidade, não somente na sede, visto que envolve todo o Brasil, na sua diversidade no processo de sua formação social e ambiental.

A cultura alimentar é indispensável dentre a sociedade, “alimento é um dos requerimentos básicos para a existência de um povo, e a aquisição desta comida desempenha um papel importante na formação de qualquer cultura”

(LEONARDO, 2009, p. 2). O que envolve precisamente os modos de produção até seu consumo.

Para a produção do alimento não é dispensável o trabalho humano e a situação de troca de dinheiro, seja para quem compra, quanto para quem vende.

A Cultura Alimentar é definida por meio das pressões materiais impostas pelo cotidiano e também pelo sistema simbólico, numa relação entre facilidade de adquirir o alimento *versus* o valor cultural que ele possui em determinada sociedade (MENDES; VILARTA; GUTIERREZ, 2009, p. 63).

É importante manter o cuidado, quanto as escolhas e a preferências dos alimentos, mesmo diante de outras culturas alimentares inseridas na dieta dos parintinenses.

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO<sup>6</sup>), busca amenizar a fome no mundo, em vista que há muito desperdício de alimentos dentre a sociedade. É primordial o acesso aos alimentos que apresentam segurança e são nutritivos à saúde das pessoas, mas sem exagero para que não ocorra o desperdício e venha a faltar.

Quanto a Parintins:

[...] oriunda primeiramente da cultura indígena, depois se constitui cabocla ribeirinha com utilização dos derivados da mandioca <sup>7</sup>(*Manihot esculenta Crantz*) como as farinhas amarela e tapioca, dos frutos silvestres, do pescado, da caça e do pequeno cultivo agrícola" (SANTOS, 2012, p. 135).

É explícito que a boa qualidade dos alimentos reflete na saúde da população. É importante manter a boa alimentação em todas as fases da vida, com muita cautela, desde que as refeições sejam com alimentos saudáveis.

### 3. 1 - Tipos de alimentos

Cada vez que o consumidor vai em busca de alimentos no supermercado por exemplo, depara-se com diversificadas organizações dos

---

<sup>6</sup> Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

<sup>7</sup> É uma planta de origem sul-americana, cultivada desde a antiguidade pelos povos nativos desse continente. Oriunda de região tropical, encontra condições favoráveis para seu desenvolvimento em todos os climas tropicais e subtropicais.

produtos no intuito de chamar a atenção destes. Em Parintins, os tipos de alimentos já não são os mesmos de tempos antigos, isso é uma realidade inserida na alimentação dos consumidores que no dia a dia, deparam-se com propagandas e promoções em relação aos alimentos.

### **3. 1. 1 Os transgênicos**

Estes alimentos são uma motivos de disputa entre o avanço tecnológico, pois a tecnologia aumenta os valores nutritivos a resistência dos alimentos, resultando em uma maior produção.

O consumidor tem a ajuda do governo que exige a rotulagem obrigatória na identificação dos alimentos transgênicos, para que o consumidor tenha conhecimento do que vai consumir. (Cf, MCS ALIMENTOS, p. 47). Em Parintins é possível ver no rótulo, muitos dos alimentos que são consumidos pela população, evidencia-se que poucos têm o conhecimento sobre os mesmos, de fato trazem suas vantagens, assim bem como suas desvantagens, o que mais preocupa é com a saúde de quem os consomem.

É provável que muitos consomem os alimentos sem ter conhecimento do que irá resultar em sua saúde, quanto aos transgênicos: Transgênicos (ou organismos geneticamente modificados) são seres vivos criados em laboratório a partir de cruzamentos que jamais aconteceriam na natureza (CARTILHA TRANSGÊNICOS, [2010]).

É importante averiguar sempre o rótulo dos alimentos, visto que no Brasil o consumo destes já são autorizados. É importante saber quais os riscos que trazem a saúde ao consumi-lo, é interessante as modificações que são introduzidas no alimento, imaginemos comer um alimento com sabor de outro, ou quase imperceptível notar a diferença do modificado e o original.

Em Parintins estes alimentos podem ser encontrados facilmente, em supermercados, pequenos comércio entre outros. O preço de alguns é acessível, assim facilita seu consumo, como exemplo em bolachas recheadas, evidenciando que crianças gostam de doçuras e acabam ingerindo estes ao invés de frutas frescas e saudáveis.

### Figura 2: alimentos transgênicos

(a) transgênicos em óleo de cozinha; (a) bolachas recheadas; (c) manteiga



Fonte: SOUZA, Marilene. 2018

Estes alimentos estão inseridos na cesta básica do consumidor, mas que não descarta a preferência em ir à feira, a qual é um espaço que disponibiliza o alimentos a preferência dos consumidores.

#### 3.1.2 Os industrializados

Atualmente os alimentos industrializados ganham seus espaços cada vez mais na dieta das famílias, ou seja são alimentos na cesta básica de todo mês. É possível notar essas mudanças no hábito alimentar, na cidade de Parintins, pois observa-se que as crianças de hoje não fazem mais questão de frutas e verduras frescas, por exemplo, preferem os alimentos fabricados nos polos industriais.

De fato, o hábito alimentar depende de produtos industrializados estão hoje em dia interligados na vida da sociedade, e nas famílias parintinenses não é diferente. O Brasil sofre influência direta no ramo da globalização advinda dos Estados Unidos da América (USA), assim vem junto o consumo de alimentos em sua maioria em destaque os industrializados, os chamados *fast food*.

Nas regiões da Amazônia, é comum o transporte via fluvial de alimentos para abastecer as cidades que ficam distantes dos centros urbanos.

A entrada de novos produtos, principalmente os derivados da agroindústria brasileira, nestes mercados está relacionada à introdução de novas tecnologias de transporte e comunicação que encurtam o tempo e a distância a cada novidade (SHOR, 2016, p. 181).

A indústria e suas tecnologias, avançam e tem como foco principal a preferência do consumidor. Cada vez mais é frequente o fácil acesso a estes alimentos, em restaurantes e lanchonetes como por exemplo. Dessa maneira comer fora de casa torna-se um lazer que leva a passar despercebido as desvantagens que vem junto, pois ocorre os danos ambientais e a saúde. Ingerir alimentos industrializados em excesso, gradativamente resulta o surgimento de doenças, obesidade, alergias entre outros. De acordo com Schor (2016, p. 181), “essa aliança entre o mercado, tecnologia e a necessidade de lucro, faz com que a chegada dos produtos industrializados, entre em competição com a produção local de alimentos”.

### **3.1.3 - Os alimentos tradicionais**

Manter em base uma alimentação que perdura por anos, em primeira instância parece ser difícil, sendo que esta prática não é mais a mesma, hoje em dia o cultivo de plantas e hortaliças por exemplo, em função de mudanças até mesmo climáticas enfrentam suas dificuldades, quando estas são direcionadas a comercialização.

Alimento tradicional deve possuir algumas características, como: ser produzido com matérias primas locais, o que inclui o uso de insumos locais; [...] utilizando o método artesanal [...] o alimento se constituir como resultado de um saber-fazer regional (ZUIN; ZUIN, 2009, p. 4).

A diversidade de produtos que embora sejam da mesma espécie, tem as suas características específicas de acordo com cada região onde este é processado. Estão sempre fazendo suas grandes diferenças em receitas provenientes do cultivo dos que são matérias-primas ou ainda dos que de forma tradicional são cultivadas de maneira artesanal, na agricultura, assim envolvendo os saberes do povo que não perdeu com tantas transformações existentes no Brasil.

Os alimentos tradicionais podem, como outros alimentos, conter além de nutrientes clássicos, em visão a prevenção de doenças. Assim, a valorização de

alimentos tradicionais, pode contribuir para a promoção da saúde de toda a população parintinense, visto que estes alimentos já fazem parte do contexto cultural desse povo.

Quanto ao modo de produção, o trabalho que envolve todo o processo dos alimentos, englobam fatores que as vezes nem chegam ao conhecimento do consumidor, visto que famílias tradicionais preservam suas culturas, mas que nem sempre são reconhecidas perante a sociedade.

A produção de alimentos tradicionais propicia, ainda, o trabalho em família, pois envolve os saberes-fazeres das mulheres, já que são elas as principais produtoras desses alimentos. Por tais razões, nos últimos anos surgiu na Europa um movimento denominado *Slow Food* que pretende resgatar as tradições relacionadas ao alimento e a seu consumo. Tradições essas que estão sendo esquecidas como, por exemplo, o prazer de se alimentar, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, que são manufaturados de forma que se respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção, ou seja, os produtores e sua cultura. (ZUIN; ZUIN, 2008, p. 111).

Desde muitos tempos na história da alimentação da população, no cerne de um mundo que subitamente sofre grandes transformações em todos os aspectos, na cidade de Parintins que também envolve os processos alimentícios, destaca-se uma resistência em manter essa cultura advinda de muito tempo. Segundo Santos (2012, p. 38) “os alimentos sofrem como qualquer outro objeto de estudo, modificações e transformações que refletem o momento histórico e social”. Realidade notória na cidade, as transformações no consumo dos alimentos.

No entanto é fato que a nova geração não tenha mais o gosto tanto quanto os antepassados e estes só vão ter tal conhecimento dos mesmos, quando a família assim os repassa e eles adequam-se a essa cultura.

Os alimentos tradicionais podem ser definidos como sendo “um produto único pelo emprego de matérias-primas e pelos conhecimentos aplicados, assim como os usos de produção, de consumo e de distribuição e que atualmente recebem, entre outras, as denominações de local, artesanal ou regional” (RIBEIRO e MARTINS, 1995 apud ZUIN; ZUIN; 2008, p.113 ).

Os tipos de alimentos são diversificados, cada um com suas características e importâncias, mas o consumo depende da situação financeira

e cultural de cada um. Os alimentos mais consumidos deveriam ser os tradicionais, pois, são os que menos agredem a saúde do ser humano e o meio ambiente.

Contudo, há a presença dos industrializados que ganham espaços de modo exorbitante na cesta básica do consumidor, que resultam na produção de lixo. É preciso precaução por parte da população parintinense, para que as consequências não avancem em alta nesse aspecto que envolve o mundo a nível universal, que chega às pequenas cidades de modo incontrolável.

### **3.2- O consumo alimentar**

No Brasil cada região tem sua peculiaridade de pratos regionais, o que é marcante na vida da sociedade que é conhecida, quando este se desloca de um local para outro dentro do país. A quantidade de alimentos oferecidos para a população em maioria, os mais saudáveis são encontrados nas feiras, mesmo que hoje em dia as dietas sejam adequadas e escolhidas conforme suas perspectivas, não tem como deixar de alimentar-se, mesmo que o padrão do consumo alimentar tenha sofrido modificações.

Os fatores em alta que contribuem para o consumo alimentar, estão centralizados na renda, na urbanização e globalização, que influencia diretamente na mesa do consumidor.

O consumo alimentar tem sofrido uma mudança na qualidade e quantidade dos produtos que são disponíveis, ocasionando um consumo desenfreado de alimentos com alto valor calórico[...]. (MORATOYA et al., 2013, p. 73).

Visto que as indústrias buscam agradar os consumidores, alegando que os alimentos são de embalagem industrial, mas com valor natural, comparado aos da própria natureza. Contudo o que vale para as indústrias é a comercialização, capricham nas embalagens para que sejam mais consumidos.

Em Parintins, muito marcante o consumo em relação a produtos que podem ser misturados ou ingeridos isoladamente na alimentação, a diversidade de frutos que podem ser armazenados e estão disponíveis em forma apta a ser consumidas na dieta alimentar de cada família.

A alimentação (produção e consumo) do município de Parintins é parte da própria constituição da Amazônia enquanto território indígena,

português e, depois, brasileiro. Naturalmente, a realidade é mais complexa porque as várias culturas continuam se entrelaçando, mas encara-se essa divisão como maneira didática de entender os processos de ocupação do espaço Amazônico, particularmente parintinense (SILVA, 2012, p. 105)

Visto que a cidade de Parintins já passou por vários processos de ocupação, assim resultou no aumento da população que reside na sede, assim a população produz menos e consome mais. Nesse contexto abrange o produto e condição humana em suas relações, dentre muitos inserem-se a trabalhos em prol a sobrevivência, nesse espaço que produz e se reproduz em uma fração de segundos, onde o mais privilegiados são os que tem mais capital e as desigualdades são visivelmente presente em meio ao espaço urbano, o qual envolve a vida humana.

O que mais destaca-se o uso da terra que por vias dos grandes empresários no caso em Parintins, são os donos de grandes propriedades e a expansão é notória na cidade, visto que estes instalam-se em pontos estratégicos em atingir o alvo de um consumo maior da população em seus investimentos. Nessa proporção a alimentação da população insere-se e tende a adequar no que é possível a cada família.

## **CAPITULO 4. ALIMENTOS TRADICIONAIS NAS TRÊS FEIRAS DO PRODUTOR EM PARINTINS-AM.**

É notória a diversidade de alimentos tradicionais existentes nas feiras em destaques na cidade de Parintins, com uma demanda de acordo com a preferência da população. A importância das famílias que cultivam a agricultura de subsistência em prol a aspectos que assomam a sociedade.

É importante ressaltar que alimentos são disponíveis conforme sua safra, assim é compreensível que nem sempre são encontrados nas feiras do produtor em Parintins. Nesse contexto os alimentos em destaque as frutas: abacate, abacaxi, cajú, açaí (*Euterpe oleracea*), acerola, bacaba (*Oenocarpus bacaba*), banana, banana grande, goiaba, graviola, limão, laranja, mamão, manga, maracujá, melancia, coco, melão, mirí e tucumã. Quanto as verduras encontradas; coentro, cebolinha e couve. Os legumes; pepino, jerimum, quiabo, cará, cará roxo, gengibre, pimenta de cheiro, feijãozinho e couve. Embora encontre-se ervas em forma de cascas e etc., a presença do jambú, esta que é típica da região norte do Brasil, utilizada em pratos típicos local e em especial atribuído ao tacacá, é rico em fibras e vitaminas.

O açaí e a bacaba, remetem a prática do extrativismo ainda marcante nas áreas de assentamento em Parintins, estes alimentos são oriundos da floresta nativa, mas podem ser cultivados pelos agricultores para que possam ser comprados, na época da safra dos mesmos. O vinho destes é associado a farinha de mandioca, farinha de tapioca e outros, conforme a preferência do consumidor.

Em relação aos laticínios, os encontrados foram; ovos e queijo, sendo que este último é muito procurado pelos consumidores e logo acaba seu estoque. Na feira do mercado foram encontrados estes peixes: pescada (*Cynoscion leiarchus*), tamuatá (*Hoplosternum littorale*), jaraquí (*Semaprochilodus taeniurus*), surubim (*Pseudoplatyatomia corruscans*), tambaquí (*Colossoma macropomum*), pacú (*Piaractus mesopotamicus*), pirarucú (*Arapaima gigas*), acarí-bodó (*Hypostomus affinis*), sardinha (*Triportheus spp*), Aracú (*Leporinus Freideric*), nesse local onde foi possível encontrar nozes; castanha do Brasil (*Bertolothia excelsa*). A castanha, conforme conversa informal, está disponível

apenas de uma a duas vezes por semana. Ressalta-se à presença da semente da castanha, no beiju pé de moleque, assomando ao sabor.

Dessa forma observa-se que as feiras mantem uma diversidade de alimentos tradicionais, oriundos de muitos tempos, inseridos na alimentação dos parintinense. Durante à pesquisa constatado o alto consumo de frutas, derivados da mandioca, peixes, hortaliças entre outros.

Quanto aos produtores/atravessadores que disponibilizam alimentos os seguintes dados; na feira, 16% disponibilizam o pescado, e 80% outros alimentos, em ênfase que os alimentos são de acordo com a produção de cada um em vista da colheita podem ser aleatórias.

**Figura 3:** Diversidade de alimentos tradicionais  
(a) frutas; (b) verduras e legumes; (c) crustáceos e (d) pescados



**Fonte:** SOUZA, Marilene. 2018

Portanto a agricultura familiar, depende de fatores que a apoiem no seu desenvolvimento, Medeiros (2006, p. 170), destaca que:

Para o Ministério de Desenvolvimento Agrário, a agricultura familiar, como sujeito do desenvolvimento, é ainda um processo em consolidação. Isso porque seu fortalecimento e valorização dependem da associação de fatores econômicos, sociais, políticos, e culturais que necessitam ser implementados, articulando diferentes atores e instrumentos.

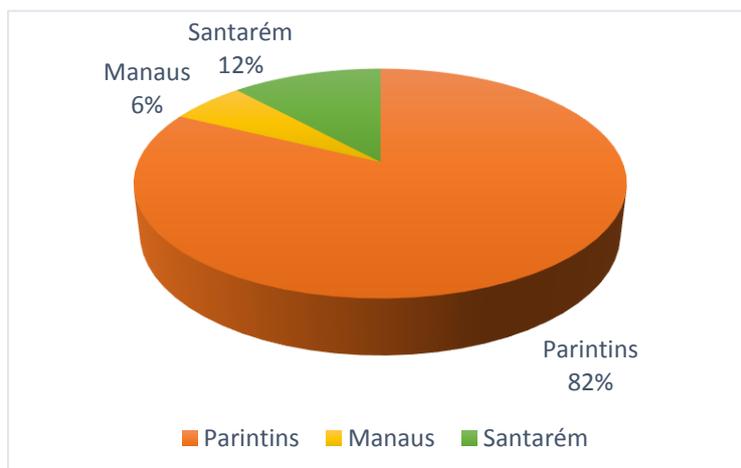
Um capital que envolve propriamente a família, o que não quer dizer que estas sejam as menos favorecidas, pois se trata de um modo de produção existente no mundo todo, em prol a renda familiar em subsidiar as próprias necessidades e a produção de alimentos à população em geral. Evidenciando que nem todas as famílias trabalham de formas iguais e sim de forma diversificada, envolto de aspectos socioeconômicos e ambientais. Para Medeiros (2006, p. 170) ressalta que “a agricultura não é pobreza é o sistema predominante no mundo inteiro”.

Segundo Silva (2015, p. 37),” no Brasil, apesar do termo "agricultura familiar" ser recente, as categorias sociais que ela pretende identificar não são novas, embora a construção do termo remonte o início da redemocratização do país”. Envolve as políticas públicas, pois isso é essencial a esta forma de produção, nessa perspectiva a primeira que garante a comercialização em prol a renda familiar, em segundo quando a renda não é viável a família e elas abandonam as atividades, e enfim a questão da terra, pois sem- terra não há produção, assim bem como a necessidade da mão de obra na realização da atividade.

O novo modo de produção moderna presente na modernidade, atinge as pequenas cidades, que de certa forma afeta a produção familiar, pois nem todas têm acesso a produção mecânica. Há a necessidade de mais investimentos ao produtor tanto em meio rural quanto suburbano, para que esse processo não tenham tantas perdas, no modo cultural de seu cultivo até o processo dos alimentos que mantem uma qualidade diferenciada dos demais.

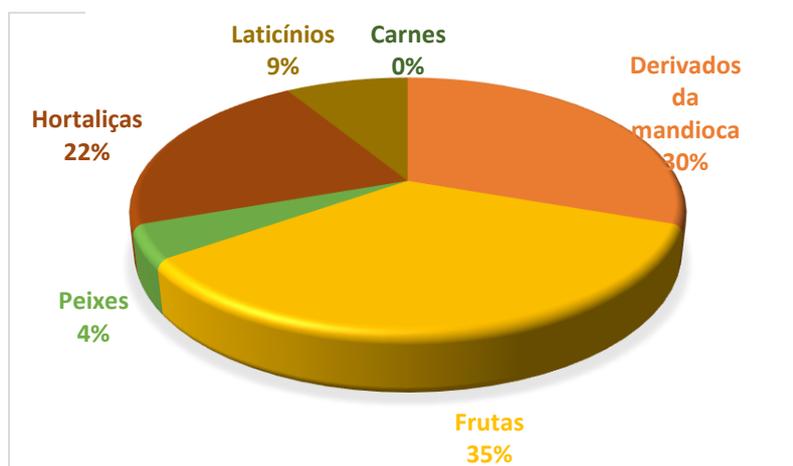
Alimentos de origem local são os mais saudáveis em relação aos industrializados e transgênicos, pois que encontra-se na cidade disponível ao mercado, com fins a mesa do consumidor, tende a permanecer em alta na preferência dos quais fazem parte de uma cultura.

É significante que os produtos sejam de origem local, pois demonstra que o abastecimento dos alimentos tem à frente pessoas comprometidas com a alto realização de uma base alimentar saudável. “Os produtos comercializados são originários das comunidades rurais e da área de assentamento do município” (CASTRO, 2017, p. 13.939). Conforme o Gráfico abaixo identificado:

**Gráfico 2: Origem dos produtos**

Fonte: SOUZA, Marilene. 2018

Em Parintins a diversidade dos alimentos que estão disponíveis, são resultantes de famílias que mantem a agricultura familiar. O que resulta na alta produção dos alimentos tradicionais, produzidos e cultivados no lugar que destaca-se nas origens dos alimentos, assim só assomando a alimentação cultural da população parintinense. Conforme demonstra o Gráfico abaixo:

**Gráfico 3: Os Alimentos que mais consome da feira**

Fonte: SOUZA, Marilene. 2018

As frutas ganham seu destaque nas feiras, dessa forma em contrariedade ao que Castro (2010, p. 63) expõe em sua obra. “As frutas [...] entram em muito pouca quantidade no regime alimentar habitual”, mas ao mesmo tempo, conclui

que as frutas estão inseridas na alimentação dos amazonenses. Nesse sentido não é diferente em Parintins, as quais são bastante procuradas nas feiras.

Atenta-se o consumo dos pescados, visto que para seu melhor consumo estes devem estar frescos, assomado a farinha fazem parte de uma boa alimentação marcante da região. Assim, Santos e Leonardos (2016, p. 141), ressaltam: “o pescado constitui-se como o alimento mais importante na Amazônia e essa realidade não difere em Parintins”. Mas é preocupante a escassez de peixe na região, quando um pescador socializou sua indignação perante a falta de fiscalização, em relação a pesca ilegal, ou seja, a qual não respeitam o período de defeso das espécies.

Em ressalva os pescadores foram encontrados na Feira do Mercado Municipal. Uma consumidora enfatizou que gosta de ir nesta feira, pois encontra peixes frescos, visto que na cidade os peixes passam dias armazenados no isopor ou freezer. Nesse sentido, é necessário o consumidor ter um conhecimento na hora da compra do pescado. Isto vem da cultura familiar, mesmo diante das propagandas, buscam analisar o peixe antes de levar para fazer a refeição.

Este alimento é essencial na alimentação do ser humano e em Parintins, não é diferente; ainda é muito consumido, visto que a busca pelas espécies é sempre concorrida.

O peixe assado de brasa, por exemplo, é um prato tradicional e pode ser apresentado somente com sal por cima do peixe, como também com recheios e temperos costurados na barriga ou enrolados na folha de bananeira” (SANTOS; LEONARDOS, 2016, p. 141).

A farinha como exemplo de alimento muito consumido pela população parintinense. Quem ainda produz para seu consumo, já não a compra diretamente todos os dias na feira, ou ainda os que optam em comprar em sacos para ter mais facilidade de consumir o derivado da mandioca. Evidenciando a preferência em compra em grande quantidade para o consumo.

#### **4.1 Derivados da mandioca**

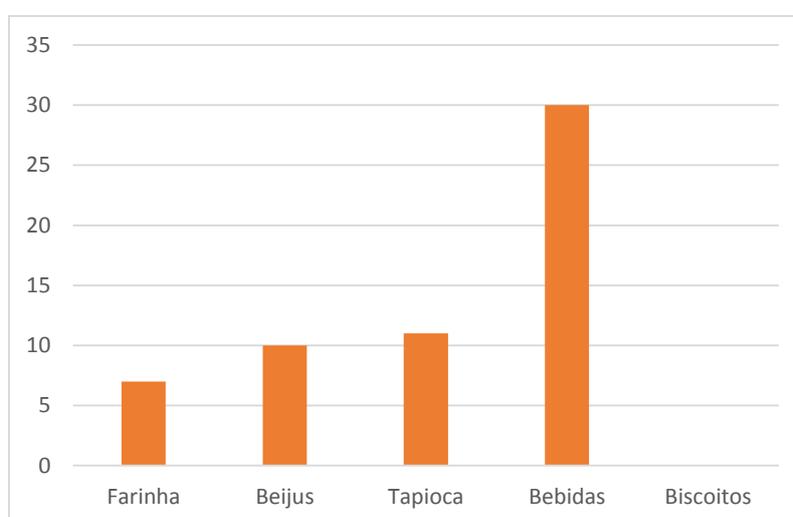
A alimentação é uma necessidade diária do ser humano, pois sem alimentar-se estará sujeito a doenças e subitamente a óbito, por isso a

necessidade de consumir alimentos de qualidades advindas de uma base rica em vitaminas, para que sua qualidade de vida venha a estender-se por mais tempo.

Em meio a tantos avanços na comercialização do produto, no município de Parintins é um dado relevante dos produtores, que enfrentam os longínquos lugares, para trazerem seus produtos pronto para o consumo.

O Gráfico abaixo demonstra:

**Gráfico 4: Derivados da mandioca que mais consomem da feira**



Fonte: SOUZA, Marilene. 2018

Como explícito, as bebidas em forma de tucupi tem sua ressalva. Não se obteve um profundo conhecimento como o consomem, visto que este é usado conforme a preferência de quem o compra

Equiparado a cultura intrínseca na alimentação da população faz se essa análise conforme Castro (2010, p. 57), “na Amazônia mistura-se a farinha de mandioca e outros produtos: sejam da incipiente agricultura regional, sejam produtos silvestres, [...] principalmente da fauna aquática”. O que faz lembrar o que os agricultores enfrentam no cultivo de plantas terrestres, visto que ficam expostos aos animais que adentram as florestas e vivem no solo, os que apresentam alta perigosidade aos mesmos. Da mesma forma os fatores naturais, como o mesmo autor enfoca: “o excesso de chuvas lavando permanentemente este solo”. O que resulta no rendimento da produção dos pequenos agricultores.

Evidentemente que todos os dias parintinenses consomem algum derivado da mandioca, como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. (EMBRAPA, 2006, p. 13) enfatiza “com uma área de 18,6 milhões de hectares plantados no mundo, a cultura da mandioca desempenha um papel de elevada importância social [...], além de ser uma cultura geradora de emprego e renda”. De fato assoma a renda familiar do que a produzem e a sua subsistência.

#### **4. 1. 1 A farinha**

A farinha é um derivado marcante na alimentação do parintinense que assoma a sua refeição este alimento advindo da mandioca, mesmo que seja em pequena quantidade, associadas a comidas e frutos diversos.

Esse tipo de produção é marcante no município, quanto a sua comercialização: “Eles vendem a sua produção de mandioca em sacas, para os comunitários vizinhos que possuem local e instrumentos necessários para a fabricação da farinha, as “casas de farinha” (SILVA; FRAXE, 2015, p. 103). Notavelmente isto serve além para a comercialização, assim como para evitar gastos com o transporte.

Nesse sentido Silva e Fraxe (2015, p. 103) concluem:

Nos últimos anos em nossa região ocorreu a queda na produção de farinha de mandioca, ocasionada principalmente por grandes cheias do rio, e considerando este um produto de alto consumo pelos amazonenses.

A cidade de Parintins abarca também farinha de outras localidades, perante a estudos realizados nessa perspectiva, as dificuldades que há no lugar na produção desse derivado da mandioca. Evidenciando que na cidade há o período que este produto torna-se mais caro, devido o tempo de escassez.

De acordo com Castro (2010, p. 53) “a região da Amazônia representa, sob o ponto de vista ecológico, um tipo unitário de área alimentar muito bem caracterizado, tendo como alimento básico a farinha de mandioca”. Evidenciando que a farinha é o elemento primordial que misturado a variados produtos, é importante na alimentação, principalmente associada ao peixe.

De acordo com Santos (2012, p. 38) em Parintins:

a alimentação é constituída pelo modo da cultura cabocla com utilização da farinha, maior destaque à amarela, derivados da mandioca (beijus, tapioca, goma, tucupi, mingau, etc), do pescado, da caça, cultivos da produção familiar, envolvendo as frutas, as verduras da horta e a produção de outros cultivos agrícolas.

Na cidade em destaque, de acordo com sua historicidade, as comunidades praticavam com mais intensidade essa cultura, da produção de farinha e seus derivados, mas com o passar do tempo é perceptível em análise de estudos locais, que reduziu, propriamente envolto a diversos aspectos que envolvem a modernidade na cidade. Em destaque muitas famílias mudam-se para a cidade, outras por exemplo produzem somente para vender em pequenas quantidades e para seu consumo.

Esta produção é mantida na base de uma agricultura familiar, mesmo diante dos investimentos comerciais em outros tipos de cultura no país. Como conhecido estes alimentos vem de várias regiões do Brasil, assim inserem-se na dieta do parintinense.

Evidentemente as transformações alimentares ocorrem na dieta dos parintinenses, os mais antigos inseridos na cultura alimentar mais tradicional, buscam com afinco manter a alimentação a base dos tradicionais.

O consumo da farinha de mandioca e seus derivados (molhos, bebidas, etc) é identitário da cultura alimentar amazônica. Em Parintins, este alimento é acompanhado pela proteína do peixe” (SILVA; LEORNARDOS, 2016, p. 154).

Dessa forma a busca pelo peixe e a farinha pelos consumidores que preferem os alimentos tradicionais. Contudo não há o descarte das modificações existentes dentre o consumo desses alimentos.

#### **4.1.2 Os beijus**

Dentre os derivados da mandioca, os beijus têm suas diversidades, fruto de trabalho artesanal e trabalhoso. Com a massa da mandioca bem amassada, preparam uma infinita variedade de pastas, conhecidas pelo nome de beijus, variando em sua forma, tamanho, consistência, tempero e gosto, tomando em cada caso um nome diferente (CASTRO, 2010, p. 56).

Nas feiras os encontrados foram: beiju pé de moleque, beijus quebradinhos de tapioca e de mandioca, beijus cica de macaxeira /mandioca e

beiju lavado. Beijú é um produto obtido com a massa ou a fécula da mandioca depois de prensada, esfarelada e peneirada sobre a chapa quente do forno. Pode ser acrescida de açúcar e coco (EMBRAPA, 2006, p. 165). Nesse sentido os beijus encontrados nas feiras:

**Figura 4:** Beijus encontrados nas feiras

(a) beijús quebradinhos de tapioca e mandioca; (b): beijús lavado; (c):beijús cica de mandioca e de macaxeira e (d) beijús pé de moleque.



Fonte: SOUZA, Marilene. 2018

No decorrer das observações os mais procurados os beijus pé de moleque, o produtor busca manter a qualidade na produção do mesmo, visto que se não satisfazer seu cliente, este sofrerá a perda do mesmo. Exemplificando; quando um cliente chega, observa, degusta as amostras e conforme sua preferência compra ou dirige-se a outra tenda.

Mas o produtor sabe como conquistar sua freguesia, na propaganda de como foi feito ou o que utilizou, quanto ao atravessador, este não é relevante este procedimento, visto que muitos nem tem conhecimento no processo de produção. Por conseguinte, uma produtora em uma conversa ressaltou que sempre pergunta dos clientes, se está agradando e o que pode fazer pra melhorar, em referência aos beijus comercializados

### 4.1.3 bebidas

Na cidade o tucupi é um líquido bastante consumido, visto que serve para pratos típicos e misturas em outras iguarias típica da cultura herdada aos parintinenses. Tucupi é o líquido extraído da prensagem da massa ralada de raízes de mandioca de polpa amarela, o qual é fermentado e fervido com pimenta, sal e especiarias, e usado como molho (EMBRAPA, 2006, p. 166).

É utilizado para o tacacá, e assomado ao chamados, pato, peixe e etc. No tucupi, conforme afirma Santos (2012, p. 120), “os quartos da tartaruga cozido no molho de tucupi”. Hoje em dia não mais faz parte da dieta alimentar das famílias, como antigamente.

Quanto a presença de quelônios na dieta dos parintinenses uma breve reflexão: esta espécie da região Castro (2010, p. 57) expõe sobre “*Área Amazônica*”, em sua obra “*Geografia da fome*”, na década de 1940. “A enorme riqueza em quelônios do Amazonas vem infelizmente decrescendo muito pela devastação que a espécie tem sofrido”. Com o passar dos anos, o esperado é que tenha se alastrado resultando assim na escassez das espécies.

Outra bebida comum encontrada nas feiras é o tarubá, uma bebida que necessita de práticas artesanais dos produtores. Nessa perspectiva é marcante o trabalho de modo artesanal, evidencia-se que sejam as mulheres que mantem o conhecimento adquirido de geração a geração, ou seja, tem a técnica e dispensa a mecanização na produção das bebidas.

### 4.1.4 A tapioca

Este derivado tem suas relevâncias na casa dos parintinense, visto que ao adquiri-la, sabe que é essencial para sua alimentação, seja a farinha de tapioca, ou a goma para fazer o beiju (Tapiquinha), ou para fazer o tacacá e etc..” A tapioca é feita de fécula com cerca de 50% de umidade, peneirada sobre chapa aquecida e, uma vez gelificada, é revirada para secar o lado que estava em contato com a chapa”. (EMBRAPA, 2006, p. 165).

Na feira do produtor, a observação que; estes peneiram na hora para que o consumidor, na atualidade a tapiquinha é servida com outros produtos, que assomam no seu consumo, assim saindo de uma prática tradicional.

Durante a pesquisa observou-se, em duas feiras do produtor a disponibilidade de tapiquinha com café. Consumidores deslocam-se somente

para degustar do chamado “café regional”, no qual este derivado é feito na hora e servido somente com manteiga e café puro ou com leite.

Quando tem tapioquinha em casa fica mais fácil seu consumo a preferência independente da hora que quiser comer. Em ressalva a expressão de uma consumidora, que prefere comprar a goma, assim pode fazer quando quiser comer. Assim mantendo a cultura alimentar marcada, pela massificação das grandes empresas, presente na cidade.

#### **4.1.5 Macaxeira (*aipim*)**

A macaxeira é um derivado da mandioca que tem inúmeras utilidades, para quem domina as técnicas, repassadas ou apreendidas. Seja em bolos, sopas, coxinhas, frita, cozida e etc.

São inúmeras receitas que assomada a macaxeira, são de alto sabor e assomam na nutrição da saúde dos consumidores. Na feira consta a sua presença é marcante, enquanto em observação sua procura em alta, sendo que 1 kg a R\$ 3,00 e 2 kg por R\$ 5,00 na Feira do Mercado Municipal. Interessante que o próprio consumidor faz o corte na raiz antes de ser pesado.

Desse modo os derivados da mandioca são presença marcante nas feiras, de acordo com a preferência dos consumidores, colaboram para uma alimentação a base da cultura alimentar da família, da população parintinense.

### **4.3 - Mudança de hábito alimentar em Parintins- AM**

Historicamente a mudança de hábito alimentar na cidade, é um reflexo do que acontece no Brasil, pois devido as intensas transformações que ocorrem acerca do tema exposto.

Conforme Moratoya, Carvalhaes e Wander (2013, p. 73), “segundo a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO), no mundo, mais de 900 milhões de pessoas sofrem de fome, e uma em cada sete é vítima de má alimentação”. No sentido de que, não é a falta de alimento e sim a falta de proteínas, minerais e vitaminas importantes nos alimentos.

Devido à baixa disponibilidade dos peixes, para o consumo da população, ou em visto do preço alto, resulta no marcante hábito alimentar dos parintinense.

Dessa forma não mais utiliza-se da alimentação natural, de provenientes da floresta.

Os alimentos tradicionais deixam de ser a base para a segurança alimentar de famílias e o quadro torna-se mais difícil quando se percebe que a renda da maioria dos moradores, tanto urbanos quanto rurais, em sua maioria é baixa, com ganhos de até dois salários mínimos, dificultando a aquisição de alimentos de qualidade (SANTOS; LEONARDOS, 2016, p. 157)

Contudo ainda há os poucos que preservam essa cultura diante de dificuldades, em destaque a econômica, pois evidencia-se que mesmo que as pessoas queiram comer peixe e não tendo condições, opta por alimentos mais baratos. Em exemplo os industrializados, como estudos demonstram que estes têm seu alto consumo até as comunidades ribeirinhas do município, na sede não é diferente.

Os mais antigos buscam manter essa cultura, como observado durante a pesquisas, os que mais procuram a feira em busca de alimentos que alegaram que faz parte da cultura familiar, sendo assim é preocupante que a geração jovem, estejam optando por uma alimentação, nada relevante a saúde. “As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores” (CARNEIRO, 2003, p. 9). Como citado acima, pois nem sempre as famílias tem condições de alimentar-se com alimento de sua preferência.

Parintins está inserida nas imensas transformações, mas nesse local ainda é marcante a resistência na cultura alimentar. O município é marcado por culturas diferentes, visto que se trata de uma população marcada pela miscigenação presente na cidade.

A incorporação de hábitos e os alimentos adquiridos a partir das facilidades materiais foram culturalmente determinados de acordo com as tradições do lugar” (MENDES; VILLARTA; GUTIERREZ, 2009, p. 63).

Nesse sentido, para manter a cidade com alimentos naturais, este necessita do que é oferecido pelo rural ou propriamente de outras localidades, mas com especial ênfase ao tradicionais.

Na atualidade com o avanço tecnológico, as famílias tem muito acesso a informações, porém nem todas são de cunho importante em relação a alimentação, visto que há muitas informações falsas nos meios de comunicação.

Ressalta-se as tartarugas<sup>8</sup> (*testudines*) antigamente consumidas com mais frequências e que hoje em dia é difícil de consumir. Nesse sentido Santos (2012, p. 121 ), ressalta; “foram se tornando tão caro e escasso esse alimento que se perdeu esse hábito alimentar e familiar; isto é, de se reunir na preparação dos pratos”. Evidenciando que já houve esse alimento com mais facilidade. Na atualidade é raro, devido ao desrespeito à pesca desse quelônio.

Devido as mudanças ocorridas com o passar do tempo, a evidência de investimentos em cultivar mais detrimento da produção.

O homem amazônico parintinense passa a se subordinar muito mais ao mercado que a natureza, diminuindo o consumo de alimentos tradicionais em detrimento de uma alimentação menos saudável” (SANTOS; LEONARDOS, 2016, p. 151)

O que resulta o consumo dos derivados industriais ou transgênicos, que são encontrados com facilidade desde os supermercados ao pequenos comércios.

É preocupante como a nova geração de jovens e crianças, tem sua preferência por alimentos com alto teor calórico e não consomem os tradicionais, visto que nas próprias escolas, sejam urbana ou rural é oferecido os alimentos industrializados. Nesse sentido ressalta-se a presença do supermercado que oferece, alimentos com mais facilidades de preparo, ou seja, alguns com a propaganda de pré-cozidos, o que facilita para quem uma vida cotidiana corrida, sem muito tempo para preparo da refeição.

Os alimentos, sejam de origem dos industrializados ou transgênicos, não sairão da cesta básica do consumidor, conforme as estimativas estes estão mais presentes na dieta da população parintinense, que ainda resiste em manter a cultura familiar na base dos alimentos tradicionais.

---

<sup>8</sup> É um réptil cujo o corpo é coberto por um casco.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ser humano vive em múltiplas relações dentro a sociedade em todos os aspectos, todas as suas ações e práticas têm sua significância no espaço. Sua cultura alimentar é marcada através das mudanças ocorridas ao longo da história, as quais tendem a suprir a necessidade do corpo que não resiste sem este fator na dieta alimentar.

Na cidade de Parintins a presença dos tipos de alimentos de forma acessível ao consumidor entram em uma dinâmica de preferência, pois quando observado os transgênicos e os industrializados, avançam as fronteiras e chegam até as áreas rurais da cidade, o que atenta o alto índice na sede. Independentemente de renda familiar podem ser adquiridos, é preciso ter o conhecimento quanto a suas relevâncias a saúde.

Entretanto os alimentos tradicionais em relevância ao seu consumo da dinâmica na feira, continua em alta, visto que, muitos atentam a manter sua dieta alimentar em base de alimentos saudáveis e frescos, em volto a trabalhos artesanais repassados de geração a geração, fato histórico que permanece na cultura dos parintinenses, visto que cultura indígena é de fato marcante, mas que resiste a outras culturas existentes, sendo a mais praticada na sociedade.

Nesse sentido não se trata de uma cultura monótona, mais sim de uma cultura que presa os alimentos que não apresentam danos à saúde dos consumidores. Em destaque preferem as frutas e derivados da mandioca, dessa forma valorizando os pequenos agricultores que mantem a produção diante de uma realidade com inúmeras dificuldades, mas que supera a concorrência com os grandes supermercados da cidade.

A preferência em frequentar a feira está embasada na cultura alimentar da família, a busca por alimentos diversificados e saudáveis, dentro de um preço acessível em um lugar que é direcionado a todas as classes sociais. Os que possuem abaixo de um salário conseguem comprar alimentos a sua preferência, assim valoriza as feiras tradicionais em Parintins.

A dinâmica do consumo dos frequentadores da feira, no que foi observado é bastante intenso, visto que as feiras estão disponíveis a compras todos os dias na cidade, abrangendo seja adolescentes, jovens e idosos, pois abarca a todos, sem distinção. Evidentemente precisa de mais valorização por parte dos órgãos

públicos que embora esteja subsidiando as feiras, não atenta as necessidades mais precisas, pois deixa os pequenos agricultores na base de cada um por si.

Assim, a cultura parintinense que é marcada por diversas culturas, mantém a tradicional. A preferência por sabores das frutas naturais, frutos nativos, derivados da mandioca por exemplo, são indispensáveis na dieta alimentar. Evidentemente não de forma tão abrangente, mas permanece intrínseca na cultura alimentar da população parintinense.

## REFERENCIAS

- ANDRADE, A. A. **A Feira Livre de Caicó/RN: um cenário de tradição e resistência às novas estruturas comerciais modernas.** 2015 (Monografia). UFRGN- Centro Regional de Ensino Superior do Seridó –CERES. Departamento de Geografia. Caicó-RN. 2016
- AQUINO, S. F. **Entre a Roça e a Feira: a circulação da produção agrícola no Amazonas.** 2014. Tese (Doutorado em Sociedade e Cultura da Amazônia). UFA. Manaus-AM. 2014.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação.-** Rio de Janeiro: Elsevier, 2003- 7ª Reimpressão. RJ
- CASTRO, Josué de. Área Amazônica. In:\_\_\_\_\_. **Geografia da Fome.** 10ª ed. –Rio de Janeiro: Brasil. 2010. p. 40-91
- CASTRO, Naimy Farias. Artigo. **Caracterização de Espaços não Formais na Cidade de Parintins/Am com potencial para o Ensino de Ciências Naturais e Biologia-UEA.** 2017. Disponível em:<<http://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf>>. Acesso em: 28 de ago. 2018.
- CRUZ, Fabiana Thomé da; SCHNEIDER, Sergio. Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais. **Revista Brasileira de Agroecologia.** 2010. p. 22-38.
- EMBRAPA: **Mandioca:** o produtor pergunta, a Embrapa responde / editores técnicos, Pedro Luiz Pires de Mattos, Alba Rejane Nunes Farias, José Raimundo Ferreira Filho. – Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 176 p.
- FAO/Incrá. *Diretrizes de política agrária e desenvolvimento sustentável.* Brasília, nov. 1994 (versão resumida do relatório final do projeto UTF/BRA/036).
- IBGE. **Instituto Brasileiro Geográfico e Estatístico.** 2015
- LEONARDO, M. Antropologia da Alimentação. **Revista Antropos – Volume 3,** Ano 2. Dezembro de 2009. “Parte da dissertação: Antropologia da Alimentação – Cultura Alimentar Brasileira, do curso de Pós-graduação em Nutrição e Saúde, pela Universidade de Lavras – MG”. Disponível em: <<http://revista.antropos.com.br>> Acesso: 25 de agos. 2018.
- MCS ALIMENTOS. **Os impactos da produção.** [2010]

MENDES, R.T.; VILLARTA, R.; GUTIERREZ, R.L. **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. Campinas: IPES. 1ª Edição, 2009. 176 p. Disponível em: <<http://ipes.cemib.unicamp.br/ipes/editora>>. Acesso em: 25 de ago. 2018.

MORATOYA, E. E.; et al. Mudanças no padrão de consumo alimentar no Brasil e no mundo. **Revista de Política Agrícola**. Ano XXII – No 1 – Jan./Fev./Mar. 2013. Disponível em: <<http://ainfo.cntia.embrapa.br>> Acesso: 25 de ago. 2018

SANTOS, Alem Silvia Marinho dos. **Segurança alimentar no ritmo das águas: mudanças na produção e consumo de alimentos e seus impactos ecológicos em Parintins-AM**. Tese (Doutorado). Centro de Desenvolvimento Sustentável. Universidade de Brasília. 2012

\_\_\_\_\_; LEONARDOS, Othon Henry. Repensando a geografia da fome na Amazônia. In: BARTOLI, E.; SILVA. C.; ALBUQUERQUE.R. **Parintins: sociedade & Linguagens**. EDUA, 2016. pg 135-161

SANTOS, M. S. S.; FERREIRA, D.J.F.; SANTOS, R.L. A feira livre como alternativa de geração de renda para agricultura familiar no Município de Santo Estevão- BA. In: **VI Congresso Iberoamericano de Estudos Territoriales y Ambientales**. São Paulo, 8 a 10 de Setembro de 2014. p. 685-699

SCHOR, Tatiana. Urbanização e modernização do território: a geografia da saúde e da alimentação no coração da floresta Amazônica. In. José Aldemir de Oliveira; Geraldo Alves de Souza. (Org.). **Geografia da Saúde: ambientes e sujeitos sociais no mundo globalizado**. 1. Ed. Manaus: EDUA, 2016, v.1, p. 179-198.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do Trabalho Científico**. 23, ed. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, Charlene; FRAXE, Terezinha. Trabalho Cultura e modos de vida em áreas rurais amazônicas: um olhar crítico sobre a agricultura e a pesca no Zé Açú, Município de Parintins/AM.( 2015). In: BARTOLI, E.; SILVA. C.; ALBUQUERQUE.R. **Parintins: sociedade & Linguagens**. EDUA, 2016. pg. 93-115.

SILVA, E. B. **A cadeia produtiva da agricultura familiar do município de couro de Magalhães de minas alto vale do Jequitinhonha**. 2015. Diamantina/MG, 2016. pg. 102.

TRANGÊNICOS: feche a boca e abra os olhos. **Cartilha Transgênicos**. Disponível em: <<http://ww.idec.org.br>> . Acesso em: 29 de set. 2018.

VINCIGUERA, Ana Paula. (Trabalho de Conclusão de Curso). **Agricultura Familiar – Uma Análise do Pequeno Produtor Rural no Município de Assis S/P**. 2014. Fundação Educacional do Município de Assis – FEMA - Assis, 2014. 33p

YIN, Robert K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. - 2.ed. -Porto Alegre : Bookman, 2001.

ZUIN, L.F.S.; ZUIN, P.B. Artigo. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**. G&DR v. 4, n. 1, p. 109-127, jan-abr/2008, Taubaté- SP. Disponível em:<<http://www.rbgdr.net/02008/artigo5.pdf> >. Acesso em 16 de Setembro de 2018.

\_\_\_\_\_. Artigo. Produção de alimentos tradicionais: valorizando o produto pecuário por meio de certificações de indicação de procedência. **Revista Colombiana de Ciência Pecuárias**. Vol.22 no.3 Medellin Julho/Setembro. 2009. Disponível em: <<http://www.scielo.org.co>. Acesso em: 16 de set. 2018.

## ANEXOS

### ANEXO A- Autorização de entrevistas

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS-UEA  
CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE PARINTINS-CESP  
LICENCIATURA EM GEOGRAFIA

#### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado (a) a participar da pesquisa “*Alimentos Tradicionais na feira de Parintins-AM*”, de responsabilidade da pesquisadora **Marilene Souza de Souza**, aluna de Licenciatura em Geografia da Universidade do Estado do Amazonas (UEA). O objetivo da pesquisa é “*Analisar a dinâmica do consumo dos alimentos tradicionais, na feira do produtor, pela população da cidade de Parintins- AM*”. Assim, gostaria de consultá-lo(a) sobre seu interesse e disponibilidade de cooperar com a pesquisa.

Você receberá todos os esclarecimentos necessários antes, durante e após a finalização da pesquisa, e lhe asseguro que seu nome não será divulgado, sendo mantido o mais rigoroso sigilo mediante a omissão total de informações que permitam identificá-lo(a). Sua identificação apenas aparecerá caso, para isso, dê autorização, mediante *Termo de Autorização para Utilização de Imagem para fins de pesquisa*. Os dados provenientes de seu questionário ficarão sob a guarda da pesquisadora responsável pela pesquisa.

**A coleta de dados será realizada por meio de um questionário.** É para este procedimento que você está sendo convidado a participar. Sua participação na pesquisa não implica em nenhum risco, sendo voluntária e livre de qualquer remuneração ou benefício. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper sua participação a qualquer momento. A recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade ou perda de benefícios.

Se tiver qualquer dúvida em relação à pesquisa você poderá entrar em contato com a pesquisadora responsável por meio do telefone (92) 99459-4185 ou pelo email: marisandsouza8@gmail.com.

Este documento foi elaborado em duas vias, uma ficará com a pesquisadora responsável pela pesquisa e a outra com o(a) senhor(a) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do participante

\_\_\_\_\_  
Assinatura da pesquisadora

Parintins, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2018

## APÊNDICE

### Apêndice A – Questionário ao produtor/atravessador

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS-UEA  
CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE PARINTINS-CESP  
LICENCIATURA EM GEOGRAFIA

#### QUESTIONÁRIO AO PRODUTOR/ATRAVESSADOR

- 1) Nome: \_\_\_\_\_
- 2) Idade: \_\_\_\_\_ anos
- 3) Renda familiar: ( ) menos de 1 salário ( ) 1 salário ( ) 1 a 2 salários  
( ) 3 a 5 salários
- 4) Qual sua origem?
 

( ) Parintins	( ) Barreirinha
( ) Nhamundá	( ) Manaus
( ) Santarém	( ) Boa Vista do Ramos
- 5) Nível de escolaridade: \_\_\_\_\_
- 6) Qual a origem dos produtos?
 

( ) Parintins	( ) Barreirinha
( ) Nhamundá	( ) Manaus
( ) Santarém	( ) Boa Vista do Ramos
- 7) Que tipo de feirante?
 

( ) produtor	( ) atravessador
--------------	------------------
- 8) Como armazena os alimentos? \_\_\_\_\_
- 9) Quantas vezes por semana vem vender na feira?
 

( ) todo dia	( ) duas a três vezes por semana	( ) só nos fim de semana
--------------	--	-----------------------------
- 10) Possui ajudantes?
 

( ) membros da família	( ) trabalhadores contratados
------------------------	----------------------------------
- 11) Qual dificuldades que encontram em trabalhar na feira?
 

( ) segurança	( ) padronização das barracas
( ) fiscalização	( ) transportes
( ) desorganização	
( ) infraestrutura	
- 12) Que quantidade de alimentos disponibiliza aos consumidores?
  - a) derivados da mandioca \_\_\_\_\_
  - b) frutas \_\_\_\_\_
  - c) peixes \_\_\_\_\_ kg
  - d) hortaliças \_\_\_\_\_
  - e) laticínios \_\_\_\_\_
  - f) carnes \_\_\_\_\_ Kg

## Apêndice B- Questionário ao consumidor

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS-UEA  
CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE PARINTINS-CESP  
LICENCIATURA EM GEOGRAFIA

### QUESTIONÁRIO AO CONSUMIDOR

- 1) Nome: \_\_\_\_\_
- 2) Idade: \_\_\_\_\_ anos
- 3) Endereço: \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_
- 4) Estado civil: ( ) casado(a) ( ) solteiro (a) viúvo (a)
- 5) Nível de escolaridade: \_\_\_\_\_
- 6) Renda familiar: ( ) menos de 1 salário ( ) 1 salário ( ) 1 a 2 salários  
( ) 3 a 5 salários
- 7) Porque gosta de ir na feira?  
 ( ) pela variedades de alimentos ( ) pela preferência  
 ( ) passear ( ) pelo preço acessível
- 8) Quais os alimentos que mais compra na feira?  
 ( ) derivados da mandioca ( ) hortaliças  
 ( ) frutas ( ) laticínios  
 ( ) peixes ( ) carnes
- 9) Qual derivado da mandioca mais consome?  
 ( ) farinha ( ) bebidas  
 ( ) beijus ( ) biscoitos  
 ( ) tapioca
- 10) Qual a feira preferida?  
 ( ) Feira do mercado ( ) Feira da Praça dos Bois  
 ( ) Feira da Bld. Quatorze de Maio
- 11) Com que frequência vem a feira?  
 ( ) semanalmente ( ) raramente  
 ( ) quinzenalmente
- 12) Porque a preferência em consumir alimentos tradicionais?  
 ( ) Faz parte da cultura alimentar da família ( ) não gosto de ir ao supermercado
- 13) Onde encontra a melhor qualidade dos produtos?  
 ( ) feira do produtor ( ) supermercado ( ) outros estabelecimentos

