

PERFIL DOS VENDEDORES DE SORVETE TIPO ITALIANO EXPRESSO COMERCIALIZADO NO CENTRO DA CIDADE DE MACEIÓ-AL

Marília COSTA (1); Victor ANDRADE (2); Ângela FROEHLICH (3)

(1) Estudante do curso de Tecnologia em Laticínios do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba.

Maceió-AL, CEP: 57010-862, 3304-4466, e-mail: marfilianiedja@hotmail.com

(2) Estudante do curso de Tecnologia em Laticínios do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba, e-mail: victorbeicinho@hotmail.com

(3) Professora do curso de Tecnologia em Laticínios do Instituto Federal de Alagoas, campus Satuba, e-mail: angelafroehlich@hotmail.com

RESUMO

O sorvete tipo Italiano Expresso que é um alimento saboroso, de preço acessível e feito com rapidez, tornou-se informalmente um meio de vida para muito jovens e adultos que comercializam este produto em meio às grandes possibilidades de contaminação presentes nas ruas do centro da cidade de Maceió, o que é um potencial risco a saúde do consumidor. Com esta preocupação e devido à ausência de pesquisas relacionadas à produção e comercialização do sorvete tipo italiano expresso, objetivou-se realizar uma pesquisa de campo a fim de obter dados sobre o perfil dos vendedores de sorvete tipo Italiano comercializados nas ruas do centro da cidade de Maceió - AL. Foram realizadas entrevistas durante o mês de Abril de 2010 com a aplicação de questionário a 16 vendedores nos seus pontos de venda. Dentre os entrevistados 60% são do sexo feminino e 40% do sexo masculino e a maior parte destes vendedores estão entre as idades de 18 e 25 anos (56,25%). A falta de qualificação e experiência para outras áreas de trabalho levaram estas pessoas a trabalhar com a máquina de sorvete, tornado-se para 75% deles a única renda. Entretanto a comercialização de alimentos não deve ser utilizada como uma alternativa informal para a geração de renda, pois é necessário um apoio técnico por parte do governo, dos órgãos de fiscalização, das instituições de ensino e principalmente uma fiscalização constante, o que minimizariam possíveis riscos a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Sorvete italiano, comercialização, perfil dos vendedores

INTRODUÇÃO

A comercialização informal de alimentos de um modo geral está crescendo no estado de Alagoas e esse comércio é dos mais procurados pela população por oferecer alimentos já prontos para consumo, com rapidez e preço acessível. Dentre esses produtos, os sorvetes tipo italiano expresso tem um grande destaque principalmente no centro da cidade de Maceió tornando-se tanto renda complementar ou até mesmo renda única de vários comerciantes.

Para garantir a qualidade dos sorvetes é de fundamental importância que em todas as etapas de fabricação utilize-se um procedimento higiênico-sanitário e matéria prima de qualidade. Pois os locais de produção e comercialização dos sorvetes italianos não são ideais, aumentando a probabilidade de contaminação do mesmo, uma vez que os pontos de venda estão localizados na sua maioria na rua, na porta de lojas ou bancas de revista e lanchonetes, locais estes que tem uma maior quantidade de sujidades e poeira devido à constante circulação de pessoas, além do mais os locais são desprovidas de água potável em abundância para higienização de equipamentos, utensílios e para higiene pessoal.

Vários estudos realizados em diferentes estados do Brasil relatam contaminação de sorvetes por microrganismos patogênicos e evidenciam também condições higiênico-sanitárias insatisfatórias (SANDOVAL *et al.*, 1969; CHAVES *et al.*, 1987; NASCIMENTO *et al.*, 1999; RIEKES *et al.*, 2000; PINTO *et al.*, 2000; HOFFMANN *et al.*, 2000; ARMONDES *et al.*, 2003).

As boas práticas de fabricação devem ser utilizadas durante a fabricação do sorvete a fim de evitar a contaminação do alimento. Dentre essas práticas, pode-se citar a utilização de leite e/ou derivados pasteurizados corretamente, emprego de tratamento térmico adequado, utilização de matéria-prima de boa

qualidade e, principalmente, atenção com o manuseio, sempre procurando respeitar o binômio tempo/temperatura de armazenamento e produção.

Devido à ausência de pesquisas relacionadas à produção e comercialização do sorvete tipo Italiano Expresso, objetivou-se realizar uma pesquisa de campo a fim de obter dados sobre o perfil dos vendedores e levantamento dos pontos de venda existentes nas ruas do centro da cidade de Maceió - AL.

MATERIAL E MÉTODOS

Durante o mês de Abril de 2010 foi realizado um levantamento dos pontos de venda de sorvete tipo Italiano Expresso existentes nas ruas da cidade de Maceió - AL e aplicação de questionário com 16 vendedores. O questionário aplicado seguiu o modelo da figura abaixo.

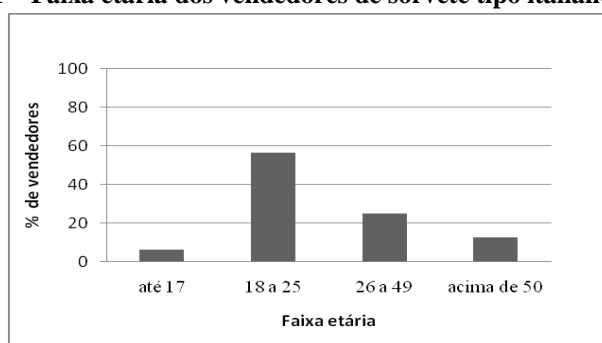
Figura 1 – Questionário aplicado aos vendedores

PERFIL DOS VENDEDORES					
Ponto de venda: _____					
Vendedor: _____				Data: ____/____/2010	
1. Sexo:	<input type="checkbox"/> Feminino		2. Faixa etária:		
	<input type="checkbox"/> Masculino		<input type="checkbox"/> até 17	<input type="checkbox"/> 18 a 25	<input type="checkbox"/> 26 a 49
3. Escolaridade: <input type="checkbox"/> Analfabeto					
Ensino Fundamental <input type="checkbox"/> Completo <input type="checkbox"/> Incompleto <input type="checkbox"/> Em andamento					
Ensino Médio <input type="checkbox"/> Completo <input type="checkbox"/> Incompleto <input type="checkbox"/> Em andamento					
Ensino Superior <input type="checkbox"/> Completo <input type="checkbox"/> Incompleto <input type="checkbox"/> Em andamento					
3. Há quanto tempo você trabalha vendendo sorvete italiano? <input type="checkbox"/> anos <input type="checkbox"/> meses <input type="checkbox"/> semanas <input type="checkbox"/> dias					
4. Por que escolheu trabalhar com esse produto?					
5. Essa renda é:		<input type="checkbox"/> complementar <input type="checkbox"/> única			
6. Houve uma preparação para trabalhar com esse tipo de alimento? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não			<input type="checkbox"/> Curso <input type="checkbox"/> Palestra <input type="checkbox"/> aprendeu com outro vendedor		
7. Você conhece as (BPF) Boas Práticas na Fabricação de alimentos				<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
8. Você aplica as BPFs em seu estabelecimento?				<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
9. O seu local de trabalho oferece condições para produzir um alimento seguro? Se não, o que falta pra melhorar?				<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
10. Já recebeu visita da vigilância Sanitária				<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
11. Você e seu produto estão preparados para receber visitas da vigilância sanitária				<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
12. Você gostaria de ter o apoio de nossa instituição (IF-AL) para ter um alimento de melhor qualidade dentro dos padrões estabelecido pela legislação em vigor?				<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram identificados 16 pontos de venda que comercializam sorvete tipo Italiano Expresso. Dentre os entrevistados 60% são do sexo feminino e 40% do sexo masculino. Quanto à faixa etária 56,25% dos vendedores apresentam idade entre de 18 e 25 anos (Gráfico 1). Geralmente é nessa idade que os jovens estão terminando o ensino médio e entrando no mercado de trabalho.

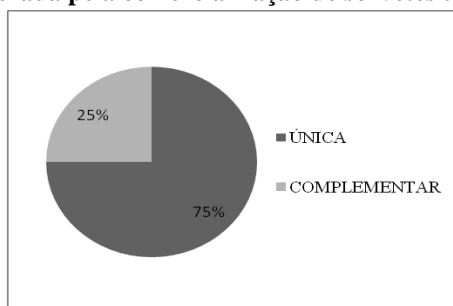
Gráfico 1 – Faixa etária dos vendedores de sorvete tipo italiano expresso.



De acordo com o Gráfico 2, 75% dos vendedores têm a comercialização do sorvete como renda única, segundo eles devido ao desemprego, falta de qualificação e experiência para outras áreas de trabalho, levaram estas pessoas a trabalharem com a máquina de sorvete que é de fácil manuseio, tornando-se uma alternativa para a geração de renda. Porém trabalhar com alimentos, seja ele qual for, é de fundamental importância preparo e conhecimento principalmente sobre Boas Práticas na Fabricação (BPFs) de Alimentos.

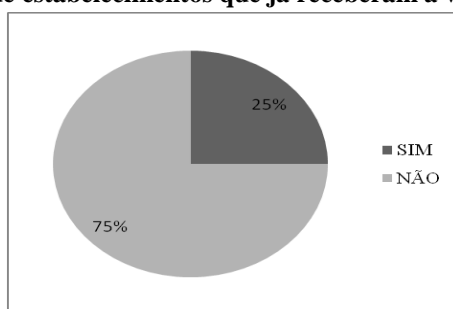
Do total de vendedores 75% trabalham a menos de um ano, sendo 87% dos entrevistados sentem-se preparados para uma possível visita do órgão fiscalizador (Vigilância Sanitária), no entanto apenas 37% possuem conhecimento ou já ouviram falar sobre as BPFs e aplicam o que sabem sobre o assunto: As técnicas utilizadas para lavagem de mãos, limpeza de utensílios, manutenção da máquina, armazenamento dos insumos e principalmente o preparo e armazenamento adequado do sorvete.

Gráfico 2 – Renda gerada pela comercialização de sorvetes tipo Italiano Espresso.



A venda de sorvete nas ruas do centro da cidade de Maceió cresce de forma rápida e desordenada, e o preocupante é que não há o acompanhamento necessário nem para fiscalizar nem para orientar os vendedores de como produzir o sorvete sem gerar riscos a saúde dos consumidores, isto fica evidenciado no Gráfico 3, no qual 75% do entrevistados afirmaram que nunca receberam a visita da Vigilância Sanitária e os 25% restantes só recebem as visitas porque as máquinas estão instaladas dentro de lanchonetes, ou seja, as visitas têm o intuito de fiscalizar as lanchonetes e não necessariamente as máquinas de soverte tipo Italiano Espresso.

Gráfico 3 - Porcentagem de estabelecimentos que já receberam a visita da vigilância sanitária



CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comercialização de alimentos não deve ser utilizada como uma alternativa informal para a geração de renda, pois é necessário um apoio técnico por parte do governo, dos órgãos de fiscalização, das universidades, institutos e principalmente uma fiscalização constante, o que minimizariam possíveis riscos a saúde dos consumidores. Com esta preocupação se fez necessário uma continuação desta pesquisa através do acompanhamento da qualidade por meio de análises microbiológicas utilizando-as para a correção de possíveis falhas que venham interferir na qualidade do sorvete tipo Italiano Espresso.

REFERÊNCIAS

ARMONDES, M.P.; ISSY, P.N.; ANDRÉ, M.C.D.P.B.; SERAFINE, A.B. Aspectos higiênico-sanitários de sorvetes e caldas de sorvetes, produzidos artesanalmente na cidade de Goiânia - GO. **Higiene Alimentar**, v.17 n107, p. 86-94, 2003.

HOFFMANN, F.L.; PENNA, A.L.B.; COELHO, A.R.; MANSOR, A.P.; VINTURIM, T.M. Qualidade higiênico-sanitária de sorvetes comercializados na cidade de São José do Rio Preto-SP – Brasil. **Higiene Alimentar**; v.14, n.76, p.62-8, 2000.

NASCIMENTO, A. R.; VIÉGAS, R.G.; CARVALHO, P.A.B.; CANTANHEDE, F.B. Avaliação microbiológica de gelados comestíveis (picolé), de indústrias de pequeno porte da cidade de São Luís - MA. **Higiene Alimentar**, v.13, n.64, p.58-61, 1999.

PINTO, M.F.; PONSANO, E.H.G.; DELBEM, A.C.B.; LARA, J.A.F. Condição higiênico-sanitária de sorvetes fabricados por indústrias artesanais no município de Araçatuba – SP. **Higiene Alimentar**, v.11, n.72, p.50-52, 2000.

RIEKES, C.; ALGAUER, E.; BORTOLINI, A.; GONCALVES, E.P. Ação sanitária em estabelecimentos produtores de gelados comestíveis no Distrito Sanitário do Bairro Novo, em Curitiba. **Divulgação Saúde**, v.19, p.95-97, nov, 2000.

SANDOVAL, L.A.; PAULO, M.S.; ZUPELARI, T. Estudo físico-químico e microbiológico dos sorvetes consumidos na cidade de São Paulo. **Revista ILCT**, nov/dez. p.20-31, 1969.