

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE – UFCG
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE – CES
UNIDADE ACADÊMICA DE EDUCAÇÃO – UAE

ALEXANDRA PEREIRA DA SILVA

**LEVANTAMENTO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NATIVAS E
EXÓTICAS DA CAATINGA COMERCIALIZADAS NA FEIRA LIVRE
NO MUNICÍPIO DE CUITÉ – PARAÍBA**

Cuité-PB

2014

ALEXANDRA PEREIRA DA SILVA

**LEVANTAMENTO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NATIVAS E
EXÓTICAS DA CAATINGA COMERCIALIZADAS NA FEIRA LIVRE
NO MUNICÍPIO DE CUITÉ – PARAÍBA**

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, da Universidade Federal de Campina Grande, como parte dos requisitos necessários para obtenção do título acadêmico de licenciada em Ciências Biológicas.

Orientadora: Profa. Dra. Maria Franco Trindade Medeiros

**Cuité – PB
2014**

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA NA FONTE
Responsabilidade Jesiel Ferreira Gomes – CRB 15 – 256

S586l

Silva, Alexandra Pereira da.

Levantamento das plantas alimentícias nativas e exóticas da caatinga comercializadas na feira livre no município de Cuité - Paraíba. / Alexandra Pereira da Silva – Cuité: CES, 2014.

72 fl.

Monografia (Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas) – Centro de Educação e Saúde / UFCG, 2014.

Orientadora: Maria Franco Trindade Medeiros.

1. Etnobotânica. 2. Plantas alimentícias. 3. Cuité – feira livre. I. Título.

CDU 633.88

**LEVANTAMENTO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NATIVAS E
EXÓTICAS DA CAATINGA COMERCIALIZADAS NA FEIRA LIVRE
NO MUNICÍPIO DE CUITÉ – PARAÍBA**

ALEXANDRA PEREIRA DA SILVA

Esta monografia foi julgada adequada como parte dos requisitos para obtenção do título acadêmico de Licenciatura em Ciências Biológicas, Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde – UFCG/CES.

Aprovada em de de 2014.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Maria Franco Trindade Medeiros (Orientadora)
Universidade Federal de Campina Grande

Prof. Dr. Carlos Alberto Garcia Santos (Titular)
Universidade Federal de Campina Grande

Profa. Dra. Marisa de Oliveira Apolinário (Titular)
Universidade Federal de Campina Grande

Profa. Dra. Michelle Gomes Santos (Suplente)
Universidade Federal de Campina Grande

Cuité – PB
2014

Dedico a Deus, todo poderoso, por não me abandonar em nenhum momento, me dando forças para alcançar os meus objetivos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, primeiramente, que me encheu de força e coragem para vencer os obstáculos, sempre me conduzindo aos melhores caminhos para alcançar um futuro melhor; a Ele toda a minha gratidão por tudo que tenho e sou.

Aos meus familiares e amigos; Irmã, sobrinha, primos, tios e em especial a minha tia Maria do Carmo e minha avó Severina, que, não fosse por elas, não teria a educação, a coragem de enfrentar as dificuldades e a determinação que hoje tenho.

À minha orientadora, Profa. Dra. Maria Franco Trindade Medeiros, por quem nutro muito respeito, carinho e admiração, pela paciência e o incentivo de sempre; por contribuir na minha formação com seus ensinamentos, sabedoria, experiência e orientação necessária, buscando sempre o melhor para o desenvolvimento de um bom trabalho.

Aos meus colegas de curso, em especial a Carla Danielle, que esteve presente nos momentos esperados e desesperados, sendo minha fiel dupla de trabalho, e a Francielly Negreiros e Thamara Medeiros, que compartilharam comigo, do início ao fim, momentos inenarráveis, fizeram os meus dias mais alegres e mais completos.

Aos feirantes que gentilmente se dispuseram a participar da pesquisa, com paciência, e pela colaboração nas informações dadas no âmbito da feira.

À Cynthia, que enquanto professora, ainda que não do meu curso, contribuiu para que o meu trabalho seguisse de forma correta. E enquanto amiga, de forma direta ou indireta, me apoiou e incentivou a dedicar-me cada vez mais e a pensar em futuro promissor.

À Wedson Medeiros, pela valiosa contribuição na pesquisa, através dos conhecimentos aos quais foram fundamentais para nortear o estudo.

À D. Maria José, que deixou suas atividades de lado e gentilmente contribuiu na construção do trabalho.

"[...] É o tempo da travessia; e se não ousarmos fazê-la, teremos ficado, para sempre, à margem de nós mesmos."

Fernando Teixeira de Andrade

SILVA, Alexandra Pereira da. **Levantamento das plantas alimentícias nativas e exóticas da caatinga comercializadas na feira livre no município de Cuité – Paraíba.** 2014. 72 fl. Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas. Universidade Federal de Campina Grande – Centro de Educação e Saúde – Cuité, Paraíba.

RESUMO

As feiras livres, desde a antiguidade, abarcam valores econômico, social e cultural, e através de sua ascensão, grandes e pequenos centros urbanos foram sendo construídos. Para estudar e compreender as formas de conhecimento e uso dos recursos comercializados nas feiras, a etnobotânica tem sido o principal meio pesquisa. Desta forma, este trabalho teve como objetivo realizar um levantamento etnobotânico das plantas alimentícias nativas e exóticas da Caatinga comercializadas na feira livre do município de Cuité, estado da Paraíba, dando enfoque para a riqueza florística e a saliência destas espécies, com intuito de assim revelar um panorama acerca do comércio de espécies que servem de recurso para a composição da dieta alimentar das pessoas que residem nesta região. Para tanto, utilizou-se a técnica de listagem livre e foram aplicados dois questionários semiestruturados com vendedores (n=87), os quais foram selecionados através de amostra não-probabilística. Os dados foram coletados em momentos de observação direta, conversas formais e entrevistas. Através da listagem livre e por meio das observações participantes, foi registrada a ocorrência de 75 espécies pertencentes a 43 gêneros e 30 famílias botânicas. As famílias que agruparam maior número de espécies foram: Brassicaceae com oito espécies (11%), Cucurbitaceae com sete espécies (10%), Rosaceae e Solanaceae com seis espécies cada (8%) e Amaryllidaceae e Fabaceae com quatro espécies cada (6%). Desse modo, entende-se que elas contribuem com o maior número de espécies que fornecem nutrientes para a população local. Dos 46 feirantes consultados, 31 (67%) eram homens e 15 (33%) mulheres, com idade mínima 15 anos e máxima de 76 anos. Com respeito ao elenco de plantas comercializadas, o número de espécies nativas (n=3, 5%) em relação às exóticas (n=62, 95%) mostrou-se reduzido. Portanto, como resultados da pesquisa, pode-se relatar que as espécies mais importantes para os feirantes foram: banana (*Musa* sp.), mamão (*Carica papaya* L.), batata-doce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.), laranja (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck), cebola (*Allium cepa* L.), maçã (*Malus domestica* Borkh), tomate (*Solanum lycopersicum* L.), batata-inglesa (*Solanum tuberosum* L.), uva (*Vitis* sp.) e melão (*Cucumis melo* L.).

Palavras-chave: Etnobotânica, plantas alimentícias, comércio local, feira livre, Caatinga.

SILVA, Alexandra Pereira da. **Survey of native and exotic food plants of Caatinga commercialized in the free market at the municipality of Cuité – Paraíba.** 2014. 72 fl. Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas. Universidade Federal de Campina Grande – Centro de Educação e Saúde – Cuité, Paraíba.

ABSTRACT

Since the antiquity, street markets involve economic, social and cultural values, and through their rise, great and small urban centers were built. In order to study and comprehend the knowledge forms and uses of the plants commercialized at the fairs, the ethnobotany has been the primary means research. In this sense, this work aimed to conduct an ethnobotany survey of the native and exotic food plants of the Caatinga commercialized in the free market at the municipality of Cuité – Paraíba, emphasizing the floristic richness and salience of these species, with the objective to reveal a panorama about the commerce of the species that serve as a resource for the composition of the diet of the people living in this region. For this purpose, it was utilized the technique of free listing and two semi structured questionnaires were applied to sellers (n=87), which were chosen through non-probabilistic sample. Data were collected by direct observation, formal conversations and interviews. Through the free listing and by the participant observations it was registered the occurrence of 75 species belonging to 43 genera and 30 botanical families. The families that had a larger number of species were: Brassicaceae with eight species (11%), Cucurbitaceae with seven species (10%), Rosaceae e Solanaceae with six species each (8%) and Amaryllidaceae e Fabaceae with four species each (6%). Thus, it is understood that they contribute to the greater number of species which provide nutrients to the local population. Of 46 consulted marketers, 31 (67%) were men and 15 (33%) women, aged at the minimum 15 years and maximum 76 years. With regard to the cast of commercialized plants, the number of native species (n=3, 5%) in relation to the exotic species (n=62, 95%) presented itself reduced. Therefore, as a result of the research, it can be related that the most important species to the sellers were: “banana” (*Musa* sp.), “mamão” (*Carica papaya* L.), “batata-doce” (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.), “laranja” (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck), “cebola” (*Allium cepa* L.), “maçã” (*Malus domestica* Borkh), “tomate” (*Solanum lycopersicum* L.), “batata-inglesa” (*Solanum tuberosum* L.), “uva” (*Vitis* sp.) and “melão” (*Cucumis melo* L.).

Keywords: Ethnobotany, food plants, local commerce, free market, Caatinga.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1:** Vista aérea do município de Cuité, Paraíba, Nordeste do Brasil..... 23
- Figura 2 – A e B:** Vista aérea do local da Feira Livre do Município de Cuité, Paraíba, Nordeste do Brasil. A: Nota-se, em destaque o Arraial da Serra, local onde se realiza a atividade comercial dos feirantes ao ar livre e sob cobertura de telhas de alumínio. B: Vê-se em destaque a estrutura predial do Mercado Municipal de Cuité. 25
- Figura 3 – A, B, C e D:** Espaços constituintes da Feira Livre do município de Cuité, Paraíba, Nordeste do Brasil. A: Comércio de frutas, verduras e hortaliças no espaço denominado Arraial. B: Vista frontal do Mercado Público. C: Comércio de utensílios diversos (roupas, alumínios, baldes, e outros) ao ar livre. D: Espaço ao ar livre destinado ao comércio de frutas, verduras e hortaliças.. 26
- Figura 4:** Distribuição percentual (%) da faixa etária dos feirantes de plantas alimentícias entrevistados na Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba.. 33
- Figura 5:** Grau de escolaridade entre os entrevistados da pesquisa.. 33
- Figura 6:** Estado civil dos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba. 34
- Figura 7:** Renda familiar dos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba.. 34
- Figura 8:** Percentual das famílias de plantas alimentícias comercializadas na Feira Livre de Cuité – Paraíba..... 41

LISTA DE TABELAS

- Tabela 1.** Análise dos artigos publicados com temas voltados para o levantamento de plantas alimentícias, registrando o local da publicação e o bioma. 21
- Tabela 2.** Análise dos artigos publicados com temas voltados para o levantamento de plantas alimentícias, onde foram analisados o número de espécies citadas, a classificação de nativas ou exóticas e a parte da planta mais comercializada. 22
- Tabela 3.** Índices quantitativos utilizados para a análise das espécies alimentícias comercializadas na Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba..... 31
- Tabela 4.** Dados relativos ao local de habitação dos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba. Legenda: H = homem; M = mulher. 35
- Tabela 5.** Lista das plantas alimentícias citadas pelos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba..... 37
- Tabela 6.** Espécies de plantas alimentícias da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba, registradas após a listagem livre. 40
- Tabela 7.** Valor de consenso entre os feirantes sobre as espécies comercializadas na Feira de Cuité e valor (R\$) atribuído as espécies por unidade, pacote e quilo. Legenda: und.=unidade; pct.= pacote; kg=quilo. 43
- Tabela 8.** Parte da planta usada, número de citações e valor de consenso para a parte da planta usada (VCPD) segundo o comércio realizado na Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba. 45
- Tabela 9.** Valor de consenso para áreas de coleta (VCAC) mencionadas pelos feirantes da Feira Livre do município de Cuité – Paraíba. 46
- Tabela 10.** Saliências das espécies florísticas comercialmente encontradas na Feira Livre de Cuité – Paraíba..... 48

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
2. OBJETIVOS	13
2.1 <i>OBJETIVO GERAL</i>	13
2.2 <i>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</i>	13
3. REFERENCIAL TEÓRICO	14
3.1 <i>UM POUCO DA HISTÓRIA DOS MERCADOS E FEIRAS LIVRES</i>	14
3.2 <i>AS INFLUÊNCIAS ÉTNICAS NA CONSTITUIÇÃO DA DIETA ALIMENTAR BRASILEIRA</i>	16
3.3 <i>ANÁLISE DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NAS PESQUISAS ETNOBOTÂNICAS REALIZADAS EM MERCADOS E FEIRAS LIVRES DO BRASIL</i>	19
4. MATERIAL E MÉTODOS	23
4.1 <i>ÁREA DE ESTUDO</i>	23
4.2 <i>COLETA DE DADOS</i>	26
4.3 <i>IDENTIFICAÇÃO DO MATERIAL VEGETAL</i>	28
4.4 <i>ANÁLISE DOS DADOS</i>	29
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO	32
5.1 <i>PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS ENTREVISTADOS</i>	32
5.2 <i>INVENTÁRIO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE CUITÉ - PARAÍBA</i>	36
5.2 <i>ESPÉCIES ALIMENTÍCIAS DE MAIOR IMPORTÂNCIA NO COMÉRCIO</i>	47
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	52
6.1 <i>LIMITAÇÕES DA PESQUISA</i>	52
6.2 <i>SUGESTÕES PARA PESQUISAS FUTURAS</i>	53
REFERÊNCIAS	54
APÊNDICE	60
ANEXO	69

1. INTRODUÇÃO

Considerada um bioma exclusivo do Brasil, a Caatinga representa 11% do território brasileiro, no qual compreende os Estados do Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas, Bahia e Minas Gerais (NEIMAN, 1989). Castigada pelas frequentes secas e pelo uso indevido de seus recursos, essa área tem resistido às ações antrópicas.

A Caatinga, comparado com os outros biomas brasileiros, não tem o devido reconhecimento. Embora apresente uma rica biodiversidade, ainda é pouco valorizado, seja pela seca que obriga o pequeno produtor a migrar para os grandes centros urbanos ou pela ideia deturpada de que é um ambiente pobre e ‘sem vida’ (LEAL, TABARELLI & SILVA (ed)). Apesar de apresentar essa grande riqueza biológica com toda a exuberância da fauna e flora que nela habitam, pouco se conhece botanicamente dessa formação (GIULIETTI *et al.*, 2004). É precisamente daí que surge a necessidade de mais estudos voltados para essa área.

Nessa região, determinadas espécies vegetais ganham destaque maior em função do seu potencial econômico. Plantas como a carnaúba (*Copernicia prunifera* (Mill.) H.E.Moore), umbu (*Spondias tuberosa* L.) e licuri (*Syagrus coronata* (Mart.) Becc) destacam-se como sendo atualmente os produtos mais importantes economicamente na Caatinga. Essas e outras plantas há tempos tem feito parte da alimentação dos que habitam essa região. Nesse contexto, praticamente todas as partes das plantas são utilizadas na alimentação, destacando-se as sementes e os frutos. Estão inclusos na lista de plantas usadas como alimento as espécies vegetais nativas: umbu (*S. tuberosa*), mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes), pitomba (*Eugenia iuschnathiana* Berg), murici (*Byrsonima crassifolia* L. Rich), taperabá (*Spondias lutea* L.) e o caju (*Anacardium occidentale* L.) (Ibidem). Na tentativa de superar os estragos causados pelos longos períodos de seca, as populações nordestinas buscam sobreviver com os recursos naturais oferecidos pela Caatinga.

Para estudar e compreender as formas de uso desses recursos, a etnobotânica tem sido a principal ferramenta, pois visa buscar uma relação entre os homens e as plantas. Há uma grande quantidade de estudos voltados para o registro do conhecimento dos povos, bem como o uso de espécies vegetais, destacando-se as medicinais, por essas populações (*Abordagem etnobotânica sobre plantas medicinais citadas por populações do entorno de uma unidade de conservação da caatinga do Rio Grande do Norte, Brasil; Plantas medicinais utilizadas para o alívio da dor pelos agricultores ecológicos do Sul do Brasil; Alimentação indígena na América*

latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?). No entanto, ainda que muito já tenha sido feito para registrar esses conhecimentos e até costumes de uma cultura, há uma necessidade de aumentar as pesquisas voltadas para essa área, pois os saberes de um povo não podem ser esquecidos, o conhecimento adquirido não se perde, mas é necessário valorizá-lo, mediante os processos evolutivos da população que caminha para um mundo cada vez mais globalizado, capitalista e tecnicista. Para SANCHO (1998, *apud* SOUZA, 2008, p. 30), “A interação do indivíduo com as tecnologias tem transformado o mundo e o próprio indivíduo”.

As feiras livres tem sido palco histórico nessas pesquisas. Em diversos trabalhos, são citadas como parte fundamental para o desenvolvimento e crescimento das pequenas e grandes cidades. Sendo um ambiente rico em cultura, diversidade e saberes, as feiras tem resistido até os dias atuais em meio ao crescente número dos mercados, que, de certa forma, aos poucos vem tentando substituí-las. A grande variedade dos produtos vendidos, a diversidade de quem por ela circula, a troca de informações, confere a feira um ambiente rico culturalmente, social e economicamente.

Sabendo que a maioria desses produtos tem baixo custo (GIULIETTI *et al.*, 2004), torna-se necessário compreender a carência de venda dessas plantas alimentícias nativas nas feiras e nos mercados. A demanda e a oferta de espécies vegetais nesses ambientes dependem, principalmente, do que o consumidor busca. Nesse aspecto, nota-se uma ausência na comercialização de determinadas plantas, mais fortemente as nativas, fazendo parte da cadeia de produtos comercializados. Entender esse processo de não (re)conhecimento das potencialidades dessas plantas, torna-se importante na medida em que a conservação da biodiversidade depende do uso correto desses recursos.

Essa não procura por plantas alimentícias nativas da Caatinga nesses locais, podem estar relacionadas ao fato de que aquele que a busca, que a conhece e, de certa forma, sabe como utilizá-la, não a compra, mas busca direto na fonte, apenas para um consumo imediato, sem outros fins. Entender que esses recursos alimentares podem ser mais valorizados se a eles forem agregados valores, pode beneficiar diversas partes, não só biologicamente como também economicamente. Mas, mais do que isso, outras questões podem ser colocadas.

É preciso antes conhecer a feira, a comunidade e seus aspectos socioeconômicos para que se tirem as respostas necessárias. É de suma importância para população conhecer o ambiente em que vive, bem como a flora que os cercam, para que desse modo sejam desenvolvidos mecanismos que visem o beneficiamento. E é nesse sentido que se faz necessário o desenvolvimento de pesquisas voltadas para esse tema.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Estudar em uma área de Caatinga do Estado da Paraíba as espécies vegetais comercializadas como alimento na feira livre do município de Cuité, bem como investigar o *status* de conservação de espécies nativas na literatura científica.

2.2 Objetivos Específicos

- 1- Caracterizar o perfil socioeconômico dos que realizam a prática de comércio de plantas alimentícias na feira livre estudada;
- 2- Fazer um levantamento das plantas alimentícias comercializadas na feira livre localizada no semiárido paraibano;
- 3- Identificar os recursos vegetais de maior importância no comércio da região estudada;
- 4- Investigar o *status* de conservação das espécies vegetais nativas comercializadas na feira livre .

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 *Um pouco da história dos mercados e feiras livres*

Antes de adentrar no contexto histórico dos mercados e feiras livres cabe enfatizar as definições encontradas na literatura para esses dois termos. O termo **mercado** é definido como o lugar onde se comercializam gêneros alimentícios e outras mercadorias. E **feira**, um lugar público, não raro descoberto, onde se expõem e vendem mercadorias (FERREIRA, 2001). Ao que parece, a diferença notória é relativa a questões de espaço, onde o mercado estaria inserido em um ambiente fechado e a feira em local descoberto.

Os mercados e feiras livres constituem-se numa atividade que remonta desde a Antiguidade, por volta de 3.000 e 2.000 a.C.. É por volta do século XI que a prática da comercialização de mercadorias começa a ganhar “forma”. Durante o período feudal, onde a economia era baseada na agricultura e autossuficiente, o que poderia justificar o fraco desenvolvimento do comércio na época, mas que em dado momento, mesmo a maior produção sendo para o consumo, ocorre a expansão de excedentes agrícolas, ponto de início das feiras. Então, na busca de aproveitar o excedente que estava sendo produzido, o homem passa agora de agricultor para, também, comerciante. Inicialmente com a troca de produtos e depois com a venda (DANTAS, 2007).

Na Idade Média, entre gregos e romanos as feiras livres começaram a ganhar maior expressividade. Consideradas fenômenos econômicos e sociais antigos, desde o período em que o homem fixou-se em um só lugar, passando a caçar e produzir seu próprio alimento, essa prática já se estabelecerá de forma diferente do que é hoje, mas inicialmente com o objetivo de sempre, troca e venda de mercadorias (SILVA, 2006).

Segundo Caio Prado Junior (1986, p. 123 *apud* SILVA, 2006):

Na Baixa Idade Média, as cidades nasceram e se desenvolveram a partir de uma função econômica, mesmo quando eram as antigas cidades romanas que readquiririam vida urbana. Eram cidades de mercadores que viviam em função do comércio.

As cidades nasceram ou renasceram do desenvolvimento do comércio e da agricultura na Europa, que garantia o abastecimento desses centros urbanos. Formaram-se juntos

aos portos ou ao longo das rotas comerciais, porém as mais prósperas estavam próximas de regiões agrícolas férteis e de tecnologia avançadas.

No Brasil, essa prática parece ter surgido durante o período colonial (LIMA & CÂMARA, [s.d]). Nesse contexto, encontravam-se as quitandas ou feiras africanas, pequenos estabelecimentos de comércio, que ficavam normalmente ao ar livre em pontos já estabelecidos. Era negociado produtos agrícolas, da pesca e artesanato. Produtos que chegavam de navio também eram comercializados de modo informal na praça XV, no Rio de Janeiro. Quando em 1711, o Marquês do Lavradio, oficializou-as (GUIMARÃES, 2010).

No nordeste as feiras surgem associadas à estrutura econômica da região dos séculos XVIII e XIX, que seriam a economia da cana de açúcar na Zona da Mata, a atividade pecuarista e da cotonicultura do sertão. Além disso, o gado era produto de venda e troca nas feiras semanais realizadas entre o Sertão e a Zona da Mata, denominadas de feiras de gado. (AZEVEDO E QUEIROZ, 2012).

Nessa região sertaneja, os brejos foram fundamentais para a produção de alimentos. E sobre o crescimento do comércio no nordeste,

De certa forma, o vigor e o sucesso das feiras nordestinas são o próprio termômetro da produtividade dessas áreas, cujos solos de mata deram origem à formação dos primeiros celeiros fornecedores de alimentos baratos e de uso tradicional no amplo espaço sertanejo. O transporte a baixo custo, feito no lombo de jegues, aliado à baixa expectativa de lucro dos camponeses brejeiros, garantiu a comercialização com níveis toleráveis de preços para as populações (AB'SÁBER, 1999).

Datações sobre a origem das feiras e mercados ainda parecem divergir quando observado a literatura pesquisada. Há citação de que a origem das feiras livres teria sido por volta do século IX (PIRENNE, 1936 *apud* SATO, 2007), outro afirma ter sido no século XI (LIMA & CÂMARA,[s.d]), outro diz ter sido a origem das feiras e mercados um acontecimento da Antiguidade, entre 3.000 e 2.000 a.C (DANTAS, 2007). Fato é que são fenômenos antigos e que tiveram e ainda tem forte influência sobre a sociedade, principalmente na economia, e que se faz presente nos dias atuais em grandes e pequenas cidades.

3.2 As influências étnicas na constituição da dieta alimentar brasileira

Os hábitos alimentares da população brasileira, se mesclando cada região, em muito se diferencia. Cada região, uma cultura diferente, um modo de vida diferente. Nesse contexto, os alimentos consumidos em cada localidade não se baseia apenas no valor econômico, mas também, em questões sociais e culturais (SILVA, 2007). Dutra, ([s.d.], p. 31) afirma que: “[...] não só varia entre sociedades, grupos sociais, como pode se diferenciar internamente a esses grupos, como comida de homem/ de mulher, de criança/adulto, de homens/ deuses.”

A cultura alimentar indígena, a cultura portuguesa e a africana foram as bases para a constituição de um cardápio tão diversificado e saboroso, que é do Brasil. Se voltarmos as nossas origens, veremos que boa parte das nossas “escolhas alimentares” estão relacionadas com a cultura indígena. A mandioca, os tomates, as batatas, o abacate, as pimentas, os pimentões, o chocolate, o guaraná, e outras mais, fizeram e fazem parte de uma culinária indígena presente no mundo inteiro (FERNANDES, 2012).

A mandioca, conhecida como o “pão do Brasil”, é uma das culturas mais difundidas entre as regiões do Brasil. As maiores produções encontram-se nos Estados do Pará (18%), Bahia (16,3%), Paraná (12,5%), Maranhão (6,5%), Rio Grande do Sul (5%), Amazonas (4,3%), São Paulo (3,9%), Ceará (3,5%) e Minas Gerais (3,3%) (EMBRAPA, 2011). Dela, são produzidos derivados, os quais fazem parte dos alimentos básicos que constituem a nossa dieta alimentar.

Da massa prensada faziam-se os beijus comuns assados no forno de argila, semelhantes aos pães ázimos, os de mandioca fresca, os de mandioca puba, o beiju com goma ou tapioca, os beijus cicas bem torrinhos e os pés de moleque. Do amido puro decantado no tucupi, fazia a goma ou o polvilho, para as tapioquinhas e o tacacá, e as farinhas de tapioca, para mingaus. Da massa com tucupi, o arubé, um molho apetitoso. Da massa torrada e esfarelada, as farinhas de todas as cores, secas e d’água, finas e grossas, para serem degustadas e não mastigadas, outrora usadas apenas nos tempos de guerra, como ração fácil de carregar, que misturada com água e piracuí transforma-se em um pirão rápido e alimentício (FERNANDES, 2012, p.14).

Mas, além dos tubérculos (inhame, batata, mandioca e outros), muito cultivados pelos índios, os peixes, a carne de caça e até os insetos, tidos como uma fonte proteica, foram moldando culturas pelo mundo a fora.

Em conjunto com a culinária ameríndia, os portugueses também contribuíram na gastronomia do Brasil, com seus diferentes modos de preparo das comidas (Ibidem). Trouxeram e introduziram, além de novos produtos e novos costumes, hábitos alimentares, que junto com a alimentação indígena foram se internalizando por entre os povos. Fernandes (2012, p. 17) afirma que: “O ‘diálogo alimentar’ entre o português e o ameríndio deu todas as vantagens ao primeiro, numa troca desigual.”

Mas, para além dos costumes e hábitos alimentares, os portugueses trouxeram para o Brasil

[...] as frutas amadas: figos (*Ficus carica* L.), romã (*Punica granatum* L.), laranja (*Citrus aurantium* L.), limas (*Citrus limetta* Risso), limão (*Citrus limonum* Risso), cidra (*Citrus medica* L.), azamboa (*Citrus medica verrucosa* Brot.), tâmaras (*Phoenix dactylifera*).[...] Semeou o arroz (*Oryza sativa* L.), o melão (*Cucumis melo* L.), a melancia (*Citrullus vulgaris* L.). As frutas das hortas prolongavam Portugal: abóboras quaresma chamadas “de Guiné” (*Curcubita maxima* Duchtre), “das de conserva, se dão mais e maiores que nas hortas de Avalade”, o gengibre (*Zingiber officinalis* Rose), o pepino (*Cucumis sativus* L.), a mostarda (*Brassica nigra* (L.) Kock), nabos (*Brassica napus* L.), rábano (*Raphanus sativus* L.) couves, tronchudas e murcianas (*Brassica oleracea* L., e var.), alface (*Lettuca sativa* L.), coentro (*Coriandrum sativum* L.), endros (*Anthem graveolens* L.), funcho (*Foeniculum vulgare* Hil.), salsa (*Petroselinum sativum* Hoffmann), cominho (*Cuminum cyminum* L.), hortelã (*Mentha piperita* (L.)), berinjela (*Solanum melogena* L.), tanchagem (*Plantago tomentosa* Lamb.), poejo (*Mentha pulegium* L.), agrião (*Nasturtium officinale* R. B.), manjeriço (*Ocimum basilicum* L.), alfavaca (*Ocimum gratissimum*, L.), beldros, bredos (*Euxolus oleracens* Moq.), chicória (*Cichorium endívia* L.), mastruço (*Lepidum sativum* L.), cenoura (*Dacus corota* L.), acelga (*Beta vulgaris* L.), espinafre (*Spinacea oleracea* L.) (CASCUDO, 2004, p. 238).

Por fim, ou ainda, a culinária africana se fez presente no Brasil por volta do século XVI quando os africanos aqui chegaram, trazendo suas influências gastronômicas entre elas o famoso azeite de dendê e os fortes temperos, tais como a pimenta, de todos os tipos, o gengibre,

piripiri, jindung, ataré e uziza. Essa cultura africana teve um destaque maior na região nordeste, principalmente na Bahia. (CASCUDO, 2004; FERNANDES, 2012).

Em face histórica, a dieta alimentar da Bahia, formada não só pelos gostos regionais, mas também influenciada pelas culturas portuguesa e africana, seguiram duas bases que montam o cardápio baiano. A primeira, se firma num contexto histórico religioso. Fernandes (2012) destaca que “[...] a invenção, a adaptação, a substituição de ingredientes, tudo isso foi contemporâneo da tradição, que era – é até hoje –, tanto quanto possível, cuidadosamente conservada na dieta das divindades africanas incorporadas às religiões chamadas de afro-brasileiras.” Então, aos santos e orixás eram/são feitas oferendas, e essas deveriam atender as “prioridades” das divindades as quais eram realizadas os rituais de candomblé (AGUIAR, 2012). Toda e qualquer celebração realizada para cultuar os orixás, tinham como oferenda a comida.

A segunda, faz referência a comida caseira, as mais saborosas e apimentadas, as vendidas nos comércio e que conferem a Bahia uma característica singular. De acordo com Freyre (1984 *apud* CORRÊA, 2003, p. 53):

[...] foi também na Bahia que se desenvolveu a doçaria de rua, dos tabuleiros, dos doces feitos de forma artesanal, com a mesma qualidade daqueles feitos em casa. Tornou-se costume ir às ruas em busca das iguarias feitas pelas negras forras, que tinham o milho e o coco como ingredientes básicos. Algumas quituteiras percorriam ruas e outras tinham ponto fixo, sentadas em pátios de igrejas ou à esquina de alguma casa assobradada, à sombra de uma árvore, com o tabuleiro pousado sobre armações em forma de X. Eram “mocotós, vatapás, mingaus, pamonhas, canjicas, acaças, abarás, arroz-de-coco, feijão-de-coco, angus, pão-de-ló de arroz, pão-de-ló de milho, rolete de cana, queimados, isto é, rebuçados, etc.

A cultura alimentar brasileira viaja em espaços distintos, nos gostos e hábitos, para formar uma cozinha com receitas que vai do “exótico” ao “simples”, do “suave” ao “forte”, e é, de certa forma, uma verdadeira mistura de saberes e sabores. Nesse contexto, o ato de alimentar-se é bem mais complexo do que podemos imaginar, visto que este está ligado a diversos aspectos, tais como, social, cultural e econômico e a comportamentos individuais, psicológico e fisiológico. Para MacBeth & Lawry e Mead (1997 *apud* SILVA, 2007, p. 155-156) “[...] as escolhas alimentares podem sofrer mudanças pela necessidade, derivadas de

fatores como condições ecológicas, desigualdades socioeconômicas, variações sazonais ou migrações.”

3.3 Análise das plantas alimentícias nas pesquisas etnobotânicas realizadas em mercados e feiras livres do Brasil

Vista como uma ferramenta que busca, *a priori*, registrar o conhecimento, a cultura e o processo de inter-relação entre os povos e a natureza, a etnobotânica tem contribuído consideravelmente no processo de assegurar que os conhecimentos antigos não sejam esquecidos e que esses possam ser utilizados por outras gerações (ALBUQUERQUE, 2010). Oliveira *et al.*, (2009 p. 591) em seu trabalho, cita que o surgimento da disciplina de etnobotânica é recente, nesse contexto afirma que:

[...] torna-se essencial olhar para a trajetória da Etnobotânica a fim de entender o desenvolvimento da disciplina no Brasil e refletir sobre os rumos tomados pelos estudos na área, com uma maior ênfase no ponto de vista das ciências biológicas. No caso do Brasil, e de outros países em desenvolvimento, a construção e a transformação da etnobotânica acontece em um cenário de diversidade cultural (envolvendo os conhecimentos e práticas de seus habitantes) e de diversidade biológica, que constituem um patrimônio de imenso valor potencial, incluindo plantas de interesse e potencial de mercado que podem ser possíveis fontes de geração de renda com sustentabilidade ambiental.

As pesquisas etnobotânicas, de fato têm crescido nos últimos anos, e é possível perceber o número mais expressivo de trabalhos publicados relativos as investigações com plantas medicinais e nas tribos indígenas. Os cenários aos quais se fazem essas pesquisas são os mais diversos. São, em sua maioria, comunidades que no seu contexto denotam serem “fonte” de conhecimentos antigos, que por vezes, esse pode até estar restrito a tal comunidade. Em meio a esses cenários, estão as feiras livres, que como ambientes diversificados, são áreas que podem ser “exploradas” no âmbito de estudos que visam a colaboração para o crescimento de personagens e figurantes que fazem a feira livre, enfim, para o desenvolvimento de toda a comunidade.

Embora as pesquisas etnobotânicas sejam crescentes nos estudos com plantas medicinais, há uma necessidade, principalmente em feiras livres, de explorar mais no levantamento de dados relacionados às plantas alimentícias. Durante esta pesquisa, o material encontrado que faz referência ao tema, foi mínimo, e foram analisados em diversos aspectos, tais como: local e estado das publicações, bioma onde foi realizada a pesquisa (Tabela 1), número de espécies citadas, indicação de nativas e exóticas e parte da planta usada (Tabela 2).

Do levantamento realizado, foram analisados dois artigos. O primeiro, trata-se de um trabalho de conclusão de curso, e o segundo, é um artigo, os dois do ano de 2011. Abaixo seguem os resumos com as especificações de cada um.

*Levantamento etnobotânico de plantas alimentícias nativas e espontâneas no RS:
conhecimento dos agricultores das feiras ecológicas de Porto Alegre*

Tendo como objetivo realizar um estudo etnobotânico com plantas alimentícias nativas e espontâneas no Rio Grande do Sul, num âmbito geral, resgatar a importância ecológica e cultural das plantas levantadas, o trabalho mostra-se pertinente em face ao limitado número de pesquisas que abordem o tema. Este foi realizado entre os anos de 2010 e 2011, quando participaram 20 agricultores sujeitos participantes das feiras ecológicas de Porto Alegre. Metodologicamente, o autor utilizou a amostragem não probabilística, visitas ao local de estudo, questionários semiestruturados, catálogos de fotos e a técnica de listagem livre. Foram citadas, 64 espécies de plantas comestíveis espontâneas e nativas do RS, distribuídas em 30 famílias. Dessas, as famílias que tiveram destaque foram Myrtaceae (9), Asteraceae (6) e Arecaceae (5). O autor destaca a relação da família Myrtaceae ser a com maior destaque. As espécies dessa família que foram citadas são frutíferas, dando ênfase a importância destas, e principalmente das nativas, na alimentação humana.

Levantamento de espécies frutíferas comercializadas nas feiras livres no município de Cacoal – RO

Com o intuito de registrar as espécies frutíferas comercializadas nas feiras livres no município de Cacoal, Rondônia, as autoras realizaram tal pesquisa objetivando, o levantamento dessas espécies e a influência econômica dessas no comércio local. A pesquisa ocorreu no período de julho de 2009 a junho de 2010. Para tanto, foi utilizado como metodologia, visitas ao local de estudo, questionários semiestruturados e fotos. No trabalho não foi registrado o número de informantes. Como resultados, foram identificadas 42 espécies que estavam distribuídas em 22 famílias. E, entre essas as mais representativas foram a família Rutaceae (7), Myrtaceae (3), Annonaceae (3) e Cucurbitaceae (3). Destaca também as espécies mais consumidas são: *Ananas comosus* (L.) Merr, *Citrus sinensis* (L.) Osbeck, *Carica papaya* L., *Persea americana* (Mill.) e *Psidium guajava* L. As autoras consideraram que as espécies frutíferas comercializadas no local de estudo, eram não só fonte de alimento para pessoas e também para a fauna, e que eram uma opção econômica viável para a população que ali reside.

Tabela 1. Análise dos artigos publicados com temas voltados para o levantamento de plantas alimentícias, registrando o local da publicação e o bioma.

Artigos analisados	Local da publicação	Bioma	Referências
<i>Levantamento etnobotânico de plantas alimentícias nativas e espontâneas no RS: conhecimento dos agricultores das feiras ecológicas de Porto Alegre</i>	Porto Alegre – Rio Grande do Sul	Pampa	Pesce (2011)
<i>Levantamento de espécies frutíferas comercializadas nas feiras livres no município de Cacoal – RO</i>	Cacoal, Rondônia	Amazônia	Silva & Santana (2011)

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 2: Análise dos artigos publicados com temas voltados para o levantamento de plantas alimentícias, onde foram analisados o número de espécies citadas, a classificação de nativas ou exóticas e a parte da planta mais comercializada.

Artigos analisados	Número de espécies citadas	Nativas ou exóticas	Parte da planta comercializada	Referências
<i>Levantamento etnobotânico de plantas alimentícias nativas e espontâneas no RS: conhecimento dos agricultores das feiras ecológicas de Porto Alegre</i>	64 espécies	Nativas	Folhas e frutos	Pesce (2011)
<i>Levantamento de espécies frutíferas comercializadas nas feiras livres no município de Cacoal – RO</i>	42 espécies	Nativas e exóticas	Frutos	Silva & Santana (2011)

Fonte: Dados da pesquisa

4. MATERIAL E MÉTODOS

4.1 Área de estudo

A feira livre estudada faz parte do contexto da zona urbana do município de Cuité (06° 28' 53,94" S e 36° 08' 58,87" W), o qual se encontra localizado na região centro-norte do Estado da Paraíba, Mesorregião do Agreste Paraibano e Microrregião do Curimataú Ocidental. O município de Cuité possui área territorial de 643,10 km² e dista 235,10 Km da capital do estado, João Pessoa (Figura 1). Em suas áreas limítrofes estão a leste os Municípios de Cacimba de Dentro (45 Km) e Damião (27 Km), ao sul Barra de Santa Rosa (29 Km) e Sossego (32 Km), a oeste Baraúna (22,5 Km), Picuí (23 Km), Nova Floresta (7 Km) e ao norte com o Estado do Rio Grande do Norte (FONSÊCA, 2011; PORTAL DOS MUNICÍPIOS, 2013).

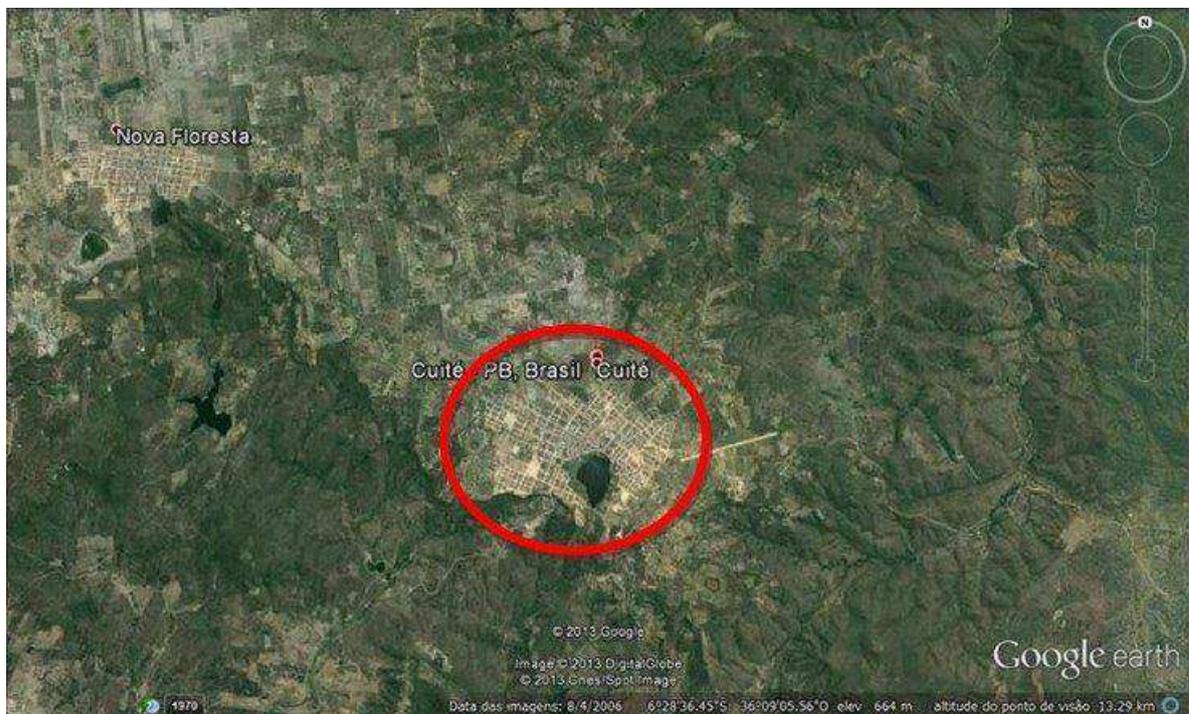


Figura 1: Vista aérea do município de Cuité, Paraíba, Nordeste do Brasil.(Fonte: Google earth, 2013).

Está inserido na unidade geoambiental do Planalto da Borborema, formada por maciços e outeiros altos, com altitude entre 650 a 1.000 m.s.m. O Planalto da Borborema ocupa uma área de arco que se estende do Sul de alagoas até o Rio Grande do Norte. O relevo geralmente apresenta vales profundos e estreitos dissecados. O solo desta região tem fertilidade bastante

irregular, com tendência de ser média para alta. Rios perenes cortam a unidade geoambiental, porém estes são de pequena vazão e o potencial de água subterrânea é baixo. O tipo vegetacional da unidade é o característico das áreas de agreste sendo, portanto, formado por Florestas Subcaducifólicas e Caducifólicas. O clima é do tipo Tropical Chuvoso, com verão seco. O índice pluviométrico anual da região é de 916,30 mm e a média mensal é de 76,35 mm. O regime de chuvas é caracterizado por uma estação pouco chuvosa, com maior intensidade entre os meses de janeiro a maio, e por uma estação seca prolongada, quando a umidade relativa do ar gira em torno de 70% (COSTA, 2005). A temperatura média anual no Município de Cuité gira em torno de 26 °C (PORTAL DOS MUNICÍPIOS, 2013).

A população total residente no município é estimada em 19.978 habitantes, dos quais 12.071 (60,5%) são da zona urbana e 7.865 da zona rural (IBGE, 2010). A densidade demográfica consta de 32,2 hab/Km². Grande parte do território (38%) é coberta por pastagens naturais e matas, 13% são de florestas naturais e 15% correspondem às lavouras temporárias, sendo que as permanentes ocupam 5% do território e as pastagens plantadas representam outros 2% (IBGE, 2010). Expressivos núcleos de degradação ambiental podem ser observados em toda a região, o que denota a intensificação da ação antrópica no ambiente natural (FONSÊCA, 2011).

A principal atividade econômica de Cuité é a agropecuária, sendo que na agricultura destacam-se a produção de sisal, algodão, mandioca, feijão e milho e, na pecuária, as criações que representam os maiores índices são a criação de aves, bovinos e caprinos (IBGE, 2010).

O quadro da educação pública no município é representado pela existência de 27 escolas municipais, seis presentes na zona urbana e 21 na zona rural, três escolas estaduais, todas no perímetro urbano, além do *Campus* da Universidade Federal de Campina Grande. Tem-se então a oferta de educação nos níveis fundamental, médio e superior à população local (SCARDUA, 2010).

A feira municipal de Cuité tem aproximadamente 200 anos e apresenta uma estrutura física fechada dentro do espaço denominado Mercado Público. Este mercado está dividido em duas áreas com atividades distintas: uma destinada à venda de frutos, laticínios, farinhas e beijos, carnes e outros produtos alimentícios, e outra área na qual se encontra uma praça de alimentação. No complexo do Mercado Público existe também uma área aberta que contempla o comércio de roupas, calçados e outros itens de consumo (Figuras 2 e 3). A feira conta com 271 vendedores (barraqueiros) cadastrados, dentre os quais se incluem comerciantes, açougueiros e feirantes (SILVA, 2012). Normalmente o dia de funcionamento acontece na segunda-feira, tendo início às 05h00 e término por volta das 19h00. Alguns feirantes chegam a

colocar suas bancas em outros dias como, quinta e sexta-feira, porém com menor expressividade. Segundo os feirantes, durante o dia da feira devem circular aproximadamente 5.000 pessoas, da hora que começa a hora que termina. A maioria das frutas e verduras comercializadas é comprada na Central de Abastecimento (CEASA) de Campina Grande – PB.



Figura 2: Vista aérea do local da Feira Livre do Município de Cuité, Paraíba, Nordeste do Brasil. A: Nota-se, em destaque o Arraial da Serra, local onde se realiza a atividade comercial dos feirantes ao ar livre e sob cobertura de telhas de alumínio. B: Vê-se em destaque a estrutura predial do Mercado Municipal de Cuité. (Fonte: Google Maps, 2014)

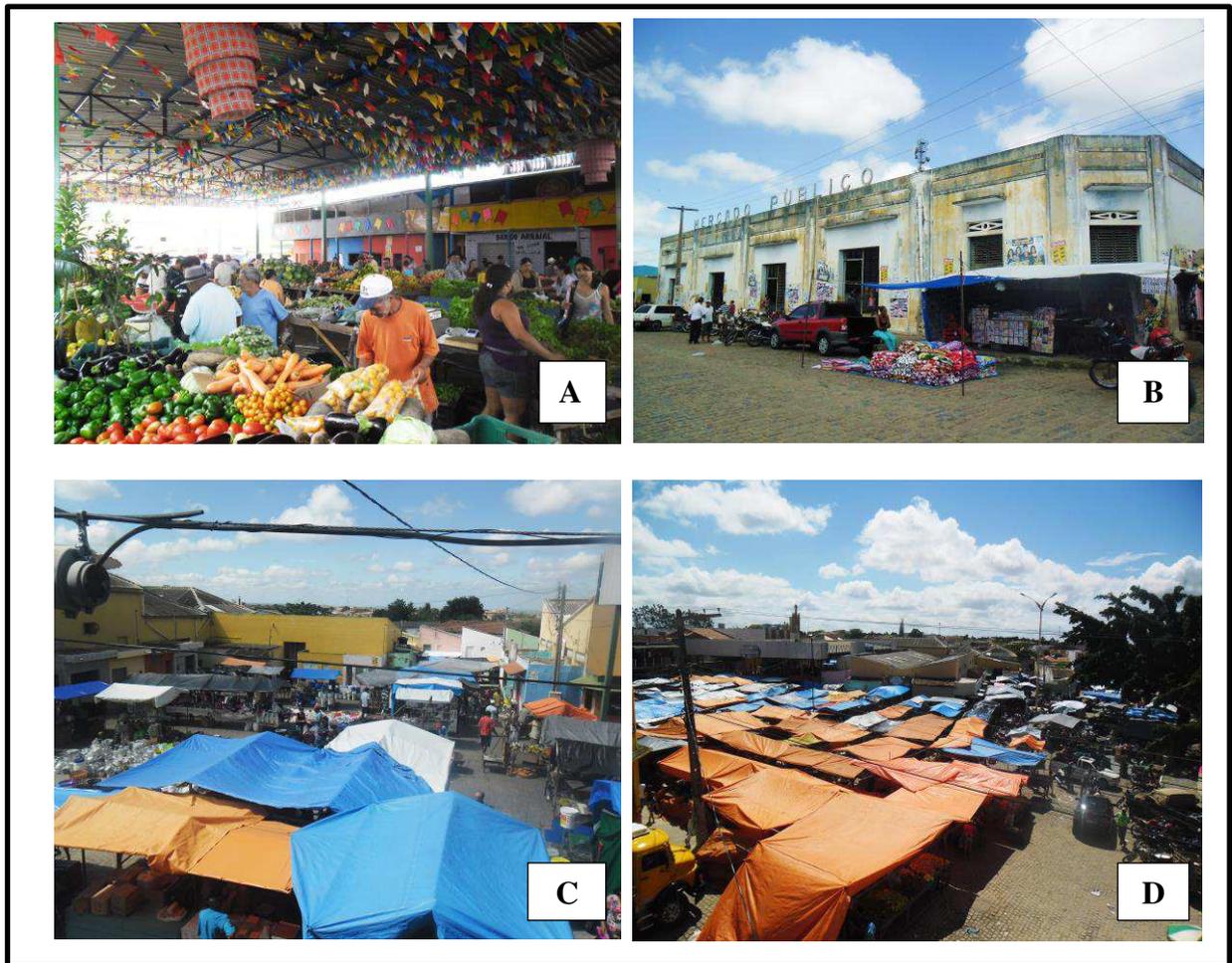


Figura 3: Espaços constituintes da Feira Livre do município de Cuité, Paraíba, Nordeste do Brasil. A: Comércio de frutas, verduras e hortaliças no espaço denominado Arraial. B: Vista frontal do Mercado Público. C: Comércio de utensílios diversos (roupas, alumínio, baldes, e outros) ao ar livre. D: Espaço ao ar livre destinado ao comércio de frutas, verduras e hortaliças. (Fonte: Google imagens, 2014).

4.2 Coleta de dados

A pesquisa etnobotânica ocorreu entre os meses de julho de 2013 e janeiro de 2014, período no qual se desenvolveu um estudo de natureza descritiva e quali-quantitativa (ANDRADE, 2010).

Inicialmente foram realizadas visitas a feira para conhecer e familiarizar-se com o ambiente de estudo, e durante a pesquisa, do início ao fim, constatou-se por meio de observações participante, diretas e indiretas, dados que, se não fosse por esses métodos, passariam despercebidos. Durante este primeiro contato foram expostos a todos os vendedores

da feira livre que comercializam espécies vegetais como alimento os objetivos da pesquisa. De acordo com este procedimento, a seleção dos feirantes foi então uma amostra intencional, não probabilística (SPATA, 2005 *apud* ALBUQUERQUE, 2010). Todos os feirantes foram convidados a participar da pesquisa, dos quais 87 aceitaram e 13 não manifestaram interesse em colaborar, alegando não serem responsáveis pelo comércio ou não estarem disponíveis para participar da pesquisa. As visitas de campo tinham início por volta das 8 horas da manhã. Os feirantes foram convidados a assinar um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), conforme estabelecido nos aspectos legais e éticos da Resolução nº196 de 10/10/1996 do Conselho Nacional de Saúde (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002).

A coleta de dados foi dividida em duas etapas de entrevistas semiestruturadas com os feirantes. Na primeira etapa foi aplicado um questionário, o qual teve por finalidade a caracterização da feira, onde se obteve as características da área de estudo, quais sejam, nome da feira, dias de funcionamento, horário de funcionamento, entre outros. Nesta mesma ocasião foi realizada a coleta de dados etnobotânicos através da técnica de listagem livre para se obter a citação do *ranking* de espécies de maior importância para os feirantes (ALBUQUERQUE, *et al.*, 2010). A listagem livre é baseada no princípio de que os itens mais importantes são mencionados por vários entrevistados e, deste modo, obtém uma posição de ranqueamento elevada (MALAN & NEUBA, 2011; TYSON *et al.*, 2011). O método da lista-livre também se baseia nas suposições de que pessoas listam termos em ordem de familiaridade e que o conhecimento de um indivíduo acerca de um domínio cultural está relacionado ao tamanho da lista informada (QUINLAN, 2005; ROSS & MEDIN, 2005; TYSON *et al.*, 2011). Amplamente utilizada na Antropologia e Sociologia (WELLER & ROMNEY, 1988; BERNARD, 2006), esta técnica tem sido bem estabelecida em estudos etnobiológicos como um procedimento o qual permite encontrar as plantas e/ou os animais mais salientes culturalmente a partir dos tipos ou maneiras de utilização (NOLAN & ROBBINS, 2001; QUINLAN, 2005; SETALAPHRUK & PRICE, 2007; MORAIS & SILVA, 2010; QUINLAN, 2010; MATI & DE BOER, 2011; ALBUQUERQUE *et al.*, 2014). As listas-livres são mais eficientes e precisas quando o “domínio” evocado é estreito (QUINLAN, 2010). Neste sentido, nós utilizamos a seguinte pergunta-chave direcionada aos entrevistados: *Por favor, me diga as plantas que você vende.*

Por razões que poderiam posteriormente facilitar a entrevista, já que pesquisas dessa natureza envolvem questões sociais, e sabendo que para obter certos dados é necessário obter a confiança do sujeito participante, foi aplicado na segunda etapa, um questionário socioeconômico (ALBUQUERQUE, *et al.*, 2010). Assim, com intuito de que na segunda etapa já houvesse uma relação maior entre entrevistador e entrevistado, o questionário pelo qual

foram obtidas informações dos feirantes a respeito dos dados sócioeconômicos, continham perguntas sobre informações pessoais como: idade, gênero, número de pessoas por residência, renda mensal, local de residência, e escolaridade. Nesta segunda etapa, 48 (55%) informantes negaram-se a continuar participando da pesquisa alegando não terem tempo. Outros feirantes (n = 41 (47%)) haviam sido substituídos por outras pessoas e por isso não foram encontrados no local de comércio no momento da visita. Desse modo, dos 87 participantes, 39 (45%) responderam o questionário com dados das plantas, e 46 (53%) para o questionário com informações dos feirantes. Devido a essa desistência e ausência, os dados da segunda etapa não foram coletados junto a todos os participantes envolvidos desde o início da pesquisa.

Além dos questionamentos acerca das informações socioeconômicas, a parte seguinte destas entrevistas enfocavam perguntas dirigidas. Este procedimento objetivou confirmar e coletar informações mais detalhadas sobre as espécies citadas na primeira fase de coleta e incluíram as seguintes perguntas: nome popular das plantas comercializadas, as partes das plantas comercializadas, a unidade e preço de venda e onde são as zonas de origem do material.

4.3 Identificação do material vegetal

Durante o trabalho de campo houve a compra do material botânico comercializado para o registro fotográfico dos espécimes e sua posterior identificação botânica. As fotografias compuseram um banco de imagens criado para fazer parte de uma coleção etnobotânica de laboratório da Universidade Federal de Campina Grande, *Campus* de Cuité. A identificação do material botânico registrado foi realizada através de consulta à literatura especializada. Os nomes científicos das plantas identificadas também foram conferidos com a base de dados Missouri Botanical Garden's VAST (VAScular Tropicos) nomenclatural database – W3 Tropicos (2014) e The International Plant Names Index – IPNI (2014). O sistema de classificação adotado foi o Angiosperm Phylogeny Group – APG III (2009).

4.4 Análise dos dados

Os dados coletados foram tabulados em um banco de dados e analisados de acordo com a sua natureza, conforme discriminado a seguir. A fim de avaliar o quanto está consensualmente distribuído entre os feirantes o conhecimento comercial de espécies alimentícias, foram aplicadas medidas quantitativas que se encontram descritas na Tabela 3.

Com relação à listagem livre, estas foram plotadas no Microsoft® Excel© 2013. Foi utilizado o software FLAME versão 1.1 (PENNEC *et al.*, 2012) para calcular a Saliência de Smith (ou índice de Smith) (SMITH & BORGATTI, 1997) e a Saliência de Sutrop (ou índice de Sutrop) (SUTROP, 2001). O índice de Smith (S_s) é calculado pela seguinte equação proposta por Smith e Borgatti (1997):

$$S_s = \frac{\sum_{i=1}^N \frac{L_i - R_a + 1}{L_i}}{N}$$

Onde: S_s = Importância cultural de um item “a” de acordo com o índice de Smith; N =Número de listas-livres (número de entrevistados); L_i =comprimento de uma lista “i” e “ R_a ” é o Ranking de um tipo “a”.

Já o índice de Sutrop (S_T) é dado pela equação desenvolvida por Sutrop (2001):

$$S_T = \frac{F}{N \cdot mP_a}$$

Com: S_T = Importância cultural de um item “a” de acordo com o índice de Sutrop; N = Número de listas-livres (número de entrevistados); F =Frequência de citação do item em todas as listas; mP_a =ranking de citação médio; o qual é dado por: $\frac{\sum_{i=1}^N r_{ai}}{F}$, com r_{ai} sendo o ranking de citação de um item “a” na lista “i”.

Os valores de ambas as saliências vão de 0 a 1, com a saliência máxima sendo obtida quando um termo é mencionado por todos os entrevistados e está na primeira posição em todas as listas-livres (SUTROP, 2001; MALAN & NEUBA, 2011). O índice de Sutrop, entretanto, é

indicado como uma correção da Saliência de Smith por eliminar o efeito acarretado pelo comprimento das listas individuais no cálculo geral da saliência cognitiva (ver SUTROP, 2001; RIBEIRO, 2012). Por este motivo e como ambas as saliências ainda são utilizadas, decidiu-se realizar o cálculo delas, ao invés de manter apenas a saliência S_T . Foi utilizada a correlação de Pearson (r) para verificar a relação entre ambas as saliências.

Quanto à categorização das espécies, estas foram classificadas como nativas ou exóticas de acordo com a sua ocorrência como espontâneas ou cultivadas. Esta classificação seguiu a conceituação proposta por Albuquerque (2007), a qual engloba dentre as espontâneas aquelas que ocorrem naturalmente no ambiente e são colhidas dos estoques naturais, sem serem cultivadas; e dentre as cultivadas, aquelas reconhecidas como não disponíveis na vegetação natural, sendo necessariamente manejadas e mantidas pela ação humana intencional. A categoria de espécies nativas incluiu igualmente as espécies endêmicas da caatinga e as de origem na América do Sul (GIULIETTI *et al.*, 2002; ALBUQUERQUE *et al.*, 2007). Após a conclusão desta etapa, foi realizado um levantamento do *status* de conservação das espécies categorizadas como nativas. A avaliação ocorreu por meio de consulta à “Lista Oficial de Espécies da Flora Brasileira Ameaçada de Extinção” (2013) e à base de dados da União Mundial para a Natureza (THE IUCN RED LIST OF THREATENED, 2013), através das quais foi verificado se alguma das espécies figura numa das categorias adotadas pela União Mundial para a Natureza.

Tabela 3. Índices quantitativos utilizados para a análise das espécies alimentícias comercializadas na Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba.

Índices	Cálculo	Descrição	Referência
Consenso entre autores sobre espécies e famílias citadas	Número de autores [feirantes] que citaram a espécie i (ou a família i) x 100/ número total de autores.	Estimativa da frequência de espécies e famílias.	Molares & Ladio (2009)
Valor de consenso para área de coleta (VCAC)	$VCAC = Sx/St$, número de vezes em que uma certa área foi mencionada (Sx) dividido pelo total de citações de todas as áreas (St).	VCAC, Medida do grau de concordância entre os informantes referente às áreas de coleta da espécie.	Monteiro <i>et al.</i> (2006)
Valor de consenso para a parte da planta (VCPP)	$VCPP = Px/ Pt$, número de citações para uma dada parte da planta (Px) dividido pelo número total de citações para todas as partes (Pt).	VCPP, Medida do grau de concordância entre os informantes referente às partes da planta usadas.	Monteiro <i>et al.</i> (2006)

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Perfil socioeconômico dos entrevistados

Para a aplicação do questionário socioeconômico, analisando as situações possíveis, pode-se considerar o fato indiscutível de que toda e qualquer feira livre é um ambiente dinâmico. Seguindo essa vertente, foi possível perceber, durante as observações participantes e conversa informal, que em diversas bancas, há uma mudança de vendedor, seja por um horário ou um dia inteiro de feira. Durante as conversas, pôde-se registrar que muitos dos comércios na feira são familiares, ou seja, trabalha pai, mãe e filho, ou, neto, avó, irmã, e outras possíveis formações. Desse modo, considerando esse aspecto, não houve, no tempo em que se realizou a pesquisa, a possibilidade de realizar a entrevista com os 87 feirantes que participaram da listagem livre das plantas. Além disso, alguns, no momento em que foram abordados para a entrevista, mesmo já havendo participado da vez anterior, não puderam colaborar, seja por ter sido uma visita em um dia de intenso movimento, e portanto, não havia tempo disponível para tal, ou porque simplesmente não estavam dispostos a responder as questões naquele momento.

Com base nos dados socioeconômicos obtidos, constatou-se que entre os 46 feirantes consultados, 31 (67%) eram homens e 15 (33%) mulheres. Desse modo, observa-se que tanto homens quanto mulheres comercializam plantas alimentícias na feira livre estudada, sendo entretanto uma atividade predominantemente masculina. Foi identificada uma ampla faixa etária (Figura 4). O que se viu na pesquisa, foi uma variação enorme na idade dos feirantes, que teve como idade mínima 15 anos e máxima de 76 anos, revelando assim, que gênero ou idade não é o obstáculo maior na realização de quaisquer atividades, e que mais uma vez, o ambiente ao qual se constrói a feira, é diverso e único nas particularidades presentes em torno de todos que contribuem na construção e permanência desse evento.

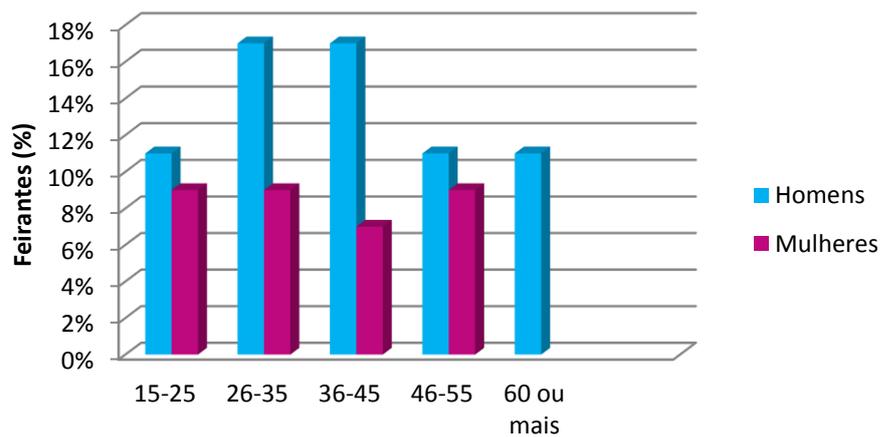


Figura 4: Distribuição percentual (%) da faixa etária dos feirantes de plantas alimentícias entrevistados na Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba. (Fonte: Dados da pesquisa).

Em relação ao grau de escolaridade, o mais comum entre os entrevistados foi o 1º grau incompleto (1ª. à 4ª. série) com 61%, incluindo homens e mulheres. O baixo grau de escolaridade entre os entrevistados revela a importância do comércio para a economia das famílias que compõem a dinâmica comercial da feira (Figura 5), uma vez que tal atividade constitui-se como a principal fonte de renda.

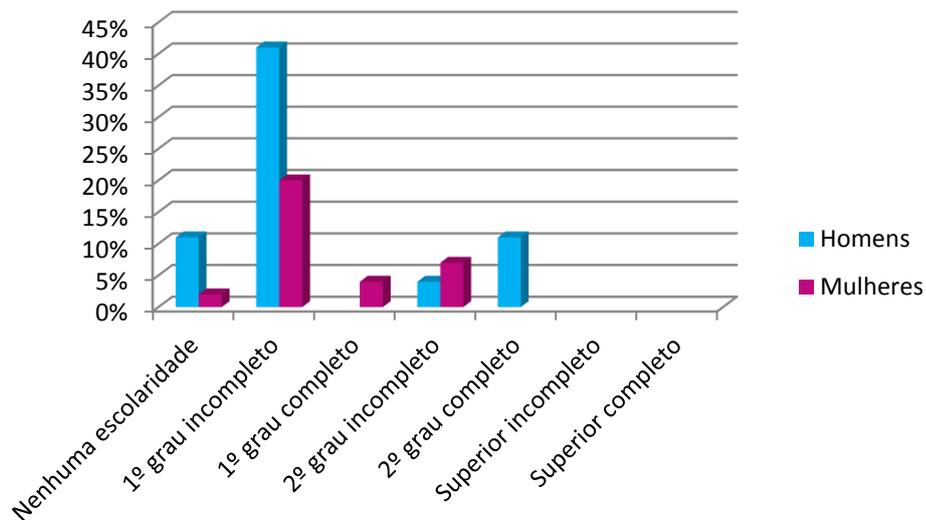


Figura 5: Grau de escolaridade entre os entrevistados da pesquisa. (Fonte: Dados da pesquisa).

No que diz respeito ao estado civil dos comerciantes entrevistados, a maioria, 55% das mulheres e 60% dos homens, é casada no civil e/ou no religioso ou através de união consensual

(Figura 6). Enfatizando que o comércio na feira é a fonte de renda para a maioria das famílias que ali trabalham. A idade nesse quesito foi bem diversificada, registraram-se pessoas entre 15 e 40 anos que disseram serem casados.

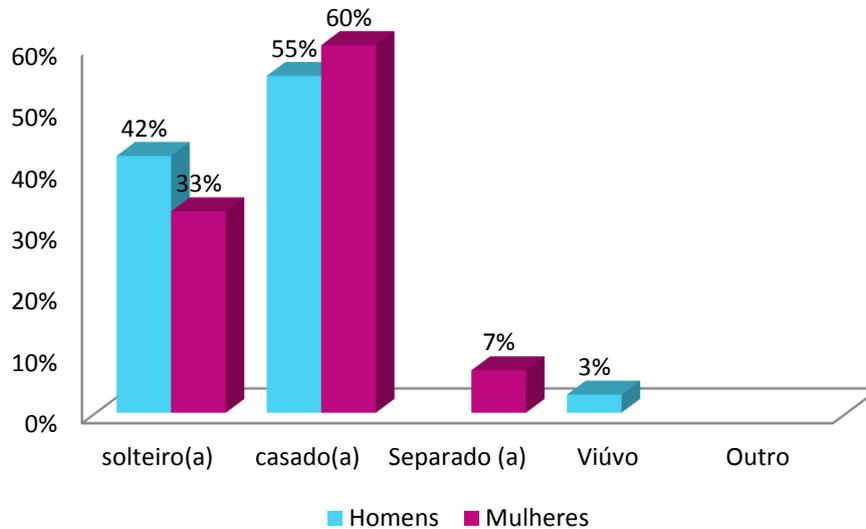


Figura 6: Estado civil dos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba (Fonte: Dados da pesquisa).

Quanto a renda familiar, verificou-se a prevalência de uma renda abaixo de 1 (um) salário mínimo (R\$ 724,00), 74% dos homens e 80% das mulheres citaram tal renda. Uma pequena parte dos entrevistados, 26% dos homens e 20% das mulheres alcançam rendimentos entre um e três salários, ao que pôde ser observado, esses feirantes geralmente comercializam em outras feiras, portanto, obtêm renda maior (Figura 7) .

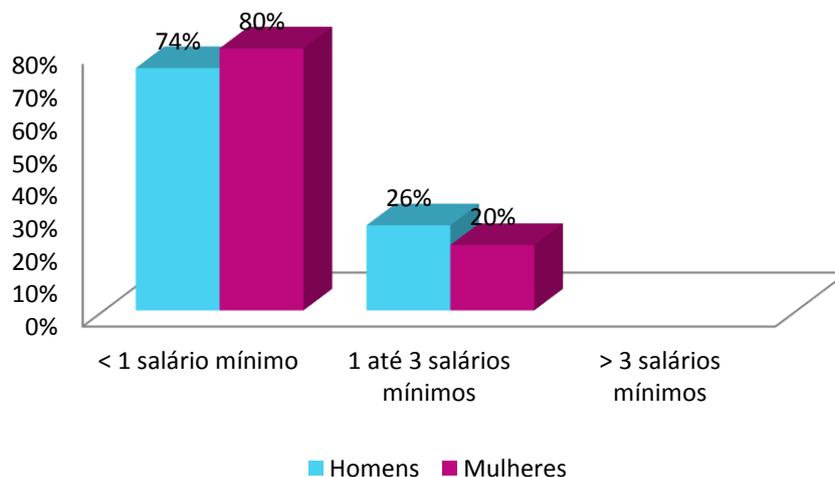


Figura 7: Renda familiar dos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba. (Fonte: Dados da pesquisa).

Em relação a moradia, a maioria habita na zona urbana, sendo 77% homens e 80% das mulheres. Dos 46 entrevistados, 74% dos homens disseram morar com um número de pessoas que varia de quatro a sete, já as mulheres, 53% moram com um número de um a três pessoas. Isso evidencia que, ao avaliar a renda e a quantidade de pessoas para qual é distribuída, a renda não é suficiente, mas ainda assim, essa atividade de comercialização de plantas alimentícias, para os informantes é a única ou principal fonte de renda. A maioria dos homens (97%) moram em casa própria, apenas 3% em casa alugada. O mesmo é aplicado às mulheres, 73% moram em casa própria, 20% em casa alugada e 7% em casa cedida (Tabela 4).

Tabela 4. Dados relativos ao local de habitação dos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba. Legenda: H = homem; M = mulher.

	Zona de habitação	
	H	M
Zona rural	7 - 23%	3 - 20%
Zona urbana	24 - 77%	12 - 80%
Total	31 – 100%	15 – 100%
	Qntd. de pessoas que moram com o feirante	
	H	M
Mora sozinho	1 - 3%	1 - 7%
Uma a três	6 - 20 %	8 - 53%
Quatro a sete	23 - 74%	4 - 27%
Oito a dez	1 - 3%	2 - 13%
Mais de dez	-	-
Total	31 – 100%	15 – 100%
	Condição do local de residência	
	H	M
Casa própria	30 - 97%	11 - 73%
Alugada	1 - 3%	3 - 20%
Cedida	-	1 - 7%
Total	31 – 100%	15 – 100%

Fonte: Dados da pesquisa

5.2 Inventário das plantas alimentícias na Feira Livre do Município de Cuité - Paraíba

No levantamento etnobotânico realizado na Feira Livre de Cuité, foram registradas 65 espécies citadas pelos participantes da pesquisa (Tabela 5).

Durante a pesquisa, ao realizar as visitas, nas conversas informais, na observação participante e nas entrevistas, observou-se que na feira estudada, em outros períodos, há uma comercialização de outras plantas as quais não fizeram parte da lista citada pelos vendedores (listagem livre, n=65 espécies). Ao questionar aos entrevistados se haviam outras plantas que eles comercializavam e que não estavam na banca, eles me informaram que sim, que durante alguns períodos, outras plantas são comercializadas. Tais plantas foram citadas por eles como “plantas de época”, plantas com tempo determinado para floração, frutificação e disponibilização do recurso no comércio. Foi possível registrar o nome de espécies como: seriguela (*S. purpurea*), pitomba (*E. iuschnathiana*), caju (*A. occidentale*), umbu (*S. tuberosa*) e jaca (*Artocarpus integrifolia* L.). Além dessas, a fruta-pão (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg), que foi citada na lista livre, é também considerada planta de época, e por tal motivo, após a aplicação da lista até o final da pesquisa não foi possível encontrá-la novamente sendo comercializada. O feirante que vendia a fruta-pão, quando questionado, alegou não estar na época, portanto, não estava sendo comercializada naquele momento. Em vista deste cenário de oferta de recursos vegetais em função da sazonalidade, constatou-se através de observações posteriores a aplicação da técnica de listagem livre, que outras 10 espécies (Tabela 6), além das citadas, estavam a ser comercializadas.

Outro aspecto a ser considerado em relação à diversidade vegetal comercializada diz respeito à classificação local, ou taxonomia de *folk*. Neste caso houve igualmente uma redução no número de espécies por parte dos feirantes uma vez que estes não diferenciaram determinadas plantas, como o *Cucumis melo* var. *cantalupensis* Naudin, que para as três espécies presentes, citaram como sendo uma só. Desse modo, incluindo essas espécies observadas, foi possível registrar um número total de 75 espécies, pertencentes a 43 gêneros e 30 famílias botânicas.

Tabela 5. Lista das plantas alimentícias citadas pelos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba.

Família/Táxon específico e infra-específico	Nome vulgar
Amaranthaceae	
<i>Beta vulgaris</i> L.	Beterraba
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> L.	Acelga
Amaryllidaceae	
<i>Allium sativum</i> L.	Alho
<i>Allium cepa</i> L.	Cebola
<i>Allium</i> sp.	Cebola roxa
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Cebolinha
Anacardiaceae	
<i>Mangifera indica</i> L.	Manga
<i>Mangifera</i> sp.	Manga espada
Anonaceae	
<i>Annona muricata</i> L.	Graviola
<i>Annona squamosa</i> L.	Pinha
Apiaceae	
<i>Daucus carota</i> L.	Cenoura
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Coentro
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Salsa
Arecaceae	
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco
Asteraceae	
<i>Lactuca sativa</i> L.	Alface
Brassicaceae	
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i> DC.	Couve
<i>Brassica oleracea</i> L.	Couve-folha
<i>Raphanus sativus</i> L.	Rabanete
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	Couve-flor
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Repolho
<i>Brassica</i> sp.1	Repolho branco
<i>Brassica</i> sp.2	Repolho roxo
<i>Eruca sativa</i> Mill.	Rúcula

Tabela 5. Lista das plantas alimentícias citadas pelos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba.

Continuação...

Família/Táxon específico e infra-específico	Nome vulgar
Bromeliaceae	
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	Abacaxi
Caricaceae	
<i>Carica papaya</i> L.	Mamão
Chenopodiaceae	
<i>Spinacea oleracea</i> L.	Espinafre
Convolvulaceae	
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata, Batata doce
Cucurbitaceae	
<i>Cucurbita pepo</i> L.	Jerimum, Abobrinha
<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	Chuchu
<i>Cucurbita</i> sp.1	Jerimum de leite
<i>Cucurbita</i> sp.2	Jerimum caboclo
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	Melancia
<i>Cucumis melo</i> var. <i>cantalupensis</i> Naudin	Melão
<i>Cucumis sativus</i> L.	Pepino
Dioscoraceae	
<i>Dioscorea</i> sp.	Inhame
Ebenaceae	
<i>Diospyros kaki</i> Thunb.	Caqui
Euphorbiaceae	
<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	Macaxeira
Fabaceae	
<i>Arachis hypogaea</i> L.	Amendoim
<i>Vicia faba</i> L.	Fava, Fava verde
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Feijão, Feijão verde
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Vagem
Lauraceae	
<i>Persea americana</i> Mill.	Abacate
Malvaceae	
<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.	Quiabo
Moraceae	
<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg.	Fruta-pão

Tabela 5. Lista das plantas alimentícias citadas pelos feirantes da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba.

Conclusão.

Família/Táxon específico e infra-específico	Nome vulgar
Musaceae	
<i>Musa</i> sp.	Banana
Myrtaceae	
<i>Psidium guajava</i> L.	Goiaba
Passifloraceae	
<i>Passiflora alata</i> Curtis.	Maracujá
Poaceae	
<i>Zea mays</i> L.	Milho, Milho verde
Rosaceae	
<i>Prunus salicina</i> Lindl.	Ameixa
<i>Malus domestica</i> Borkh	Maçã
<i>Malus</i> sp.	Maçã verde
<i>Fragaria x ananassa</i> Duchesne ex Rozier	Morango
<i>Pyrus communis</i> L.	Pera
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Pêssego
Rutaceae	
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	Laranja Cravo, Tangerina
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Laranja
<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Limão
Solanaceae	
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Batatinha, Batata inglesa
<i>Solanum melongena</i> L.	Berinjela
<i>Solanum gilo</i> Raddi.	Jiló
<i>Capsicum annuum</i> L.	Pimentão
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Tomate
<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i> D.M. Spooner, G.J. Andreson & R.K. Jansen	Tomate cereja
Vitaceae	
<i>Vitis</i> sp.1	Uva
<i>Vitis</i> sp.2	Uva passa

Fonte: Dados da Pesquisa

Pelas espécies, as quais os feirantes não citaram ou não distinguiram como variedades, pode-se fazer algumas ponderações. Uma delas seria o fato de que a feira é um ambiente de intenso movimento, e a busca pela venda e o apreço em atender os fregueses, podem ter sido os fatores que os fez citarem as espécies de modo generalista. Por exemplo, foi citada uma espécie

de *Musa sp.* (banana), quando na verdade havia mais duas variedades sendo comercializadas. Portanto, o tempo para atender outras questões que não a comercialização das plantas, influenciaria na obtenção de respostas mais completas por parte dos feirantes. Outra questão, seria os vendedores acreditarem que aquele que faz a compra, consegue distinguir as plantas que se encontram na banca, não sendo necessário que haja essa informação nessa relação vendedor-consumidor. Essa classificação seria então um reflexo da prática na atividade de comércio, que leva os feirantes a perceberem, sentirem e se relacionarem deste modo com os objetos vendidos e seus clientes.

Tabela 6. Espécies de plantas alimentícias da Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba, registradas após a listagem livre.

Família/Táxon	Nome vulgar
Actinidaceae	
<i>Actinidia chinensis</i> var. <i>deliciosa</i> (A. Chev.) A. Chev.	Quiuí
Caricaceae	
<i>Carica</i> sp. 1	Mamão
Cucurbitaceae	
<i>Cucumis</i> sp. 1	Melão
<i>Cucumis</i> sp. 2	Melão
Dioscoreaceae	
<i>Dioscorea alata</i> L.	Cará
Musaceae	
<i>Musa</i> sp.2	Banana
<i>Musa</i> sp.3	Banana
Rutaceae	
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Laranja Lima
<i>Citrus</i> sp.1	Limão
<i>Citrus</i> sp.2	Limão

Fonte: Dados da pesquisa

Dentre as famílias botânicas, as que agruparam maior número de espécies foram: Brassicaceae com oito espécies (11%), Cucurbitaceae com sete espécies (10%), Rosaceae e Solanaceae com seis espécies cada (8%) e Amaryllidaceae e Fabaceae com 4 espécies cada (6%). As demais famílias apresentaram de uma à três espécies (51%) (Figura 8).

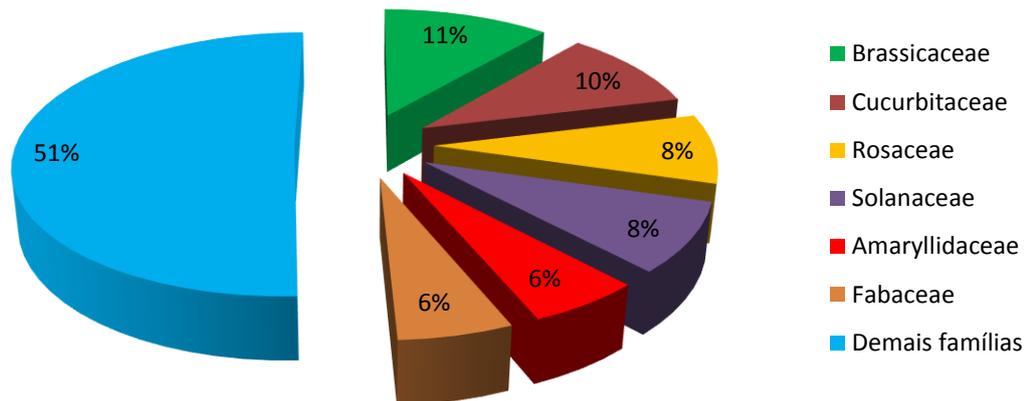


Figura 8: Percentual das famílias de plantas alimentícias comercializadas na Feira Livre de Cuité – Paraíba. (Fonte: Dados da pesquisa)

Estas famílias englobam espécies que são, portanto, as comumente conhecidas, comercializadas e consumidas na região. Compreendem assim os elementos vegetais, frutos e hortaliças – que servem de base para a alimentação humana, sendo espécies de grande importância local. As famílias Brassicaceae, Cucurbitaceae e Rosaceae apresentaram espécies que em sua maioria estão bem presentes na dieta alimentar dos que habitam a região nordeste, como observado por Cavalcanti (2010) ao avaliar a história dos “sabores” nesta área. Fabaceae e Solanaceae, também contribuem na formação do hábito alimentar dessas populações, por agruparem espécies que são bastante utilizadas em diversos cardápios do mundo, um exemplo seria a batata inglesa (*Solanum tuberosum* L.), apresentada por Courtine (1984) como um elemento bem presente na elaboração de pratos variados no âmbito da gastronomia.

Durante as entrevistas, ao citar “plantas nativas”, os feirantes associavam as mesmas à “planta de época”, ou seja, para eles, seriguela (*Spondias purpurea* L.), pitomba (*Eugenia iuschnathiana* Berg) e jaca (*A. integrifolia*) eram consideradas plantas nativas. As plantas elencadas no período em que foi realizada a pesquisa foram consideradas em sua grande maioria exóticas (n=62 , 95%). Como sendo nativas: *Ananas comosus* (L.) Merr., *Psidium guajava* L. e *Passiflora alata* Curtis.

Avaliando a Lista Oficial das Espécies da Flora Brasileira Ameaçadas de Extinção, nenhuma das espécies citadas como nativas faziam parte da mesma. Ao verificar se alguma das plantas alimentícias figuravam numa das categorias adotadas pela União Mundial para a Natureza (THE IUCN RED LIST OF THREATENED, 2013), constatou-se que, dentre as

espécies citadas pelos vendedores e as não citadas, nenhuma das mesmas aparecem na Lista Vermelha, sendo configuradas em duas categorias. A primeira trata-se da categoria *Not Evaluated* (NE), ou seja, a espécie ainda não foi avaliada ou submetida aos critérios de avaliação de risco. A segunda, *Data Deficient* (DD), não há dados suficientes ou adequados para a avaliação, direta ou indireta, do risco de extinção da espécie, com base na distribuição e/ou status da população. Na primeira categoria (NE), figuram 63 espécies, as quais ainda não foram avaliadas pela IUCN. Na segunda (DD), constatou a presença de duas espécies: *Brassica oleracea* L. e *Mangifera indica* L.

De todas as espécies mencionadas pelos feirantes e observadas no comércio, 21 delas apresentam outros nomes populares que são difundidos por outras regiões. Entre tais espécies estão o jerimum (*Cucurbita pepo* L.), também conhecido por: abóbora, abóbora-amarela, abóbora-da-guiné, abóbora-de-carne-branca, abóbora-de-carneiro, abóbora-de-porco, abóbora-grande, abóbora-menina, abóbora-moganga, abóbora-moranga, abóbora-porqueira, abóbora-quaresma, aboboreira, abobra, abobreira-grande, abobrinha-de-tronco, abobrinha-italiana, moranga (Brasil: SP, RJ, MS e RS), cabaceira, erimum, girimum, jeremum, jerimunzeiro, jerui e jurumum (Brasil: RN, PB, PE e CE); a graviola (*Solanum gilo* Raddi.), conhecida também como araticum, anona (Brasil: AM e AC), ata, biribá (PA), cabeça-de-negro, cherimóia, condessa, coração-de-boi, coração-de-rainha, falsa-graviola, fruta-da-condessa, fruta-do-conde (Brasil: SC) e fruta-pinha; o mamão (*Carica papaya* L.), popularmente conhecido em outras regiões como mamão (Brasil: RJ, PE, PB, RN e MA), ababaia, mamão-do-amazonas (Brasil: AM), mamão-papaia, mamãozinho, mamoeiro (Brasil: RS), papaeira, papaia e pinoguaçu, entre outras. Este fato revela o quanto estas espécies são relevantes para a alimentação não só local, mas também atendem às necessidades e agradam o paladar de toda uma macrorregião, movimentando o mercado nacional e internacional de alimentos.

Atribuindo valor de consenso para as espécies citadas como comercializadas pelos feirantes, temos a batata doce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) (49,4), o mamão (*C. papaya*) (47,1) e a banana (*Musa sp.*) (42,5) como as plantas mais presente nas bancas dos vendedores (Tabela 6). Estas atingiram os maiores valores, mostrando que a comunidade e pessoas da região que circulam pela feira, buscam tais alimentos, evidenciando a maior oferta desses produtos comercializados. Por outro lado, plantas como a fruta-pão (*Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg), o pêssego (*Prunus persica* (L.) Batsch) e a uva passa (*Vitis sp.*2), atingiram valores baixos, todos com valor referente de 1,14, o que evidencia, portanto, que a procura por tais espécies é mínima. Esta baixa demanda pode ser justificada pelo fato de não serem alimentos

comuns no cardápio dos consumidores da região, já que estão mais presentes na região sul do Brasil (Lorenzi *et al.*, 2006), e também pelo valor do produto com relação aos mais consumidos (ver Tabela 7).

Tabela 7. Valor de consenso entre os feirantes sobre as espécies comercializadas na Feira de Cuité e valor (R\$) atribuído as espécies por unidade, pacote e quilo. Legenda: und.=unidade; pct.= pacote; kg=quilo.

Táxon específico e infra-específico	Valor do índice	Valor [R\$] (und./pct./kg)
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	49,425287	1,50 (kg)
<i>Carica papaya</i> L.	47,126436	1,00 (kg)
<i>Musa</i> sp.	42,528735	1,00 (und.)
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	35,632183	1,00 (und.)
<i>Malus domestica</i> Borkh	32,183908	2,50 (kg) 1,00 (pct.)
<i>Allium cepa</i> L.	31,034482	1,00 (pct.) 2,50 (kg)
<i>Vitis</i> sp.1	29,885057	6,00 (kg)
<i>Capsicum annuum</i> L.	28,735632	1,00 (und.)
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	28,735632	2,50 (und.) 1,00 (pct.)
<i>Cucurbita pepo</i> L.	27,586206	2,50 (kg)
<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	27,586206	2,50 (kg)
<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	25,287356	1,00 (kg)
<i>Psidium guajava</i> L.	24,137931	2,50 (kg)
<i>Cucumis melo</i> var. <i>cantalupensis</i> Naudin	24,137931	2,50 (und.)
<i>Solanum tuberosum</i> L.	22,988505	2,50 (kg)
<i>Daucus carota</i> L.	22,988505	2,50 (kg)
<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	21,83908	1,00 (und.)
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	19,540229	10,00 (und.) 2,00 (fatia)
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott.	18,390804	7,00 (kg)
<i>Coriandrum sativum</i> L.	16,091954	0,50 (und.)
<i>Passiflora alata</i> Curtis.	14,942528	2,00 (kg)
<i>Lactuca sativa</i> L.	11,494252	2,00 (kg) (molho)
<i>Beta vulgaris</i> L.	11,494252	2,50 (kg)
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	10,344827	2,00 (kg)
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	9,1954022	1,50 (kg)
<i>Annona squamosa</i> L.	9,1954022	1,00 (und.)
<i>Solanum melongena</i> L.	8,045977	2,00 (und.)

Tabela 7. Valor de consenso entre os feirantes sobre as espécies comercializadas na Feira de Cuité e valor (R\$) atribuído as espécies por unidade, pacote e quilo. Legenda: und.=unidade; pct.= pacote; kg=quilo.

Continuação...

Táxon específico e infra-específico	Valor do índice	Valor [R\$] (und./pct./kg)
<i>Cocos nucifera</i> L.	8,045977	1,50 (und.)
<i>Cucumis sativus</i> L.	8,045977	2,50 (kg)
<i>Pyrus communis</i> L.	8,045977	1,00 (und.)
<i>Mangifera indica</i> L.	6,8965517	2,00 (und.)
<i>Persea americana</i> Mill.	5,747126	3,00 (kg)
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	4,5977011	0,50 (kg) (molho)
<i>Prunus salicina</i> Lindl.	4,5977011	12,00 (kg)
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i> DC.	4,5977011	0,50 (und.)
<i>Spinacea oleracea</i> L.	3,4482758	3,50 (pct.)
<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	3,4482758	1,00 (und.)
<i>Fragaria x ananassa</i> Duchesne ex Rozier	3,4482758	5,00 (kg)
<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.	3,4482758	6,00 (kg)
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	3,4482758	2,00 (kg) (molho)
<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i> D.M. Spooner, G.J. Andreson & R.K. Jansen	3,4482758	2,50 (kg)
<i>Allium sativum</i> L.	2,29885	0,50 (und.)
<i>Arachis hypogaea</i> L.	2,29885	1,00 (pct.)
<i>Vicia faba</i> L.	2,29885	5,00 (kg)
<i>Vigna</i> sp.	2,29885	5,00 (kg)
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	2,29885	1,00 (und.)
<i>Eruca sativa</i> Mill.	2,29885	3,00 (kg)
<i>Diospyros kaki</i> Thunb.	1,1494252	1,00 (und.)
<i>Allium</i> sp.	1,1494252	2,50 (kg)
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	1,1494252	5,00 (kg)
<i>Brassica oleracea</i> L.	1,1494252	0,50 (und.)
<i>Cucurbita</i> sp.1	1,1494252	2,50 (kg)
<i>Cucurbita</i> sp.2	1,1494252	3,00 (kg)
<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg.	1,1494252	2,00 (und.)
<i>Annona muricata</i> L.	1,1494252	3,00 (kg)
<i>Solanum gilo</i> Raddi.	1,1494252	2,25 (und.)
<i>Malus</i> sp.	1,1494252	1,00 (und.)
<i>Mangifera</i> sp.	1,1494252	2,00 (und.)
<i>Zea mays</i> L.	1,1494252	1,00 (und.)
<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	1,1494252	11,00 (kg)
<i>Raphanus sativus</i> L.	1,1494252	0,60 (kg) (molho)

Tabela 7. Valor de consenso entre os feirantes sobre as espécies comercializadas na Feira de Cuité e valor (R\$) atribuído as espécies por unidade, pacote e quilo. Legenda: und.=unidade; pct.= pacote; kg=quilo.

Conclusão.

Táxon específico e infra-específico	Valor do índice	Valor [R\$] (und./pct./kg)
<i>Brassica</i> sp.1	1,1494252	3,00 (kg)
<i>Brassica</i> sp.2	1,1494252	4,00 (kg)
<i>Citrus reticulata</i> Blanco	1,1494252	1,00 (und.)
<i>Vitis</i> sp.2	1,1494252	6,50 (kg)
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	1,1494252	4,00 (kg)
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> L.	1,1494252	4,25 (kg)

Fonte: Dados da pesquisa

Com relação à parte da planta comercializada, foram registradas oito partes de plantas, as quais podem ser observadas na tabela a seguir:

Tabela 8. Parte da planta usada, número de citações e valor de consenso para a parte da planta usada (VCPP) segundo o comércio realizado na Feira Livre do Município de Cuité – Paraíba.

Parte da planta	Número de citações	VCPP
Fruto	46	0,63
Folha	8	0,109
Raiz	5	0,068
Bulbo	3	0,041
Flor	3	0,041
Tubérculo	3	0,041
Vagem	3	0,041
Semente	2	0,027

Fonte: Dados da pesquisa

Os resultados vistos na tabela 8, mostram que o fruto, com 46 citações (VCPP 0,63), a folha, 8 citações (VCPP 0,109) e a raiz, 5 citações (VCPP 0,068), são as partes mais utilizadas na comercialização. Desse modo, é possível dizer que o comércio de espécies vegetais nesta localidade se dá prioritariamente através dos frutos, que são portanto, a parte que tem a maior oferta, logo, uma maior procura. Assim, também, as folhas e as raízes são fontes de alimento utilizadas para o preparo de diversas comidas e mais disponibilizadas no comércio.

No que diz respeito ao local de origem do recurso vegetal comercializado, foram registradas 15 áreas de coleta (Tabela 9).

Tabela 9. Valor de consenso para áreas de coleta (VCAC) mencionadas pelos feirantes da Feira Livre do município de Cuité – Paraíba.

Áreas citadas	Número de citações	VCAC
Ceasa - Campina Grande	216	0,673
Região do Brejo	32	0,1
Rio Grande do Norte	31	0,096
Assu	7	0,021
Paraíba	7	0,021
Minas Gerais	5	0,015
Sítio do Informante	5	0,015
Nova Floresta – PB	4	0,012
Mamanguape – PB	3	0,0093
Santa Cruz – RN	3	0,0093
Bahia	2	0,0062
Pernambuco	2	0,0062
Rio Grande do Sul	2	0,0062
Goiás	1	0,0031
Sergipe	1	0,0031

Fonte: Dados da pesquisa

As regiões mais citadas e de maior medida do grau de concordância entre os feirantes no que diz respeito aos locais onde são obtidos os produtos para a venda na feira foram: Ceasa – Campina Grande, com 216 citações (VCAC 0,673), seguida da Região do Brejo, 32 citações (VCAC 0,1), e o Rio Grande do Norte, com 31 citações (VCAC 0,096), evidenciando, portanto, que a maioria (n= 59 espécies) dos alimentos comercializados são de regiões próximas. Outra característica constatada é que dos 39 feirantes que participaram do questionário para obtenção das informações relacionadas as partes das plantas, origem do material, preço e outros, a maioria (n=20) dos feirantes, obtém boa parte do que é vendido em um local apenas, no caso, a CEASA – Central de Abastecimento - Campina Grande, que distribui alimentos, entre frutas e hortaliças, para várias regiões. Nota-se que poucos são os recursos coletados no sítio dos próprios feirantes, sendo estes representados pelas espécies: alface (*L. sativa*), Coentro (*C. sativum*), couve-folha (*R. sativus*), limão (*C. limon.*) e goiaba (*P. guajava*).

5.2 Espécies alimentícias de maior importância no comércio

As dez espécies mais importantes em termos de saliência de Sutrop, (S_T) foram banana (*Musa* sp.), mamão (*C. papaya*), batata-doce (*I. batatas*), laranja (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck), cebola (*Allium cepa* L.), maçã (*Malus domestica* Borkh), tomate (*Solanum lycopersicum* L.), batata-inglesa (*S. tuberosum*), uva (*Vitis* sp.) e melão (*C. melo*) (Tabela 10). Estas espécies também corresponderam às dez mais importantes em termos de saliência de Smith (S_S), embora alterações na ordem tenham sido observadas, como no caso da batata-doce, por exemplo, correspondendo à segunda planta com maior valor de S_S (0,288) e a terceira em valor de S_T (0,1). Além disso, sete das dez espécies mais importantes, foram consideradas as espécies mais presentes no comércio local (ver Tabela 7). Uma questão interessante revelada aqui é a de que determinados alimentos como o feijão (exceto o verde) e o arroz não terem estado entre as principais espécies. Pode-se inferir então que determinados produtos alimentícios são adquiridos pelo mercado consumidor em outros locais de venda, que não a feira livre.

Os valores de S_T e S_S foram baixos, com S_T variando de 0 a 0,153 e a saliência de Smith compreendida de 0,001 a 0,336. Ambas as saliências apresentaram correlação positiva forte ($r=0,97$, $p<0,001$). Estes resultados não podem ser interpretados como um indicativo de uma importância cultural pouco expressiva dos feirantes em relação aos recursos florísticos comercialmente explorados na localidade. Ao contrário, esses dados refletem a especialidade dos vendedores de feiras livres, como por exemplo, feirantes que concentram sua atividade comercial em apenas frutas, grãos, ou hortaliças. Adicionalmente, os feirantes listaram em média 7,56 espécies, com 36 entrevistados comercializando menos que cinco espécies, o que indica que feirantes concentram sua dependência para obtenção de lucros em poucos produtos florísticos.

Não foi avaliado o efeito de sazonalidade na disponibilidade de produtos da flora comercializados na feira livre do município de Cuité, mas é possível que o período do ano influencie na saliência e riqueza de espécies reportadas pelos entrevistados. Esta observação pode ser afirmada com base na observação do ambiente em meses que antecederam e sucederam o período das entrevistas, quando foi registrada a presença de espécies não reportadas pelos feirantes por serem tidas por eles mesmos como “plantas de época”, conforme comentado anteriormente.

Tabela 10. Saliências das espécies florísticas comercialmente encontradas na Feira Livre de Cuité – Paraíba.

Nome popular	Espécies	Frequência (%)	Rankings somados	Ranking médio	Saliências		Posição nos Rankings de Saliência	
					S _s	S _r	Sutrop	Smith
banana	<i>Musa sp.</i>	42.53%	103	2.784	0.336	0.153	1	1
mamao	<i>Carica papaya</i> L.	47.13%	171	4.171	0.275	0.113	2	3
batatadoce	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	47.13%	193	4.707	0.288	0.100	3	2
laranja	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	35.63%	144	4.645	0.239	0.077	4	4
cebola	<i>Allium cepa</i> L.	31.03%	121	4.481	0.214	0.069	5	5
maça	<i>Malus domestica</i> Borkh	32.18%	149	5.321	0.183	0.060	6	6
tomate	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	28.74%	130	5.200	0.171	0.055	7	7
batatainglesa	<i>Solanum tuberosum</i> L.	22.99%	88	4.400	0.166	0.052	8	9
uva	<i>Vitis sp.</i>	29.89%	149	5.731	0.167	0.052	9	8
melao	<i>Cucumis melo</i> var. <i>cantalupensis</i> Naudin	24.14%	101	4.810	0.156	0.050	10	10
pimentao	<i>Capsicum annuum</i> L.	28.74%	151	6.040	0.155	0.048	11	11
macaxeira	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	27.59%	141	5.875	0.145	0.047	12	12
jerimum	<i>Cucurbita pepo</i> L.	26.44%	144	6.261	0.136	0.042	13	14
cenoura	<i>Daucus carota</i> L.	22.99%	118	5.900	0.138	0.039	14	13
limao	<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	25.29%	151	6.864	0.131	0.037	15	15
goiaba	<i>Psidium guajava</i> L.	22.99%	137	6.850	0.113	0.034	16	16
coentro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	16.09%	70	5.000	0.100	0.032	17	18
alface	<i>Lactuca sativa</i> L.	11.49%	37	3.700	0.075	0.031	18	21
melancia	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai	19.54%	123	7.235	0.108	0.027	19	17
maracuja	<i>Passiflora alata</i> Curtis.	14.94%	83	6.385	0.085	0.023	20	20
chuchu	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.	21.84%	178	9.368	0.085	0.023	21	19
abacaxi	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	10.34%	40	4.444	0.066	0.023	22	23

Tabela 10. Saliências das espécies florísticas comercialmente encontradas na Feira Livre de Cuité – Paraíba.
Continuação...

Nome popular	Espécies	Frequência (%)	Rankings somados	Ranking médio	Saliências		Posição nos Rankings de Saliência	
					S _s	S _T	Sutrop	Smith
coco	<i>Cocos nucifera</i> L.	8.05%	26	3.714	0.047	0.022	23	26
inhame	<i>Dioscorea</i> sp.	18.39%	147	9.188	0.070	0.020	24	22
manga	<i>Mangifera indica</i> L.	6.90%	23	3.833	0.052	0.018	25	25
feijãoverde	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	3.45%	6	2.000	0.027	0.017	26	32
beterraba	<i>Beta vulgaris</i> L.	11.49%	79	7.900	0.056	0.015	27	24
mangaespada	<i>Mangifera</i> sp.	1.15%	1	1.000	0.011	0.011	28	45
repolho	<i>Brassica oleracea</i> var. capitata L.	9.20%	67	8.375	0.036	0.011	29	28
pinha	<i>Annona squamosa</i> L.	9.20%	69	8.625	0.038	0.011	30	27
couve	<i>Brassica oleracea</i> var. acephala DC.	4.60%	19	4.750	0.024	0.010	31	34
abacate	<i>Persea americana</i> Mill.	5.75%	30	6.000	0.032	0.010	32	30
pera	<i>Pyrus communis</i> L.	8.05%	64	9.143	0.031	0.009	33	31
pepino	<i>Cucumis sativus</i> L.	8.05%	77	11.000	0.032	0.007	34	29
espinafre	<i>Spinacea oleracea</i> L.	3.45%	16	5.333	0.025	0.006	35	33
cebolinha	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	4.60%	32	8.000	0.013	0.006	36	44
favaverde	<i>Vicia faba</i> L.	2.30%	8	4.000	0.014	0.006	37	40
tangerina	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	1.15%	2	2.000	0.010	0.006	38	47
salsa	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	3.45%	19	6.333	0.020	0.005	39	37
ameixa	<i>Prunus salicina</i> Lindl.	4.60%	35	8.750	0.023	0.005	40	35
batata	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	2.30%	9	4.500	0.014	0.005	41	42
quiabo	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.	3.45%	21	7.000	0.016	0.005	42	38
berinjela	<i>Solanum melongena</i> L.	6.90%	91	15.167	0.021	0.005	43	36

Tabela 10. Saliências das espécies florísticas comercialmente encontradas na Feira Livre de Cuité – Paraíba.*Continuação...*

Nome popular	Espécies	Frequência (%)	Rankings somados	Ranking médio	Saliências		Posição nos Rankings de Saliência	
					S _s	S _T	Sutrop	Smith
rucula	<i>Eruca sativa</i> Mill.	2.30%	12	6.000	0.013	0.004	44	43
frutapao	<i>Artocarpus altilis</i> (Parkinson) Fosberg.	1.15%	3	3.000	0.007	0.004	45	50
tomatecereja	<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i> D.M. Spooner, G.J. Andreson & R.K. Jansen	3.45%	30	10.000	0.014	0.003	46	39
couveflor	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	3.45%	31	10.333	0.011	0.003	47	46
milhverde	<i>Zea mays</i> L.	1.15%	4	4.000	0.006	0.003	48	54
morango	<i>Fragaria x ananassa</i> Duchesne ex Rozier	3.45%	43	14.333	0.014	0.002	49	41
amendoim	<i>Arachis hypogaea</i> L.	2.30%	21	10.500	0.006	0.002	50	53
pessego	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	1.15%	7	7.000	0.009	0.002	51	48
beringela	<i>Solanum melongena</i> L.	1.15%	7	7.000	0.006	0.002	52	52
vargem	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	1.15%	9	9.000	0.007	0.001	53	49
laranjacravo	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	1.15%	9	9.000	0.001	0.001	54	65
cebolaroxa	<i>Allium</i> sp.	1.15%	9	9.000	0.001	0.001	55	66
rabanete	<i>Raphanus sativus</i> L.	1.15%	10	10.000	0.007	0.001	56	51
acelga	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> L.	1.15%	12	12.000	0.006	0.001	57	55
abobrinha	<i>Cucurbita pepo</i> L.	1.15%	13	13.000	0.005	0.001	58	56
maçaverde	<i>Malus</i> sp.	1.15%	13	13.000	0.002	0.001	59	63
alho	<i>Allium sativum</i> L.	2.30%	53	26.500	0.002	0.001	60	61
couvefolha	<i>Brassica oleracea</i> L.	1.15%	14	14.000	0.005	0.001	61	57
repolhobranco	<i>Brassica</i> sp.1	1.15%	15	15.000	0.004	0.001	62	58
caqui	<i>Diospyros kaki</i> Thunb.	1.15%	15	15.000	0.001	0.001	63	69

Tabela 10. Saliências das espécies florísticas comercialmente encontradas no Mercado Municipal de Cuité.*Conclusão.*

Nome popular	Espécies	Frequência (%)	Rankings somados	Ranking médio	Saliências		Posição nos Rankings de Saliência	
					S _s	S _r	Sutrop	Smith
Repolhoroxo	<i>Brassica</i> sp.2	1.15%	16	16.000	0.004	0.001	64	59
Jerimumcaboclo	<i>Cucurbita</i> sp. 2	1.15%	20	20.000	0.002	0.001	65	64
Jerimumdeleite	<i>Cucurbita</i> sp. 1	1.15%	21	21.000	0.001	0.001	66	67
Jiló	<i>Annona muricata</i> L.	1.15%	24	24.000	0.003	0.000	67	60
Uvapassa	<i>Vitis</i> sp.1	1.15%	29	29.000	0.002	0.000	68	62
Graviola	<i>Solanum gilo</i> Raddi.	1.15%	31	31.000	0.001	0.000	69	68

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da pesquisa realizada, foi possível concluir que há uma variedade considerável de plantas exóticas que são comercializadas na feira livre de Cuité – PB. Tais plantas são fundamentais a alimentação humana, e portanto, são, de acordo com os dados obtidos, as que mais se destacam em número de vendas. Destas são utilizadas praticamente todas as partes; folhas, frutos, sementes, raízes, entre outras. Já o pequeno número de nativas citadas, nos leva a concluir que; não há uma comercialização, procura e/ou interesse por tais alimentos que fazem parte da flora nativa da região, por essas, muitas vezes serem espécies de fácil acesso. No caso do umbu (*S. tuberosa*) e também da goiaba (*P. guajava*), por exemplo, é possível encontrar umbuzeiros e goiabeiras espalhados em diversos locais de fácil busca, às vezes até, nos quintais das casas, ao longo das estradas, o que de certa forma, “negligencia” sua comercialização.

Com relação à análise dos dados socioeconômicos obtidos, percebeu-se que os feirantes, em sua maioria casados, dependem de tal comércio para a manutenção dos gastos familiares. É através do lucro obtido na feira, média de um salário mínimo (R\$ 724,00), que eles sustentam suas famílias, as quais variam de uma à três entre as mulheres entrevistadas e de quatro à sete entre os homens entrevistados.

Ao se realizar esse trabalho monográfico, pude compreender e enxergar de perto o dinamismo e a complexidade das feiras livres. Sendo essas, um evento tão antigo e que até hoje impulsiona a economia dos grandes e pequenos centros urbanos, devem ser objetos de pesquisa para compreensão de suas variantes e para o registro dos fenômenos culturais e sociais presentes nesses ambientes.

6.1 Limitações da pesquisa

O principal obstáculo para o presente trabalho se deu pela dificuldade da obtenção dos dados de todos os feirantes que compõem o ambiente de estudo, de modo que fosse um fator limitante para a pesquisa em certos aspectos, pois não havendo meio de “induzi-los” a participarem no tempo em questão, foi necessário dar continuidade com os dados que se obteve dos demais feirantes.

O dinamismo da feira foi, também, um dos aspectos que influenciou na obtenção de alguns dados. No entanto, é riquíssima as informações que podem ser levantadas através dessa característica peculiar. A cada visita nesse local, observa-se, com um olhar mais atento, algo diferente. Pessoas, “coisas”, vozes, o ambiente, mudam a cada observação.

Ao se realizar um trabalho desse cunho, tempo é o fator mais importante. Há que se ganhar a confiabilidade dos entrevistados, há que se respeitar o tempo deles, que é diferente do meu, do cliente, e dos transeuntes.

Outra limitação foi a necessidade de trabalhos que dessem embasamento teórico para o tema estudado.

6.2 Sugestões para pesquisas futuras

Considerando todo o estudo, e acreditando ser importante e necessário, não somente para a área em que se realizou a pesquisa (Cuité), mas também para toda região Nordeste, sugere-se uma pesquisa embasada nos mesmos parâmetros desta, para que outras pesquisas na Feira Livre de Cuité – PB possam originar outros estudos e novas “descobertas”.

Outra proposta para trabalhos futuros trata-se da agricultura familiar. Em conversas informais com os informantes da pesquisa, obtive alguns dados relacionados a produção de alimentos por conta própria. Ao falar sobre o aumento do salário mínimo e como consequência, o aumento dos preços, um dos feirantes, faz referência a dificuldade do agricultor que tem sua pequena produção. Afirmando que o aumento do salário e o aumento dos preços, “*tornam as coisas mais difíceis*”.

Com base nisso, propõem-se um estudo, ou levantamento para investigar como as políticas públicas interferem na agricultura familiar e até que ponto afetaria na comercialização de produtos vendidos na feira, e/ou identificar as políticas públicas para a agricultura na região ou no estado.

REFERÊNCIAS

- AB'SÁBER, A. N. Sertões e sertanejos: uma geografia humana sofrida. In: ESTUDOS AVANÇADOS. Dossiê Nordeste seco. São Paulo: IEA/USP, v. 13, n. 36, maio/agosto, 1999. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/ea/v13n36/v13n36a02.pdf>> Acesso em: 05 jan. 2014.
- AGUIAR, J. C. T. M. Os orixás, o imaginário e a comida no candomblé. **Revista: Fórum Identidades**. Itabaiana: gepiadde, v. 11, ano. 6 , 2012. Disponível em: <http://200.17.141.110/periodicos/revista_forum_identidades/revistas/ARQ_FORUM_IND_11/FORUM_V11_11.pdf>. Acesso em: 18 dez. 2013.
- ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. & ALENCAR, N. L. **Métodos e Técnicas para coleta de dados etnobiológicos**. Pp. 39-64. In: Ulysses Paulino de Albuquerque, Reinaldo Farias Paiva de Lucena & Luiz Vital Fernandes Cruz da Cunha. (Org.), *Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica*. Recife: Nupeea, 2010.
- ALBUQUERQUE, U. P; RAMOS, M. A; LUCENA, R. F. P; ALENCAR N. L. **Methods and Techniques Used to Collect Ethnobiological Data** In: *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology* 1edn. Humana Press (Springer), New York, p. 15-37, 2014.
- ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico : elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. São Paulo : Atlas, 2010. 158 p.
- Angiosperm Phylogeny Group (APG III) 2009. Disponível em: <<http://www.mobot.org/MOBOT/Research/APweb/>>. Acesso em 08.mar.2014
- AZEVEDO, F. F.; QUEROZ, T. A. N. As feiras livres e suas (contra) racionalidades: periodização e tendências a partir de Natal-RN-Brasil. **Revista bibliográfica de geografia y ciencias sociales** . Universidad de Barcelona. v. 18, n. 1009, p. 742-798, 2013. Disponível em: <<http://www.ub.edu/geocrit/b3w-1009.htm>> Acesso em: 28 nov. 2013.
- BERNARD, H. R. Structured Interviewing II: Cultural Domain Analysis. In: RESEARCH METHODS IN ANTHROPOLOGY : QUALITATIVE AND QUANTITATIVE APPROACHES. 4th edn. AltaMira Press, Lanham, USA, p. 299-317, 2006.
- BORGATTI, S. P; HALGIN D, S. Elicitation Techniques for Cultural Domain Analysis. In: SCHENSUL J, LECOMPTE M (eds) *The Ethnographer's Toolkit*. 1 edn. Altamira Press, Walnut Creek, p. 115-151, 1999.
- BREWER, D. D. Supplementary Interviewing Techniques to Maximize Output in Free Listing Tasks. *Field Methods*. v. 14, n. 1, p.108-118, 2002.
- CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3ª. ed. São Paulo : Global, 2004, p. 238.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos sabores pernambucanos**. 4ª. ed. Recife: Fundação Gilberto Freire, 2010.

CORRÊA, R. H. M. A. et al. Bahia com pimenta: um estudo comparado da tradução da culinária de D. Flor para o francês, o inglês e o espanhol. **Terra Roxa: Revista de Estudos Literários**, PPG em Letras da UEL, vol. 3, p. 52-68, 2003. Disponível em: <http://www.uel.br/pos/letras/terraroxa/g_pdf/vol3/vol3_df.pdf>. Acesso em: 13 fev. 2014.

COSTA, M. M. **Os desafios do ensino de História na Educação de Jovens e Adultos: estudo de caso**. 81 f. Monografia (Curso de Licenciatura em Pedagogia) – Universidade Federal de Campina Grande, 2005.

COURTINE, R. J. **Larousse gastronomique**. Paris: Librairie Larousse, 1984.

DANTAS, G. P. G. **Feira Livre de Macaíba/RN: um estudo das modificações na dinâmica socioespacial (1960/2006)**. Natal, RN. Originalmente apresentada como dissertação de mestrado. 202 f, 2007.

DUTRA, R. C. A.. Cozinha e Identidade Nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. ANAIS DO SEMINÁRIO GASTRONOMIA EM GILBERTO FREYRE. Fundação Gilberto Freire, Recife. p.31, 2005. Disponível em: <http://www.fgf.org.br/centrodedocumentacao/publicacoes/gastronomia_gf/06_RogeriaDutra.pdf> Acesso em: 04 jan. 2014.

EMBRAPA, Embrapa Cerrados: Manual Mandioca no Cerrado : orientações técnicas / editores técnicos, Josefino de Freitas Fialho, Eduardo Alano Vieira. – Planaltina, DF : Embrapa Cerrados,2011. Disponível em: <http://www.fbb.org.br/data/files/8AE389DB3309CEE001331C7AC60B55C6/manual_mandioca_no_cerrado.pdf> Acesso em: 15 dez. 2013.

FERNANDES, C. **Viagem gastronômica através do Brasil**; design Sylvia Monteiro. – 10ª ed. – São Paulo : Editora Senac São Paulo : Editora Estúdio Sonia Robatto, p. 13-23, 2012.

FERREIRA, A. B. H. **Miniaurélio Século XXI Escolar: O minidicionário da língua portuguesa**. 4. ed. Ver. Ampliada. Rio de Janeiro : Nova Fronteira, 2000, 790 p.

FONSÊCA, A.C.S. **Percepção ambiental de alunos de escolas públicas do Município de Cuité/PB**. 51 f. Monografia (Curso de Licenciatura em Biologia) – Centro de Educação e Saúde / UFCG, 2011.

GIULIETTI, A. M; BOCAGE NETA, A. L; CASTRO, A. A. J. F; GAMARRA-ROJAS, C. F. L; SAMPAIO, E. V. S. B; VIRGGÍNIO, J. F; QUEIROZ, L. P; FIGUEIREDO, M. A; RODAL, M. J. N; BARBOSA, M. R. V; HARLEY, R. M. **Diagnóstico da vegetação nativa do bioma Caatinga**. En: SILVA, J. M. C; TABARELLI, M; FONSECA, M. T; LINS, L. V. (Orgs). Brasília, Ministério do Meio Ambiente, 2004. Disponível em:

http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/18267/1/Biodiversidade_Caatinga_parte2.pdf> Acesso em 27 nov. 2013.

GUIMARÃES, C. A. **A Feira Livre na Celebração da Cultura Popular**. São Paulo, 2010.

HAMMER. PAST (PAleontological STatistics), 2011. Disponível em: <<http://www.nhm2.uio.no/norlex/past/pastmanual.pdf>>. Acesso em: 23 Dez. 2012.

IBGE – CENSO 2010. *Dados do Censo 2010 publicados no Diário Oficial da União do dia 04/11/2010*. Disponível em: <http://www.censo2010.ibge.gov.br/dados_divulgados/index.php?uf=25>. Acesso em: 10 Mai. 2013.

JOST, L; CHAO, A; CHAZDON, R. L. Compositional similarity and β (beta) diversity. In: MAGURRAN A. E.; MCGILL B. J. (eds) *Biological diversity: Frontiers in measurement and assessment*. 1 edn. Oxford University Press, New York, p. 66-84, 2011.

LAMXAY, V; DE BOER, H. J, BJÖRK, L. Traditions and plant use during pregnancy, childbirth and postpartum recovery by the Kry ethnic group in Lao PDR. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**. v. 7. n. 14, p. 1-15, 2011.

LEAL, I. R; TABARELLI, M.; SILVA, J. M. C. (eds.). **Ecologia e conservação da caatinga**. Recife : ed. Universitária da UFPE, p. 822, 2003.

LEGENDRE, P, LEGENDRE, L. Ordination in reduced space. In: LEGENDRE, P, LEGENDRE, L (eds). **Numerical Ecology**. 2 edn. Elsevier, Amsterdam, The Netherlands, p. 387-480, 1998.

LIMA, T. C.; CÂMARA, T. M. **Importância Cultural da Feira Livre para a População do Município de Parnamirim/Rn**. [s. l.], [2007?] Disponível em: <<http://connepi.ifal.edu.br/ocs/index.php/connepi/CONNepi2010/paper/viewFile/1566/797>> Acesso em: 18 dez. 2013.

LISTA Oficial de Flora ameaçada de Extinção 1992. Disponível em: <<http://www.ibama.gov.br/flora/extincao.htm>>. Acesso em: 09 mai. 2013.

MALAN, D. F, NEUBA D. F. R. Traditional Practices and Medicinal Plants Use during Pregnancy by Anyi-Ndenye Women (Eastern Côte d'Ivoire). **African Journal of Reproductive Health**. v. 15, n. 1, p. 85-94, 2011.

MATI, E; DE BOER, H. Ethnobotany and trade of medicinal plants in the Qaysari Market, Kurdish Autonomous Region, Iraq. **Journal of Ethnopharmacology**. v. 133, p. 490–451, 2011.

MINISTÉRIO da Saúde, Conselho Nacional de Saúde, **Manual Operacional para comitês de ética em pesquisa**. Ministério da Saúde/Série CNS Cadernos Técnicos, 2002.

MINNIS, P.E. Famine Foods of the North American Desert Borderland in Historical

Context. Pp. 214-239. In: Paul E. Minnis, *Ethnobotany: A reader*. Oklahoma: Ed. Norman, 2000.

MISSOURI Botanical Garden's VAST (VAScular Tropicos) **nomenclatural database – W3 Tropicos**. Disponível em: <<http://mobot.mobot.org/W3T/Search/vast.html>>. Acesso em 08.mar.2014

MOLARES, S. & LADIO, A. A. Ethnobotanical review of the Mapuche medicinal flora: use patterns on a regional scale. *Journal of Ethnopharmacology*, v. 122, p. 251–260, 2009.

MONTEIRO, J. M.; ALBUQUERQUE, U. P.; LINS-NETO, E. M. F.; ARAÚJO, E. L. & AMORIM, E. L. C. Use patterns and knowledge of medicinal species among to rural communities in Brazil's semi-arid northeastern region. *Journal of Ethnopharmacology*, v.105, p. 173-186, 2006.

MORAIS, F. F; SILVA C. J. Conhecimento ecológico tradicional sobre fruteiras para pesca na Comunidade de Estirão Comprido, Barão de Melgaço-Pantanal Matogrossense. *Biota Neotropica*. v.10, n. 3, p. 197-203, 2010.

NEIMAN, Z. **Era verde?: ecossistemas brasileiros ameaçados**. São Paulo: Atual, 1989.

NOLAN, J. M; ROBBINS M. C. Emotional Meaning and the Cognitive Organization of Ethnozoological Domains. *Journal of Linguistic Anthropology*. v. 11, n. 2, p. 240-249, 2001.

OLIVEIRA, F. C.; ALBUQUERQUE, U. P.; FONSECA-Kruel, V. S.; HANAZAKI, N. Avanços nas pesquisas etnobotânicas no Brasil. *Acta bot. bras.*, v. 23, n. 2, p. 590-605., 2009.

PENNEC, F; WENCELIUS, J; GARINE, E; RAIMOND, C; BOHBOT, H. FLAME - Free-List Analysis under Microsoft Excel (version 1.1). CNRS, 2012. Disponível em: <<http://www.mae.u-paris10.fr/lesc/spip.php?rubrique75>>. Acesso em: 01 mar. 2013.

PESCE, L. C. Levantamento etnobotânico de plantas nativas e espontâneas no RS: conhecimento dos agricultores das feiras ecológicas de Porto Alegre. 50 f. Monografia (Curso de Bacharel em Ciências Biológicas), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Biociências, 2011. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/35329>> Acesso em: 18 fev. 2014.

PORTAL dos Municípios. **Aspectos físicos**. João Pessoa – PB. 2006. Disponível em: <http://www.famup.com.br/potal/index.php?run=aspectos_fisicos>. Acesso em: 10 Mai. 2013.

QUINLAN M. B. Considerations for collecting Freelists in the field: Examples from Ethobotany. *Field Methods*. v. 17, n. 3, p. 219-234, 2005.

QUINLAN, M. B. Ethnomedicine and ethnobotany of fright, a Caribbean culture-bound psychiatric syndrome. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. v. 6, n. 1, p. 1-9,

2010.

RIBEIRO, N. F. Using Concomitant Freelisting to Analyze Perceptions of Tourism Experiences. **Journal of Travel Research** (First published online). p.1-13. 2012.

ROSS, N, MEDIN D. L. Ethnography and Experiments: Cultural Models and Expertise Effects Elicited with Experimental Research Techniques. **Field Methods**. v. 17, n. 2, p. 131-149, 2005.

SATO, L. Processos cotidianos de organização do trabalho na feira livre. **Psicologia & Sociedade**; 19, Edição Especial 1: 95-102, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-71822007000400013&script=sci_arttext>. Acesso em: 03 fev. 2013.

SCARDUA, A. **Representações sociais de professores do Município de Cuité (PB) sobre educação: compreendendo o ensino, a aprendizagem, a escola, o professor e o aluno**. Projeto de Pesquisa, 2010.

SETALAPHRUK, C; PRICE L. L. Children's traditional ecological knowledge of wild food resources: case study of a rural village in Northeast Thailand. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**. v. 3, n. 33, p. 34, 2007.

SILVA, A. L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de Antropologia**, São Paulo, USP, v. 50, n. 1, 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77012007000100004> Acesso em 03 jan. 2014.

SILVA, A. P; SANTANA, S. R. Levantamento de espécies frutíferas comercializadas nas feiras livres no município de Cacoal – RO. **Revista Eletrônica da Facimed**, [S.l], v. 3, n. 3, p. 298-306, 2011. Disponível em: <<http://www.facimed.edu.br/site/revista/pdfs/2b7f4158d910f6f35cf20ecbca39b0d5.pdf>> Acesso em: 18 fev. 2014.

SILVA, B.L. **Diagnóstico dos resíduos sólidos produzidos na feira livre do Município de Cuité – PB**. 46 f. Monografia (Curso de Licenciatura em Biologia) – Centro de Educação e Saúde/UFCG, 2012.

SILVA, L. B. W. **A feira livre em Pedras de Fogo–PB**. Monografia, João Pessoa, p. 30, 2006.

SMITH. J. J; BORGATTI S. P. (1997) Salience counts—and so does accuracy: Correcting and updating a measure for free-list-item salience. **Journal of Linguistic Anthropology**. v. 7, n. 2, p. :208-209, 1997.

SOUZA, E. Caderno Pedagógico: Mídia Digital na Escola, e agora?. In: SOUZA, E. S; FONTEQUE, E. F (Org.). **A Informatização da Sociedade**. Londrina, 2008, text. 1, p. 6.. Disponível em <<http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/2088-6.pdf>>. Acesso em: 01 mar. 2014.

SUTROP, U. List Task and a Cognitive Salience Index. **Field Methods**. v. 13, n. 3, p. 263-276, 2001.

The International Plant Names Index – IPNI. Disponível em: <<http://www.ipni.org/ipni/plantnamesearchpage.do>>. Acesso em 08.mar.2014.

THE IUCN Red List of Threatened: 2001 Categories & Criteria (version 3.1). Disponível em: <http://www.iucnredlist.org/info/categories_criteria2001>. Acesso em: 09 mai. 2013.

TYSON, D. M; CASTAÑEDA, H, PORTER, M; QUIROZ, M; CARRION I. More Similar than Different? Exploring Cultural Models of Depression among Latino Immigrants in Florida. **Depression Research and Treatment** 2011:11p. (without page number), 2011.

WELLER S. C; ROMNEY A. K. Systematic data collection. 1 edn. Sage Publications, Inc., Newbury Park, USA, 1988.

APÊNDICE

APÊNDICE A



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE – UFCG
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE – CES
UNIDADE ACADÊMICA DE EDUCAÇÃO – UAE
CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

Docente: Prof^ª. Dr^ª. Maria Franco Trindade Medeiros
 Discentes: Alexandra Pereira da Silva

Questionário (Caracterização da Feira)

Dados Gerais

Nome:	
Gênero: (<input type="checkbox"/>) Masculino (<input type="checkbox"/>) Feminino	Idade:

Caracterização da Feira

1. Município:	1.1 UF:	2. Data:
3 Nome da Feira:		
3.1 Dia(as) de Funcionamento da Feira:	3.2 Horário de Funcionamento:	
3.3 Estimativa de quantas pessoas (em média) frequentam a Feira no dia de funcionamento:		
3.4 Idade da Feira:	3.5 Responsáveis pela Feira:	
4. Principais produtos comercializados na Feira:		
(<input type="checkbox"/>) Frutas/verduras	(<input type="checkbox"/>) Cereais	
(<input type="checkbox"/>) Roupas/calçados	(<input type="checkbox"/>) Bebidas	
(<input type="checkbox"/>) Carnes Variadas	(<input type="checkbox"/>) Plantas (ornamentais, medicinais, alimentícias)	
(<input type="checkbox"/>) Animais(Vivos)	(<input type="checkbox"/>) Plásticos	
(<input type="checkbox"/>) Lanches	(<input type="checkbox"/>) Outros	
5. Origem dos principais produtos comercializados na feira:		
6. Aspectos organizacionais da feira:		

Entrevistador/a: Data: ___ / ___ / ___

APÊNDICE B**QUESTIONÁRIO SOCIOECONÔMICO**

Ficha Nº: _____

Data da Coleta: ____/____/____

Local da Coleta: _____

Nome: _____

Sexo: (M) (F)

Idade: _____

Escolaridade:

- Nenhuma Escolaridade
- 1º Grau incompleto
- 1º Grau Completo
- 2º Grau Incompleto
- 2º Grau Completo
- Superior Incompleto
- Superior Completo

Estado Civil:

- Solteiro (a)
- Casado (a)
- Separado(a)/desquitado(a)/divorciado(a)
- Viúvo(a)
- Outro

Qual a renda familiar?

- < 1 Salário Mínimo
- 1 até 3 Salários Mínimos
- > 3 Salários Mínimos

Sua casa está localizada em?

- Zona rural
- Zona urbana

Quantas pessoas moram com você? (incluindo filhos, irmãos, parentes e amigos)

- Moro sozinho
- Uma a três
- Quatro a sete
- Oito a dez
- Mais de dez

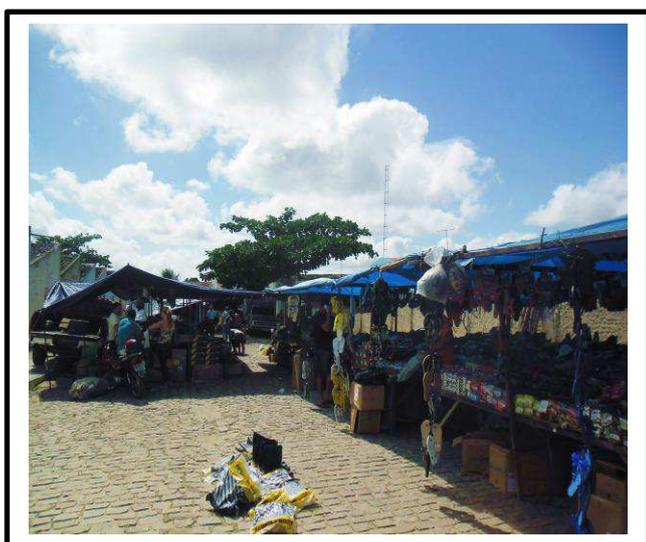
A casa onde você mora é?

- Própria
- Alugada
- Cedida

APÊNDICE E

Registro fotográfico da Feira Livre de Cuité – Paraíba.

Aspectos físicos:



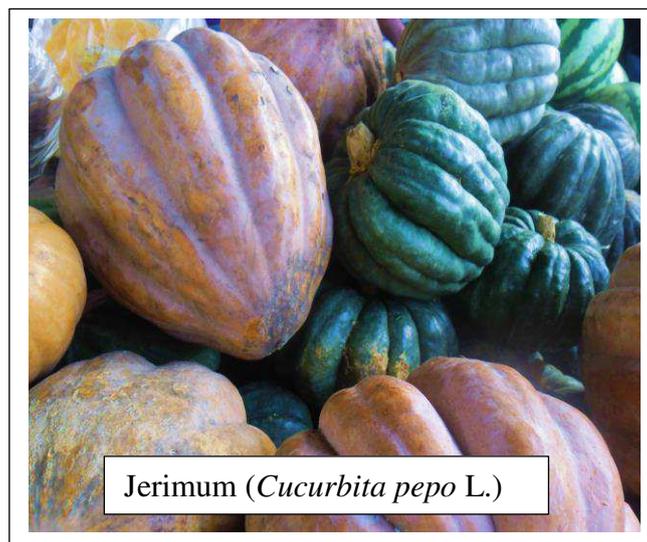
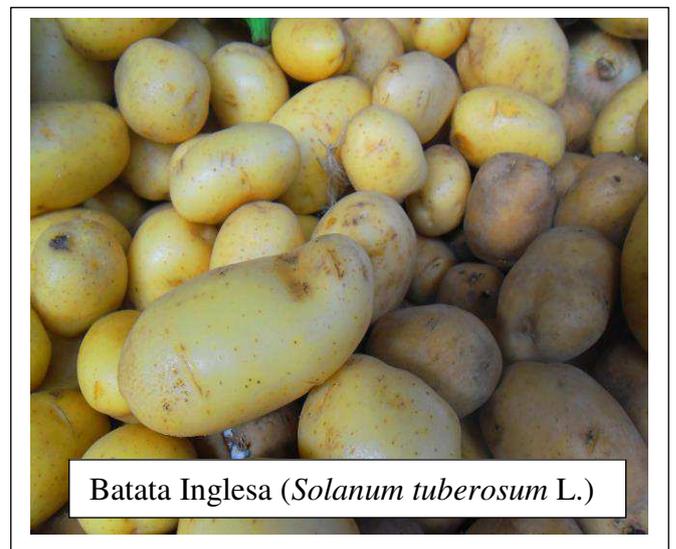
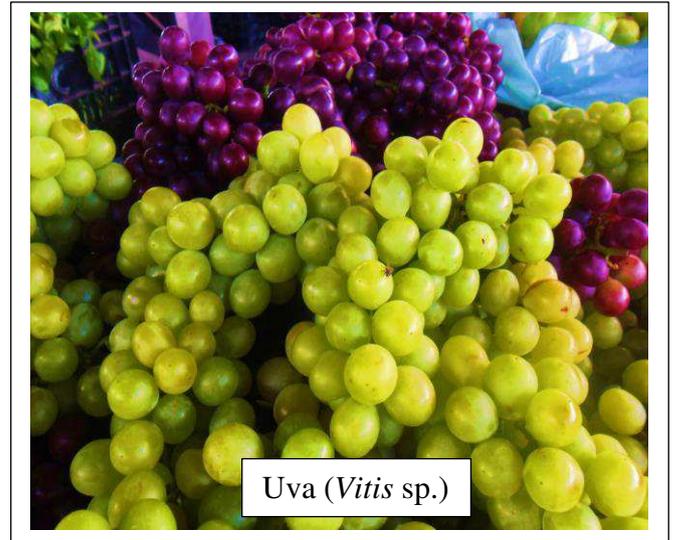
Feirantes:



APÊNDICE F

Espécies alimentícias mais comercializadas na Feira Livre de Cuité – Paraíba.





ANEXO

ANEXO A

Universidade Federal de Campina Grande

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

ESTUDO: “Levantamento das Plantas Alimentícias Nativas e Exóticas da Caatinga Comercializadas na Feira Livre no Município de Cuité – Paraíba”

Você está sendo convidado (a) a participar do projeto de pesquisa acima citado. O documento abaixo contém todas as informações necessárias sobre a pesquisa que estamos fazendo. Sua colaboração neste estudo será de muita importância para nós, mas se desistir a qualquer momento, isso não causará nenhum prejuízo a você.

Eu, _____, residente e domiciliado _____ no _____, na _____, _____, portador da Cédula de identidade, RG _____, e inscrito no CPF/MF _____ nascido(a) em ____ / ____ / _____, abaixo assinado(a), concordo de livre e espontânea vontade em participar como voluntário(a) do estudo **“Levantamento das Plantas Alimentícias Nativas e Exóticas da Caatinga Comercializadas na Feira Livre no Município de Cuité – Paraíba”**. Declaro que obtive todas as informações necessárias, bem como todos os eventuais esclarecimentos quanto às dúvidas por mim apresentadas.

Estou ciente que:

- D) O estudo se faz necessário para que se possam conhecer os saberes que você tem e as práticas de uso e comércio que você faz das plantas comercializadas como alimento na feira livre de sua região, e não visa nenhum benefício econômico para os pesquisadores ou qualquer outra pessoa ou instituição;

- II) O estudo emprega técnicas de entrevistas e conversas informais, bem como observações diretas, sem riscos de causar prejuízo físico, sendo o maior risco o de você sentir-se constrangido (a);
- III) Caso você concorde em tomar parte neste estudo, será convidado (a) a participar de várias tarefas, como entrevistas, listar as plantas que você conhece, usa e comercializa na feira livre da região, ajudar os pesquisadores a coletar essas plantas, mostrar e, se for o caso, como você as usa e comercializa no seu dia a dia;
- IV) Tenho a liberdade de desistir ou de interromper a colaboração neste estudo no momento em que desejar, sem necessidade de qualquer explicação;
- V) A desistência não causará nenhum prejuízo à minha saúde ou bem estar físico;
- VI) Os resultados obtidos durante este ensaio serão mantidos em sigilo, mas concordo que sejam divulgados em publicações científicas, desde que meus dados pessoais não sejam mencionados;
- VII) Caso eu desejar, poderei pessoalmente tomar conhecimento dos resultados, ao final desta pesquisa.

() Desejo conhecer os resultados desta pesquisa.

() Não desejo conhecer os resultados desta pesquisa.

IX) Observações Complementares.

X) Caso me sinta prejudicado (a) por participar desta pesquisa, poderei recorrer ao CEP/HUAC, do Comitê de Ética em Pesquisas em Seres Humanos do Hospital Universitário Alcides Carneiro, ao Conselho Regional de Medicina da Paraíba e a Delegacia Regional de Campina Grande.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
 HOSPITAL UNIVERSITARIO ALCIDES CARNEIRO
 Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos
 Rua: Dr. Carlos Chagas, s/ n, São José.
 CEP: 58401 – 490.
 Tel: 2101 – 5545, e-mail: cep@huac.ufcg.edu.br.

Cuité, de de .

Participante:

Testemunha 1 : _____

Nome / RG / Telefone

Testemunha 2 : _____

Nome / RG / Telefone

Responsável pela Pesquisa: _____

Profa. Dra. Maria Franco Trindade Medeiros

Telefone para contato e endereço profissional: Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Educação e Saúde – CES, Campus Cuité, Olho D'Água da Bica S/N Cuité - Paraíba - Brasil CEP: 58175-000, Telefone: (83) 3372-1900.