

FEIRA EDUARDO RIBEIRO: INTEGRAÇÃO CULTURAL, GASTRONÔMICA E DESAFIOS HIGIÊNICOS-SANITÁRIAS NO CENTRO HISTÓRICO DE MANAUS-AM

Eduardo Ribeiro Fair: cultural, gastronomic integration and hygienic- sanitary challenges in the Historic Center of Manaus-AM

Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins¹, Valeria de Deus Mateus², Estela Celine de Souza Pessoa³ & Anderson Cardoso da Fonseca⁴

RESUMO

A Feira Eduardo Ribeiro é um ponto de encontro cultural que atrai tanto residentes quanto visitantes interessados em vivências gastronômicas e culturais que ocorre aos domingos. Este estudo visa avaliar se a feira cumpre os requisitos básicos de boas práticas na manipulação de alimentos e analisar aspectos como higiene, preços, acessibilidade, qualidade dos produtos e a experiência cultural proporcionada. A metodologia utilizada foi qualitativa, baseada em observações realizadas in loco e na análise de dados secundários. Os resultados evidenciam que a Feira Eduardo Ribeiro desempenha um papel relevante na valorização da cultura regional e na integração entre turismo e desenvolvimento local. Contudo, os desafios permanecem em áreas como infraestrutura, gestão e manipulação de alimentos, que demandam melhorias para ampliar o impacto e promoção da feira. Além disso, uma maior promoção do espaço é necessária para consolidar sua relevância como atrativo turístico e cultural. Assim, a feira apresenta um potencial significativo para o fortalecimento da economia criativa, desde que estratégias sejam adotadas para superar os desafios identificados e promover o aprimoramento contínuo de suas práticas.

PALAVRAS-CHAVE

Turismo; Gastronomia; Práticas Culinárias; Feira Eduardo Ribeiro; Manaus.

ABSTRACT

The Eduardo Ribeiro Fair is a cultural meeting point that attracts both residents and visitors interested in gastronomic and cultural experiences on Sundays. This study aims to assess whether the fair complies with the basic requirements of good food handling practices and to analyze aspects such as hygiene, prices, accessibility, product quality and the cultural experience provided. The methodology used was qualitative, based on on-site observations and analysis of secondary data. The results show that the Eduardo Ribeiro Fair plays an important role in valuing

¹Cláudia Araújo de Menezes Gonçalves Martins – Doutora. Professora Assistente, Universidade do Estado do Amazonas, Manaus, Amazonas, Brasil. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/2882900941207240>. E-mail: camenezes@uea.edu.br.

²Valeria de Deus Mateus – Graduada em Turismo. Estudante, Universidade do Estado do Amazonas. Manaus, Amazonas, Brasil. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/7942163266993267>. E-mail: vddm.tur20@uea.edu.br.

³Estela Celine de Souza Pessoa – Graduada em Turismo. Universidade do Estado do Amazonas. Manaus, Amazonas, Brasil. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/0726312912120440>. E-mail: ecdsp.tur20@uea.edu.br.

⁴Anderson Cardoso da Fonseca – Graduando em Turismo. Universidade do Estado do Amazonas. Manaus, Amazonas, Brasil. Lattes: <https://lattes.cnpq.br/3762657595163654>. E-mail: acdf.tur22@uea.edu.br.

regional culture and integrating tourism and local development. However, challenges remain in areas such as infrastructure, management and food handling, which require improvement to increase the impact and promotion of the fair. In addition, greater promotion of space is needed to consolidate its relevance as a tourist and cultural attraction. Thus, the fair has significant potential for strengthening the creative economy, if strategies are adopted to overcome the challenges identified and promote the continuous improvement of its practices.

KEYWORDS

Tourism; Gastronomy; Culinary Practices; Eduardo Ribeiro Fair; Manaus.

INTRODUÇÃO

A cidade de Manaus, capital do estado do Amazonas, está localizada na região Norte do Brasil, é um dos destinos mais fascinantes do país sendo conhecida por sua rica biodiversidade e herança cultural única. Situada no coração da Amazônia, a cidade é um ponto de encontro entre a natureza exuberante e a modernidade urbana. Possui uma economia diversificada, com destaque para a Zona Franca de Manaus, um polo industrial incentivado pelo governo, que abriga empresas de alta tecnologia, eletroeletrônicos, motocicletas e outros segmentos. Esse modelo econômico impulsiona o desenvolvimento regional e atrai investimentos, gerando empregos e impulsionando a economia local. Além disso, o turismo ecológico e de aventura também contribui significativamente para a economia. A população de Manaus é um mosaico de influências indígenas, africanas, europeias e asiáticas, refletindo uma rica diversidade cultural. As tradições e costumes das comunidades ribeirinhas e indígenas são preservadas e celebradas, o que enriquece a vida cultural da cidade. Manaus também enfrenta desafios sociais comuns a grandes centros urbanos, como desigualdade econômica e necessidade de melhorias em infraestrutura e serviços públicos.

Manaus é um destino imperdível para os amantes da natureza e da cultura. Entre os principais atrativos turísticos estão: Teatro Amazonas - Um dos marcos históricos mais importantes, simboliza a riqueza do ciclo da borracha; Encontro das Águas - O fenômeno natural onde os rios Negro e Solimões se encontram, mas não se misturam, criando um espetáculo visual impressionante; Mercado Municipal Adolpho Lisboa - Um mercado histórico que oferece uma vasta gama de produtos regionais, artesanato e comidas típicas; Parque Nacional de Anavilhanas - Um dos maiores arquipélagos fluviais do mundo, ideal para turismo ecológico e Reserva de Desenvolvimento Sustentável de Uatumã - Um destino para explorar a floresta e conhecer as

comunidades ribeirinhas. A cidade é um ponto de partida para explorar a Amazônia, oferecendo uma experiência única de imersão na maior floresta tropical do mundo. A cidade combina modernidade e tradição, proporcionando aos visitantes uma vivência singular que mistura aventura, história e cultura.

Sendo um evento fixo desde o ano 2000, a feira Eduardo Ribeiro localizada no centro histórico de Manaus pode ser considerada um importante complemento aos atrativos da cidade por se destacar como um espaço de comercialização e de interações socioculturais que abrangem desde o artesanato a oferta gastronômica da culinária amazonense. Possuindo uma localização favorável, a feira amplia sua relevância quando potencializa a atividade turística aos domingos ao integrar lazer, cultura e economia fazendo com que esta atividade se consolide como um importante e relevante ponto de encontro para vivências da cultura local.

Diante desse cenário, é necessário investigar se a Feira da Eduardo Ribeiro como espaço consolidado está atendendo os requisitos básicos relacionados às boas práticas de manipulação de alimentos e bebidas que levam a uma boa experiência dos residentes e turistas que frequentam o local. Partindo disto, esta pesquisa visou analisar as condições gerais da área de alimentos e bebidas da Feira Eduardo Ribeiro ancorado em dois aspectos: avaliação geral de aspectos como preços, experiência cultural, oferta de gastronomia local, higiene e limpeza, acessibilidade, artesanato, interação com os feirantes, variedade e qualidade dos produtos, oferta de itens típicos e no segundo aspecto as condições higiênico-sanitárias das barracas de alimentos e bebidas (A&B) tendo como base a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, com foco nas condições de manipulação de alimentos, práticas higiênicas dos manipuladores e o uso de materiais adequados para armazenamento e preparo dos alimentos.

Por ser um ambiente de prática de lazer aos domingos na cidade para os residentes, vimos a oportunidade de compreender como esses espaços estão se organizando para um melhor atendimento dos residentes e turistas que frequentam, e como as práticas de manipulação de alimentos podem interferir na imagem do espaço, sendo um dos pilares por se tratar de uma feira a céu aberto, para a promoção do turismo gastronômico da cidade de Manaus. Este estudo visa não apenas compreender os aspectos positivos e negativos da Feira Eduardo Ribeiro, mas também propor intervenções voltadas à melhoria da infraestrutura, gestão e experiência geral que a feira pode proporcionar.

REFERENCIAL TEÓRICO

TURISMO E LAZER

Partindo da concepção de turismo como relações interpessoais, segundo Tribe (1997, p. 641) que o define como: " Conjunto dos fenômenos e das relações que emergem da interação em regimes emissores e receptores, de turistas, empresas, fornecedores, órgãos de governo, comunidades e ambientes." Contextualizamos o turismo como uma atividade que através das relações dentro de um ambiente, onde há interações de pessoas, entidades e outros agentes, são espaços onde se propicia a prática do turismo, pois através destas relações podem nascer as motivações que levam um visitante a conhecer um lugar, essas motivações podem ser gerados pelas interações pessoais, resultam-se na movimentação pelo espaço.

O movimento de saída dos turistas pode ser entendido por meio de Urry (1996) que diz: "O turismo consiste no movimento de pessoas para destinos fora de seus ambientes normais de trabalho e residência, para desenvolvimento de atividades que contrastam com ações empreendidas do seu dia a dia." No turismo são desenvolvidas atividades que a interação de quem está realizando possa se desvincular de situações que não são vivenciadas diariamente, trazendo consigo a busca de ambientes que levam a conhecer novas experiências, que muitas vezes é diferente a qual se está habituado, porém essas atividades podem ser consideradas também de lazer quando realizado na cidade onde residem.

Lazer segundo Dumazedier (1973, p. 34) é um "Conjunto de ocupações às quais os indivíduos podem entregar-se de livre vontade seja repousar, seja para divertir-se, recrear-se ou entreter-se após livrar-se ou desembaraçar-se das ocupações profissionais", apesar de algumas similaridades por conta das motivações, não se pode definir lazer e turismo como apenas um significado, eles têm suas próprias particularidades, porém não é possível mensurar a comunicação entre ambos como diz Araújo; Isayana (2009, p. 145) "quando se fala em lazer e turismo, essas fronteiras revelam-se espaços de transição, lugares de interpenetrações, campos abertos de interseções, seja em seus aspectos culturais, sociais ou históricos", esses campos de eventos leva a refletir que os locais onde ocorrem as práticas turismo são ambientes onde há interações sociais de uma comunidade e podem refletir a cultura do povo através da relação que é estabelecida entre os agentes participantes, fazendo destes espaços de lazer um local repleto de saberes e histórias atraindo visitantes para vivenciar essas experiências.

TURISMO NO AMAZONAS E EM MANAUS

O turismo tem um papel fundamental para o estado do Amazonas e principalmente para a economia local de Manaus, devido à sua rica biodiversidade, cultura e paisagens naturais únicas. Segundo Boullón (2002), a atividade turística é uma ação organizada que envolve tanto o deslocamento físico quanto o consumo de serviços específicos e com isso gera oportunidades de emprego de forma direta e indireta para a população local, em setores como hotelaria, transporte, gastronomia e serviços turísticos. O estado do Amazonas teve seu auge na época da borracha, quando os “Senhores da borracha” investiram em grandes monumentos arquitetônicos como o Teatro Amazonas e o Porto Flutuante em Manaus, cujo nome é alusão aos índios Manaós que habitavam a região. Hoje possui duas expectativas de economia, a Zona Franca criada em 1967 e o turismo em grande desenvolvimento, na região amazônica são encontrados o Parque Nacional do Jaú e o Parque Ecológico de Janauari, e tem com seus principais rios o Negro, o Solimões, o Purus, o Juruá e o Madeira.

O turismo no Amazonas abrange diversas vertentes dentre elas o ecoturismo, o turismo de aventura, turismo cultural, turismo de pesca entre outros, além de abrigar várias comunidades indígenas, muitas das quais permitem visitas turísticas dando a oportunidade de conhecer a cultura, tradições, artesanatos e o modo de vida deles. Segundo o Ministério do Turismo, o Amazonas é um dos destinos mais procurados por turistas que buscam por experiências históricas e contato direto com a natureza. Manaus, capital do estado do Amazonas, é um dos principais polos turísticos da região Norte do Brasil, sua localização estratégica no coração da floresta Amazônica, faz dela um ponto de partida privilegiado para explorar uma das maiores reservas de biodiversidades, além disso, a cidade possui uma rica herança cultural, influenciada pela Era da Borracha, e oferece experiências únicas que combinam com o ecoturismo, cultura indígena e gastronomia. O Teatro Amazonas, construído no século XIX, é um dos principais símbolos dessa época e atrai turistas de todo o mundo.

Durante o governo de Eduardo Ribeiro (1892-1896), Manaus experimentou um período de intensa modernização, marcado pela construção de edifícios públicos imponentes, além do Teatro, o Palácio da Justiça, o Palácio Rio Negro e o Mercado Adolpho Lisboa simbolizaram o avanço da cidade, onde Manaus se destacou como um importante centro econômico e cultural. Em virtude disto, a cidade ganhou apelido de “Paris dos Trópicos”, em referência ao refinamento

européu que influenciou tanto suas construções quanto ao estilo de vida da elite local (Freire, 2011). Esse período consolidou Manaus como um marco urbano na Amazônia, alinhando-a com os padrões das metrópoles mais modernas da época.

GASTRONOMIA

Para Collaço (2013), a gastronomia pode ser vista como um instrumento que leva a entender as diferentes identidades culturais, sociais e econômicas através da forma que observa a comida e como é preparado, os aspectos em que a gastronomia começa desenvolver sua definição pode ser observado diversas características das cozinhas ao redor do mundo, despertando o interesse e busca pelo novo. O autor ainda aborda sobre gastronomia no senso comum dizendo que “é tudo aquilo que envolve a construção do alimento como comida sob bases que pressupõe distinção e que de alguma forma expondo um conhecimento diferenciado pela experiência gerada no ato de comer. Pode ser uma refeição em casa ou fora, com alimentos preparados por cozinheiros de renome (os chefs) ou amadores que se aventuram na cozinha a partir de um conhecimento adquirido pelos livros, cursos, programas de televisão” Collaço (2013, p. 206). Sendo assim, pode-se afirmar que a gastronomia pode estar presente em diversos espaços independente da maneira em que ele preparado, e isso pode acontecer quando a produção deste alimento começa a seguir uma receita, um modelo, uma lógica, às experiências gastronômicas começam a ganhar novos espaços além das cozinhas espaços físicos onde elas foram concebidos inicialmente, ganhando novos espaços e lugares.

Para Braune; Franco (2007, p. 12) a gastronomia vai além da função da alimentação como processos naturais de nutritividade, pode ser entendida também como arte: “Qualquer alimento, independentemente do cuidado como ele é preparado, nos alimenta e nutre [...] Quando se prepara o alimento com arte, transforma-se o que era apenas alimento para corpo em experiência estética, prazer e alimento para o espírito: então gastronomia ... compõe-se um conjunto harmonioso que oferece a quem prova, além de alimento, a experiência do belo em mais de um sentido”, ou seja, além de um processo comum do ser humano de sobrevivência a gastronomia pode vir a proporcionar uma experiência e um olhar mais amplo de como a comida pode ganhar novos significados. Esse processo de novos significados também é possível a partir do momento que a gastronomia se torna um agente sistematizador de conhecimento, para

Collaço (2013, p. 210) “a gastronomia começou a ganhar corpo em função da sistematização de um conhecimento mantido oralmente e que se torna acessível em livros, revistas, cadernos etc. Esse saber verbal transmitido de geração a geração pôde ser sistematizado e legitimado através da escrita, embora com isso algumas versões informais acabam perdidas”. Os registros dessas informações encaminha a gastronomia para um papel importante como agente cultural, pois apesar por muitas vezes alguns processos serem “perdidos”, no momento em que se registra ela se torna capaz de preservar a identidade de grupo étnico, e através da maneira em que a alimentação e processos culinários são concebidos conseguimos entender os traços históricos, culturais e suas adaptações como afirma Braune; Franco (2007, p. 15) “Do instinto de sobrevivência vem a necessidade de comer; entretanto, cada povo criou sua cozinha de acordo com os recursos disponíveis e uma seleção própria de alimentos ditada por sua cultura”.

Nesta perspectiva a gastronomia tem a oportunidade de ser analisada pela ótica do encontro de novos conhecimentos, pois os registros das diversas maneiras de se preparar e servir o alimento está presente no dia-a-dia e ajudando na reflexão de como a comida pode despertar novas experiências, e as adaptações de acordo com local em que ela é praticada demonstra que a gastronomia é um agente cultural sendo valorizada através da diversidade, e da forma que ela está presente no cotidiano, tanto na cozinha comum, como em espaços públicos.

GASTRONOMIA DE MANAUS

A gastronomia de Manaus é um mergulho profundo dentro da cultura regional, Montanari (2004) define gastronomia como “um fenômeno cultural que reflete a identidade de um povo e seus hábitos alimentares, sendo uma linguagem que comunica valores sociais e históricos” e dentro da culinária manauara essa riqueza de insumos regionais vem da identidade cultural forte das raízes indígenas da região.

Para Vieira, Silva e Santos (2017, p. 1) “Os hábitos alimentares da região norte do país possuem uma riquíssima tradição, que mesmo se modificando e recebendo influência de outras gastronomias ainda apresentam uma forte herança indígena [...]”, a cultura alimentar manauara é um espelho de toda sua biodiversidade, visto que grande parte dos ingredientes vêm da fauna e flora da região amazônica, alimentos como a matrinxã e o tambaqui, tucupi e jambu entre

muitos outros insumos que vêm expressar esta autenticidade da culinária local. Outra característica desta gastronomia que é forte na cidade é que cada alimento possui formas diferentes de preparo, de ser servido, tendo uma espécie de ritual necessário para que a apreciação seja completa e imersiva a cultura local.

A gastronomia amazonense é repleta de frutas, legumes, peixes e insumos únicos que a caracterizam e a enriquecem e tem relação direta com o Turismo, como podemos constatar com a autora: “Toda esta riqueza de aromas e sabores da gastronomia do Amazonas pode contribuir ao enriquecimento da experiência turística dentro do estado, razão de precisar ser trabalhada com maior eficácia, objetivando o incremento do produto turístico Amazonas e uma maior visibilidade para a cultura e a identidade locais” (Martins, 2022).

PRÁTICAS CULINÁRIAS

As técnicas, métodos e conhecimentos na preparação de alimentos é o que abrange as práticas culinárias, elas envolvem desde a seleção de ingredientes até sua fase final, a apresentação dos pratos, possuem profunda ligação com as tradições culturais e trazem a identidade de diferentes culturas. Quando voltadas à gastronomia elas se tornam essenciais para a preservação cultural de uma localidade ou região, sendo declaradas pela UNESCO (2003) como Patrimônio Cultural Imaterial.

A intersecção entre as práticas culinárias e a gastronomia para Hall e Mitchell (2001) desempenham papéis importantes para dinamizar a economia de um destino por estarem diretamente ligadas à prática culinária local. Festivais gastronômicos, restaurantes e feiras tem grande influência no consumo de produtos regionais, além da geração de empregos formais e informais fortalecendo assim a economia de uma localidade. A gastronomia vai além das técnicas culinárias, para Hall e Sharples (2003) essas técnicas quando combinadas as inovações gastronômicas podem contribuir de maneira positiva na criação de experiências para os turistas e Crouch e Ritchie (2003) complementa dizendo que essa interconexão contribui de maneira significativa na construção de uma identidade cultural.

Brillat-Savarin (1995) enfatiza que a culinária é parte integrante deste cenário, pois é influenciada pelos valores culturais e códigos sociais onde as pessoas se formam, ou seja, a sua

identidade pessoal. Garcia (1999) indica que a gastronomia está intrinsecamente ligada à identidade regional, ou seja, uma linguagem associada à cultura regional é alimentada pelos hábitos e comportamentos de toda uma comunidade. O que nesses aspectos vem abrangendo suas formas de preparações culinárias, já que a maneira pode se afirmar que a forma de cozinhar está diretamente relacionada ao estilo de vida de uma comunidade.

METODOLOGIA

Essa pesquisa se caracteriza como exploratório-descritivo e utilizou materiais bibliográficos para uma primeira compreensão acerca do objeto estudado, tendo por objetivo analisar, observar e registrar os fatos da pesquisa sem a necessidade de interferir no ambiente estudado (Prodanov & Freitas, 2013). A linguagem utilizada para compor esse estudo se diferencia da linguagem utilizada na pesquisa quantitativa, isso porque na pesquisa qualitativa o uso da primeira pessoa com maior frequência e se acredita que a visão do pesquisador assim como as suas proposições, permitem uma melhor compreensão do objeto estudado, por tanto essa pesquisa possui um cunho qualitativo, para melhor compreensão dos fenômenos estudados (Saccol, 2009).

A técnica utilizada para a coleta de dados foi a pesquisa de campo com observação participante a partir da qual os pesquisadores alimentavam um formulário do Google para a padronização e registro dos dados coletados na Feira da Eduardo Ribeiro com os comerciantes de alimentos. A aplicação do formulário deu-se no mês de julho, aos domingos, que é o dia de funcionamento da Feira. Na segunda etapa foi realizada a análise dos dados que ocorreu de forma coletiva para que fosse realizada a interpretação dos dados como a organização dos comentários.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A Feira Eduardo Ribeiro está localizada na Avenida Eduardo Ribeiro, no coração do Centro Histórico de Manaus, a feira foi inaugurada no ano 2000 e é realizada aos domingos, sendo fechada de maneira exclusiva para os pedestres. A feira é fruto da parceria entre o SEBRAE juntamente com a Prefeitura de Manaus que capacitou os microempresários na época que tinham interesse em participar, ela nasceu com o objetivo de fomentar a economia local e gerar renda a esses microempreendedores, mas somente anos depois que foi criada a atual

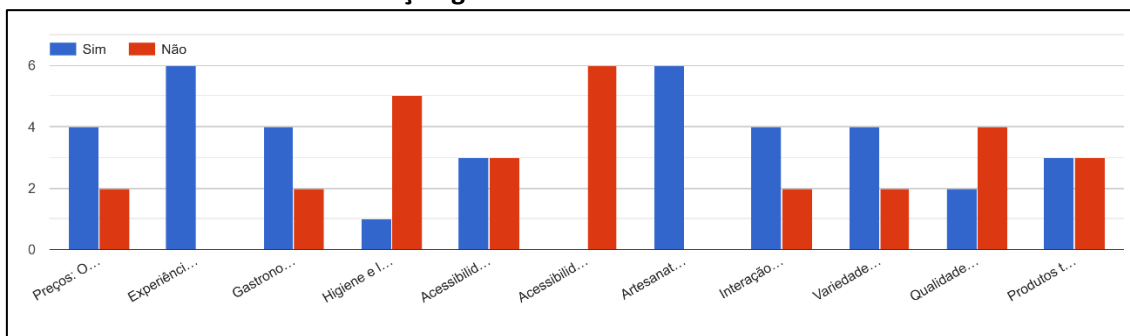
Associação da Feira Municipal de Artesanato, trabalhos Manuais e Produtos do Amazonas-AFMAPAEER que é quem atualmente gere a feira e os expositores que participam.

Por se localizar dentro do centro histórico de Manaus, a feira facilita o acesso tanto para turistas como residentes aos principais atrativos da cidade já que ao terminar sua refeição, compras ou até mesmo se estiver somente a passeio, os consumidores podem seguir para o Teatro Amazonas, ao Largo São Sebastião, Mercado Municipal Adolpho Lisboa e até mesmo o próprio Porto da cidade e outros atrativos que não são tão distantes da localização da feira.

Portanto, por ser um evento fixo como já citado anteriormente, foi objeto de estudo e aplicação desta pesquisa. A pesquisa foi aplicada com uma estrutura de 8 perguntas fechadas, a serem preenchidas a partir da observação nas áreas de alimentação da Feira da Eduardo Ribeiro. A primeira parte da pesquisa estabelecia os aspectos gerais da feira em relação aos preços, experiência cultural, a oferta da Gastronomia local, Higiene e limpeza, Acessibilidade, a oferta de Artesanato e produtos locais, a Interação com os feirantes, Variedade e qualidade dos produtos e se há a oferta de produtos típicos.

10

Gráfico 1. Avaliação geral da Feira da Eduardo Ribeiro – A&B



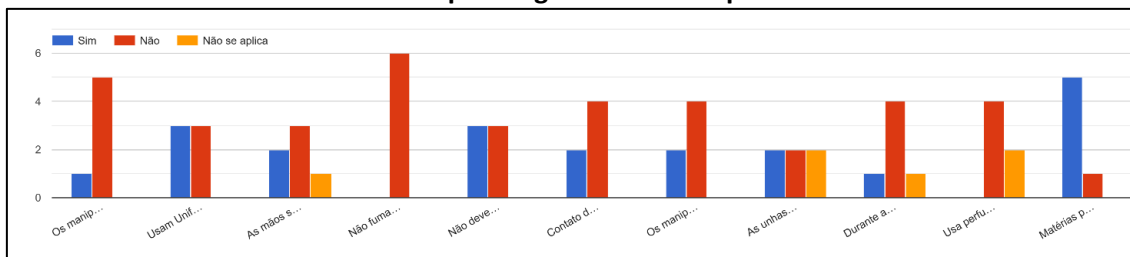
Fonte: Autores, 2024.

No gráfico 1 foram analisadas as respostas em relação a avaliação geral Feira Eduardo Ribeiro e a análise dos gráficos foram feitas da esquerda para direita em ordem, os dados demonstram que na visão dos pesquisadores no que se refere ao A&B (Alimento e Bebidas) os preços são considerados razoáveis e condizem com a qualidade ofertada na feira, seguido pela unanimidade das respostas ao afirmarem que os vendedores e o produtos ofertados oferecem uma imersão a cultura da cidade. Seguindo para a gastronomia local, a maioria das respostas afirma que encontram na feira uma variedade de comidas típicas da culinária amazonense.

Já na parte de higiene e limpeza a análise feita obteve respostas negativas quanto às bancas e corredores onde a feira se organiza, foi possível observar que devido ao fluxo intenso se tem uma certa dificuldade em manter os ambientes ao redor limpos e organizados, e também foi observado que algumas barracas de comidas são próximas às beiradas onde se passa água suja o torna o cheiro incômodo. Em seguida as questões de acessibilidade foram analisadas, primeiro sobre a questão da acessibilidade de acesso à feira onde há um equilíbrio nas respostas visto que 50% das respostas afirmam que o local é de fácil acesso com o transporte público e para os outros 50% não existe essa facilidade de acesso à feira.

Quanto a acessibilidade, também houve unanimidade nas respostas quando afirmaram não possuir esta acessibilidade principalmente para cadeirantes, visto que a rua de acesso da avenida não é apropriada para este público podendo assim ocorrer acidentes. Seguido da unanimidade também em relação à feira ter diversidade de produtos além de alimentos como produtos artesanais e regionais como cesto, cerâmicas entre outros. Em relação a interação há uma divergência nas respostas já que não há um equilíbrio nas respostas de que há uma interação com os feirantes ou não, visto que nem todos se disponibilizaram a passar informações aos pesquisadores. A seguir pode ser analisado entre os respondentes que há sim uma variação de produtos e alimentos regionais, mas na resposta seguinte pode ser identificado que na questão de qualidade dos produtos apresenta uma resposta mais negativa em relação aos alimentos serem frescos, se estão em boa qualidade e em bom estado de conservação. Já na última análise sobre a oferta dos produtos típicos como frutas amazônicas, peixes regionais, mandioca e outros, as respostas foram equilibradas entre sim e não divididas igualmente em 50% cada resposta. Em relação a avaliação geral os dados demonstram que há uma avaliação positiva na visão dos pesquisadores, tendo em vista os resultados, mas no que tange a questão de acessibilidade e qualidade dos produtos ofertados e a oferta de produtos locais de alimentação, a avaliação foi negativa.

Gráfico 2. Aspectos gerais dos Manipuladores



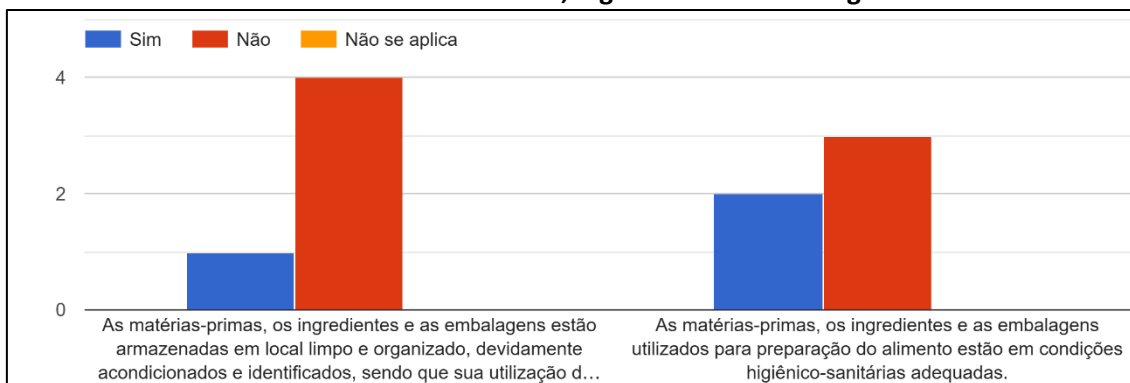
Fonte: Autores, 2024.

No gráfico 2 corresponde a parte II do formulário no qual obteve-se as informações para uma para inspeção visual das condições higiênico-sanitárias das Barracas de A&B da Feira da Eduardo Ribeiro em julho de 2024, baseados na RDC Baseado na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Neste gráfico foi levantado acerca dos manipuladores de alimentos da feira, seguindo da esquerda para direita, foi observado a existência de manipuladores nas barracas que apresentavam lesões e ou algum tipo de enfermidade durante o preparo de alimentos, seguido da análise acerca de uniformes limpos e conservados há um equilíbrio de respostas entre sim e não e na análise seguinte relacionada às questões de higienização antes da manipulação dos alimentos, a maioria das respostas afirma não ter ocorrido essa higienização anterior, mas não em sua totalidade como mostra no gráfico.

Foi analisado também ações como fumar, assobiar, espirrar, tossir ou cuspir, comer e falar desnecessariamente durante a manipulação dos alimentos e o resultado foi unânime ao dizer que nenhuma dessas ações foram executadas no ato da preparação de qualquer alimento. Outro aspecto observado foi em relação a manipular dinheiro e alimentos simultaneamente, as respostas foram divididas visto que foi possível identificar em algumas que essa ação ocorreu e outras não, seguindo do levantamento em relação o uso de luvas ou pegadores o ato de preparação do alimentos, foi observado que a maioria das barracas não fazia uso do equipamento corretamente, ou seja, estavam sem luvas na hora da manipulação, e alguns estavam com esse material, mas foi possível observar que alguns não usavam luvas adequadas e sim de plásticos com risco de queimaduras. Quanto ao uso de cabelos presos e protegidos por redes ou toucas durante os preparos, incluindo o uso de barbas, em sua maioria não foi identificado o uso destes equipamentos de maneira correta ou não foi identificado o uso, assim como foi observado o uso de barba em alguns casos tinham barbas curtas.

Quanto a unhas curtas e sem uso de esmalte pode ser visto que há um equilíbrio entre as opções de resposta, entre não usava, os que usavam e onde a pergunta não se aplicava, seguido do uso de objetos de adorno pessoal e maquiagem, em sua maioria os manipuladores não faziam uso desses objetos e quanto ao uso de perfumes em sua maioria não faziam uso durante a manipulação de alimentos. Quanto às matérias primas, ingredientes e embalagens pode ser visto que a maioria dos materiais estavam embalados de acordo com os insumos que estavam sendo usados.

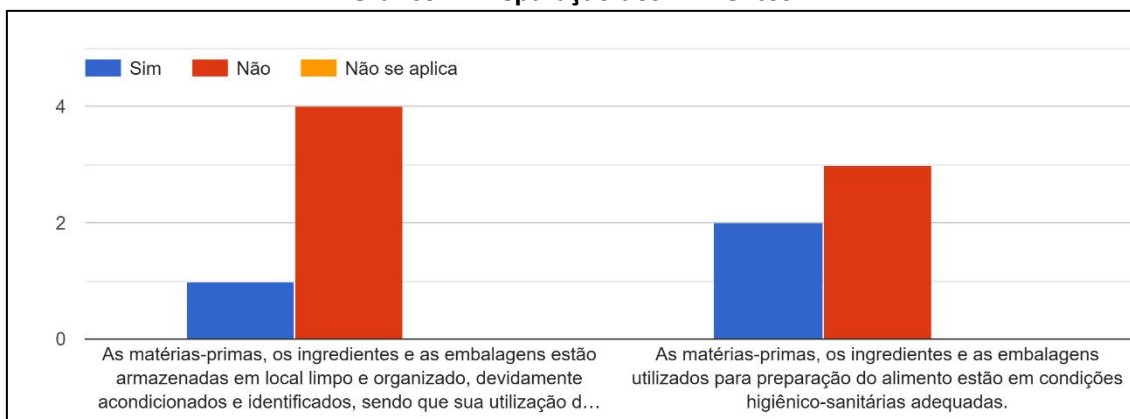
Gráfico 3. Matérias Primas, Ingredientes e embalagens



Fonte: Autores, 2024.

No gráfico 3 referente às matérias-primas, os ingredientes e como as embalagens estão armazenadas em local limpo e organizado, devidamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade pode ser visto que por ser uma feira a céu aberto existe dificuldade para o armazenamento, e em manter o ambiente limpo e organizado devido ao grande fluxo de pessoas consumindo ao mesmo tempo e na forma em como as barracas estão distribuídas, o que dificulta o espaço individual de cada barraca. Quanto à análise acerca das matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento estarem em condições higiênico sanitárias adequadas, pode ser visto no gráfico que a maioria não se enquadra dentre essas condições sanitárias desejáveis analisadas.

Gráfico 4. Preparação dos Alimentos



Fonte: Autores, 2024.

Quanto a evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo a observação foi positiva, visto que foi possível ver que cada alimento tinha sua própria vasilha de armazenagem, seguida para a exposição de produtos perecíveis por tempo determinado a temperatura ambiente foi visto que não se aplica já que é difícil outro tipo de conservação além de isopores com gelo para alimentos que precisam de certa refrigeração. Quanto às matérias primas e os ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade, foram adequadamente acondicionados e identificados, pode ser visto que a maioria dos alimentos foram conservados e identificados na medida que era possível de ser feita.

Em relação aos alimentos que forem submetidos à fritura e as medidas que possam garantir que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química ao alimento preparado foi observado que em sua maioria as medidas são boas, mas nas respostas negativas pode ser analisado que não há uma troca do óleo utilizado de uma maneira que frequente e sim usado de maneira prolongada em várias preparações de um mesmo prato, o que ocasionou na mudança do gosto em alguns alimento essa constância do uso do mesmo insumo. E por último em relação aos alimentos mantidos sob refrigeração que não foram imediatamente utilizados e não deveriam ser recongelado e sim mantidos sob refrigeração, pode ser analisado a maioria das barracas possuem isopores para a fazer essa conservação, e em casos de não terem como conservar, eram deixados em vasilhas em temperatura ambiente.

Gráfico 5. Resíduos

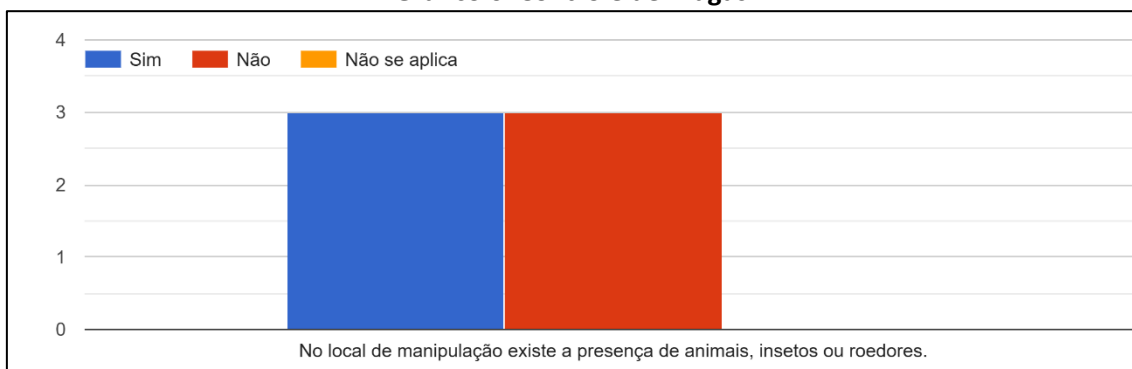


Fonte: Autores, 2024.

Na análise referente a resíduos a negativa foi unânime quanto a observação da presença de lixeiras acionadas pelos pés, em sua maioria as lixeiras não possuíam tampas e ficavam próximas aos locais onde eram preparados os alimentos, seguido da análise sobre a retirada desses resíduos de acordo com a necessidade foi possível ver que as respostas em sua maioria são negativas também, podendo ser considerado que o fluxo interfere nesta ação e ciente de que visivelmente não é agradável na hora de comer. A seguir quando analisado se no local usado para manipulação dos alimentos existe acúmulo de resíduos e restos de alimentos que possam causar contaminação, as respostas em sua maioria foi de que os locais eram limpos neste aspecto na hora da preparação.

15

Gráfico 6. Controle de Pragas

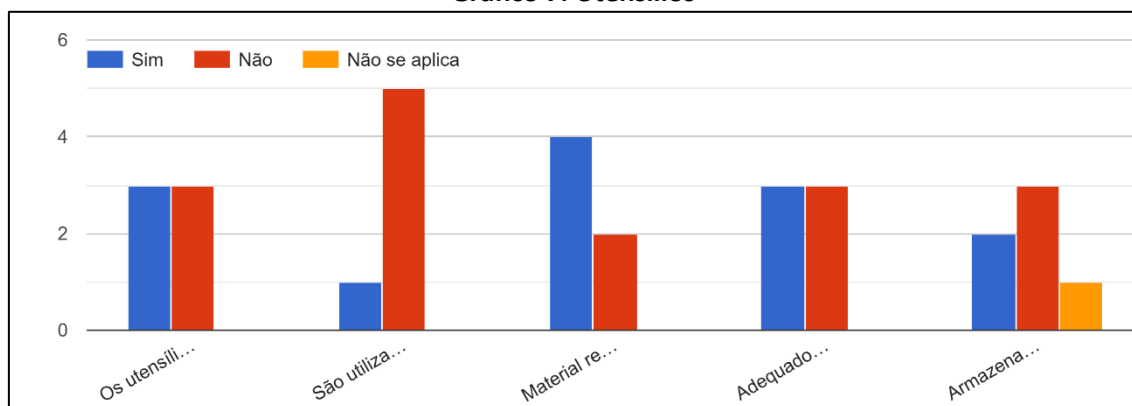


Fonte: Autores, 2024.

Ao analisar relação o controle de pragas e se no local de manipulação existe a presença de animais, insetos ou roedores, a resposta foi igualada, onde 50% das respostas foram possíveis identificar a presença desses animais, e 50% não identificou. Acredita-se que devido o local onde

a feira ocorre ser um local aberto e há movimento de pessoas e sons altos, acaba afastando os animais maiores, por outro lado a existência de bueiros a céu aberto e lixeiras destampadas com o lixo a mostra, faz com que animais pequenos como ratos e insetos se torna evidente, causando incômodo nos consumidores.

Gráfico 7. Utensílios



Fonte: Autores, 2024.

Em relação aos utensílios manuseados durante o preparo dos alimentos, onde os mesmos se encontravam higienizados e em bom estado de conservação, o resultado se dividiu visto que se diferia de uma barraca para outra esses processos, algumas estavam em bom estado outros não, seguido da análise de que material era feito os utensílios, se de madeira ou com rugosidade de difícil higienização, foi possível analisar que maioria das barracas possuíam material de plásticos ou alumínio na hora do preparo. Quanto material ser resistente a corrosão e ao tamanho dos utensílios para fácil higienização a maioria das respostas foi que sim, os materiais eram resistentes e de fácil higienização, e na negativa a análise dos materiais não eram adequados neste quesito. Em seguida na análise sobre o estado de conservação e número suficiente de utensílios para a operação realizada as respostas também foram meio a meio, visto que em algumas barracas um mesmo utensílio foi usado em mais de um preparo de alimento e quanto ao armazenamento as respostas mais negativas visto que como já foi analisado, a forma como a feira é distribuída interfere numa melhor organização do espaço e assim interfere na forma que é armazenado no local.

LIMITAÇÕES DO ESTUDO

Este estudo apresenta algumas limitações que precisam ser reconhecidas para contextualizar seus resultados. Primeiramente, trata-se de uma pesquisa de caráter qualitativo e exploratório, baseada em observações in loco, o que restringe a generalização dos achados. Além disso, o recorte temporal limitado ao mês de julho de 2024 pode não refletir a totalidade das condições ao longo do ano. Outro ponto é a limitação espacial, visto que o foco foi exclusivamente na Feira Eduardo Ribeiro, não abrangendo outras feiras ou espaços gastronômicos da cidade. Também não foram realizadas entrevistas aprofundadas com consumidores e feirantes, o que poderia enriquecer a análise. Essas limitações, entretanto, não invalidam os resultados obtidos, mas apontam caminhos para futuras pesquisas.

CONCLUSÃO

Durante a pesquisa ficou evidente que a Feira Eduardo desempenha um papel significativo para a valorização da cultura regional, na geração de renda para microempreendedores e na integração entre turismo, cultura, economia e gastronomia local. Contudo, os resultados desta pesquisa mostram que, apesar de suas contribuições positivas, ainda há alguns aspectos que necessitam de melhorias para potencializar sua funcionalidade e impacto.

Através da avaliação geral foi possível constatar que a feira oferece uma imersão cultural significativa, com preços acessíveis e uma ampla oferta de produtos artesanais e gastronômicos típicos da região. No entanto, desafios como a falta de acessibilidade adequada, dificuldades na interação entre consumidores e feirantes e a qualidade de alguns produtos alimentícios requerem atenção. Além disso, questões relacionadas à infraestrutura, como higiene e organização dos espaços, foram apontadas como problemáticas, especialmente na no foco desta pesquisa que é a área de alimentação e manipulação de alimentos.

A análise das condições higiênico-sanitárias revelou muitas fragilidades que comprometem a segurança alimentar tanto dos turistas quanto dos residentes, como práticas inadequadas de manipulação, ausência de equipamentos de proteção apropriados, uso prolongado de insumos como óleo e falhas na gestão dos resíduos fazendo que esses problemas impactem a experiência

dos consumidores e a percepção de qualidade do evento, dos alimentos e consequentemente gere uma experiência negativa da cidade para quem é visitante.

Portanto, com base nos resultados, e com o intuito de que a feira seja aprimorada, esta pesquisa sugere duas recomendações que serão essenciais para a melhoria: a primeira é o fortalecimento da fiscalização sanitária para garantir que as normas de higiene sejam cumpridas através de programa de monitoramento contínuo, visto que durante a observação das visitas em loco não foi possível ver nenhum tipo de fiscal, e esta pesquisa se deu durante 4 domingos do mês de julho. E a segunda recomendação é que se faça também de maneira regular uma capacitação dos feirantes, através de treinamentos periódicos principalmente sobre as boas práticas de manipulação de alimentos que foi visto ser irregular, e com isso causa um impacto negativo em quem consome na feira. A implementação das intervenções propostas não soluciona as fragilidades identificadas na feira como um todo, mas pode reduzir o impacto negativo na imagem da feira na hora de principalmente consumir algum alimento, mas também na hora de transitar pela feira.

Com isso conclui-se que a Feira Eduardo Ribeiro tem um grande potencial para fortalecer o desenvolvimento local através de práticas culinárias e da gastronomia amazônica podendo se consolidar como referência nesta prática assim como a vir a se tornar um atrativo complementar da cidade, visto que está rodeado de vários atrativos, isso sem deixar de lado a cultura e práticas tradicionais, fortalecendo assim economia e respeitando a vivência urbana e turística da cidade.

REFERÊNCIAS

- Araújo, M., & Isayama, H. F. (2009). As fronteiras entre lazer e turismo. In: H. F. Isayama, L. M. F. Oliveira, T. R. Souza, & S. R. Silva (Orgs.). *Coletânea do X Seminário "O Lazer em Debate"*, pp. 145-150. UFMG/DEF/CELAR.
- Boullón, R. C. (2002). *Planejamento do espaço turístico*. Bauru: EDUSC.
- Braune, R., & Franco, S. C. (2007). *O que é gastronomia*. Brasília: Editora Brasiliense.
- Brillat-Savarin, A. (1995). *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Collaço, J. H. L. (2013). Gastronomia: A trajetória de uma construção recente. *Habitus*, 11(2), 203-222.

Martins, C. A. de M. G., Mateus, V. de D., Pessoa, E. C. de S., & Fonseca, A. C. (2025). Feira Eduardo Ribeiro: integração cultural, gastronômica e desafios higiênicos-sanitários no Centro Histórico de Manaus-AM. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 17(Dossiê Práticas Alimentares: Diálogos (Im)pertinentes), e170306.
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v17ip170306>

- Crouch, G. I., & Ritchie, J. R. B. (2003). Turismo, competitividade e prosperidade social. *Journal of Business Research*, 44(3), 137–152.
- Dumazedier, J. (2008). *Lazer e cultura popular*. 3. ed. Perspectiva.
- Garcia, R. W. D. (1999). *A comida, a dieta, o gosto: Mudanças na cultura alimentar urbana* (Tese de doutorado, Universidade de São Paulo, São Paulo, SP). Repositório da USP.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2001). Turismo gastronômico: Comparando experiências de turismo gastronômico e enoturismo. *Revista Internacional de Pesquisa em Turismo*, 3 (5), 321–336.
- Hall, C.M., & Sharples, L. (2003). *Turismo gastronômico ao redor do mundo: Desenvolvimento, gestão e mercados*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Martins, C. A. de M. G. (2022). *Uma floresta de sabores da gastronomia do Amazonas e seu papel no incremento do turismo* (Tese de doutorado, Universidade do Vale do Itajaí). Banco de Teses da Univali.
- Tribe, J. (1997). The indiscipline of tourism. *Annals of Tourism Research*, 24(3), 638-657.
- Unesco. (2003). *Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial*. Paris: UNESCO.
- Urry, J. (1996). *The tourist gaze: Leisure and travel in contemporary societies*. SAGE Publications.