



FACULDADE DE EDUCAÇÃO

Departamento de Educação em Ciências Naturais e Matemática

Curso de Licenciatura em Educação Ambiental

Monografia

**Análise do contributo da educação ambiental na promoção das Condições Sanitárias da
comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene**

Venâncio Jorge Jasse

Maputo, Julho de 2017



FACULDADE DE EDUCAÇÃO

Departamento de Educação em Ciências Naturais e Matemática

Curso de Licenciatura em Educação Ambiental

Monografia apresentada em cumprimento dos requisitos parciais para a obtenção do grau de licenciatura em Educação Ambiental na Universidade Eduardo Mondlane/

JÚRI

O supervisor

O presidente

O examinador

.....

.....

.....

Maputo, Julho de 2017

DECLARAÇÃO DE HONRA

Declaro por minha honra que esta monografia nunca foi apresentada, na sua essência, para obtenção de qualquer grau e que ele constitui o resultado da minha investigação pessoal, estando no texto e na bibliografia as fontes utilizadas.

Maputo, Julho de 2017

.....

(Venâncio Jorge Jasse)

DEDICATÓRIA

Dedico esta monografia em especial a mim, por ter convertido o sonho, desejo e vontade em uma realidade, apesar de todas adversidades peculiares do âmbito académico. Naturalmente que sozinho não iria a lugar nenhum, é extensivo a todos que me ampararam em toda essa trajetória. Dedico de igual modo a toda Família Mahotse, em especial aos meus pais Jorge Jasse e Luísa Fernando e aos mais novos que trilhem pelo mesmo caminho em especial para minha filha Ayana "O desejo, o sonho e a vontade, só se materializam com acção no terreno".

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus que iluminou o meu caminho durante esta caminhada. Em seguida a minha esposa Joisse Ussivane e minha princesa Ayana, vocês são a razão do meu viver.

Ao Eng. Ercilio de Clarencio Langa, pela paciência na orientação e incentivos que tornaram possível a conclusão desta monografia.

Aos meus amigos, pelas alegrias, tristezas e dores compartilhadas, com especial destaque para Rogério Lourenço Nuvunga pelo apoio incondicional, de igual modo agradeço a Ercília Fernanda da Conceição Paulino Mapilele pela partilha em certos momentos desta trajetória, e a Márcia Ironcina Jose Cumbe, por ter estado ao meu lado nos melhores e nos momentos mais conturbados da minha vida, para ti minha grande amiga, vai o meu especial Kanimambo (obrigado).

O meu Kanimambo, é extensivo aos meus pais (Jorge Jasse e Luísa Fernando) e meus irmãos pelo apoio moral e a todos que de forma indirecta contribuíram para que hoje este sonho se tornasse real., confesso que sem o vosso apoio, seria quase impossível a materialização deste feito, a todos vós, reitero o meu profundo agradecimento (Kanimambo).

Um agradecimento especial para os agentes do Mercado formal de Xiquelene e Mercado Formal da Polana caniço (Mucoriano) que apesar da correria devido a repulsão pela Polícia Municipal, disponibilizam-se para a captação de dados fundamentais para a materialização deste trabalho, para vocês, vai o meu obrigado.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA- Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil)

CMCM - Conselho Municipal da Cidade de Maputo

EA - Educação Ambiental

EAI – Educação Ambiental Informal

FACED- Faculdade de Educação

FAO - Food and Agriculture Organization

LEA – Licenciatura em Educação Ambiental

MICOA - Ministério para a Coordenação da Acção Ambiental

MIX – Mercado Informal de Xiquelene

MFPC- Mercado Formal de Polana Caniço

OMS - Organização Mundial de Saúde

RESUMO

O mercado informal de Xiquelene está implantado numa zona de confluência que liga a cidade capital por vias rápidas através de artérias mais movimentadas da cidade com a zona suburbana. Contudo, devido a sua extensão e localização privilegiada, o mercado abastece a maioria dos bairros suburbanos da capital inclusive a cidade de Maputo devido a sua diversificada oferta de produtos, em especial o peixe, porem, esta prática (venda) acontece sem infraestruturas mínimas, nas proximidades de resíduos acumulados (lixo) e águas residuais de escamas de peixe atraindo para o peixe um dos principais vectores de contaminação (mosca), o que pode contribuir para doenças diarreicas principalmente nas épocas chuvosas, por outro lado, o estado de limpeza do ponto de venda é tido como indicador do estatuto sanitário dos produtos. Não obstante, a saúde, a higiene sanitária dos vendedores e dos alimentos são questões críticas em lugares onde os alimentos são vendidos num ambiente informal e a higiene sanitária considerada como um dos principais vectores de contaminação dos alimentos, pelo facto de estarem em contacto permanente com os utensílios, dinheiro e as infraestruturas que jogam um papel crucial com vista a minimizar os riscos de contaminação do peixe durante o processo da venda e oferecer uma vista estética a um dos maiores mercados informais da capital.

Com tudo, para a recolha de dados, recorreu se à técnica de entrevista, na vertente semi-estruturada, devido a sua flexibilidade para o público de difícil acesso e que não tem ponto fixo. Portanto, foram entrevistados aqueles que foram encontrados e que mostraram disponibilidade e a entrevista era prática na medida podia acontecer sem perturbar o normal funcionamento das actividades dos entrevistados. Para a elaboração do guião de entrevista fez se a organização do material precedida de revisão de literatura de estudos similares com vista a sistematização de ideias elaborou se o guião tendo em conta os objectivos da pesquisa, fez se o pré teste num dos mercados com condições similares (Mercado Municipal de Xipamanine) e culminou com os ajustes que mostraram se necessário no pré teste.

O estudo foi de natureza qualitativa e a recolha de dados foi por conveniência, e bola de neve, com tudo 8 indivíduos constituíram a população deste estudo, Subdivididos em dois extractos, 6 vendedores que lidam directamente com a venda do peixe no Mercado Informal de Xiquelene, e

2 autoridades do Mercado, um do mercado Informal de Xiquelene e outro do Mercado Formal da Polana caniço A. (Mucoriane), Os entrevistados apresentavam características etárias compreendidas entre 27 a 51 anos de idade, sendo que estes eram passivos para abordagem com conhecimento do tema em epígrafe.

Toda via, com base nos resultados obtidos pode se afirmar que as condições sanitárias da comercialização do peixe no Mercado Informal de Xiquelene são péssimas, entretanto os vendedores estão cientes das condições em que comercializam o peixe e se esquivam de qualquer responsabilidade com a salubridade do mercado. Por outro lado é da responsabilidade do poder Municipal a gestão do Mercado (organização, limpeza e arrumação dos mercados) porem a falta de observância da postura Municipal e gestão rigorosa de mercados e feiras, causa uma desordem total no mercado informal de Xiquelene, facto evidenciada pela venda de peixe e produtos pesqueiros nos passeios, por cima de um pequena tábua de madeira, acúmulo de lixo nos contentores e por toda área de venda do peixe, deposição de resíduos nas valas de drenagem, estrada e nos passeios, causando deste modo cheiro nauseabundo, contaminação dos alimentos com a poluição causada pela combustão dos motores dos veículos, pelo que se recomenda a reabilitação do Mercado Formal de Polana Caniço (Mucoriano) para a transferência dos vendedores criando espaço para a construção de bancas com boxes padronizados para a exposição de peixe, com cobertura, sistema de esgoto e contemplação das outras actividades económicas que são exercidas no local; Promover iniciativas de educação para saúde no âmbito de Higiene e segurança alimentar para todos agentes do mercado, Que seja pró activo na formação e capacitação de quadros e de todos agentes de Mercado em programas de educação ambiental e a observação rigorosa da postura Municipal, fiscalização contínua e permanente no cumprimento da postura Municipal.

Palavras-chaves: *Infra-estruturas e Higiene sanitária dos vendedores*

CONTEÚDO

JÚRI.....	ii
DECLARAÇÃO DE HONRA.....	iii
DEDICATÓRIA	iv
AGRADECIMENTOS	v
LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS.....	vi
RESUMO.....	vii
CAPITULO I: INTRODUÇÃO	1
1.1. FORMULAÇÃO DE PROBLEMA.....	1
1.2. OBJECTIVOS.....	2
1.2.1. Objectivo Geral.....	2
1.2.2. objectivos específicos	2
1.3. PERGUNTAS DE PESQUISA.....	2
1.4. JUSTIFICATIVA	3
CAPITULO II: REVISÃO DE LITERATURA	5
2.1. CONCEITOS	5
2.1.1. Educação Ambiental	5
2.1.2. Condições Sanitárias.....	5
2.2. CARACTERIZAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE 6	
2.2.1. Infra-Estruturas	6
2.2.2. Higiene Sanitária e de Vendedores	7
2.2.3. Conservação.....	8
2.3. ESTRATÉGIAS DE GESTÃO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE.	9
2.4. CONTRIBUTO DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE	10
CAPITULO III: METODOLOGIA	12
3.1. MERCADO DE XIQUELENE.....	12
3.2. ABORDAGEM METODOLÓGICA.....	12
3.3. AMOSTRAGEM	13
3.4. INSTRUMENTOS DE RECOLHA DE DADOS	13
3.1. POPULAÇÃO E AMOSTRA.....	14
3.2. RECOLHA DE DADOS.....	14

3.3.	ANÁLISE DE DADOS	15
3.4.	VALIDADE E FIABILIDADE	15
3.5.	LIMITAÇÕES DO ESTUDO	16
3.6.	CONSIDERAÇÕES ÉTICAS.....	16
	CAPÍTULO IV: APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	17
4.1.	CARACTERÍSTICAS DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE NO MERCADO INFORMAL DE XIQUELENE.....	17
4.2.	ESTRATÉGIAS DE GESTÃO NA PROMOÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE NO MERCADO INFORMAL MERCADO INFORMAL DE XIQUELENE.....	21
4.3.	CONTRIBUTO DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NA PROMOÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE NO MERCADO INFORMAL DE XIQUELENE 22	
	CAPÍTULO V: CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÕES.....	25
5.1.	CONCLUSÃO	25
5.2.	RECOMENDAÇÕES	26
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	28
	ANEXOS	32

CAPITULO I: INTRODUÇÃO

O Mercado de Xiquelene tem apresentado um crescimento explosivo de vendedores, entre grossistas e retalhistas, de diversos produtos entre eles, os de refeições e produtos alimentares sensíveis como o peixe fresco, sem infra-estruturas mínimas sem as quais poderá criar problemas de saúde pública, a venda do peixe é feita em bancas improvisadas nos passeios e bermas de estradas, ou por cima de um papelão no chão, local que as vezes esta junto de resíduos sólidos e/ou aguas residuais enlameadas, cheios de escamas de peixe e coberto de todo tipo de moscas.

Situação esta que Cruz & Silva (2005) afirmam que são características dos mercados informais, que funcionam sem infra-estruturas físicas mínimas, e na maior parte dos casos, para além das construções precárias onde estão instalados, não estão abrangidos por um sistema de saneamento, distribuição de água e electricidade, ou quando têm acesso à rede de abastecimento de água, ou a um serviço de sanitários públicos, este processo mostra-se bastante insuficiente para as necessidades existentes.

1.1. FORMULAÇÃO DE PROBLEMA

O estado de limpeza do ponto de venda é tido como indicador do estatuto sanitário dos produtos daí que a inspecção nacional de actividades económicas tem vindo a desenvolver campanhas para verificar o estado sanitário de produção e venda de produtos alimentares e outros.

Não obstante, a saúde e a segurança dos alimentos são questões críticas em lugares onde os alimentos são vendidos num ambiente informal, onde as infra-estruturas jogam um papel crucial no que toca a higiene sanitário com vista a minimizar os riscos de contaminação do peixe durante processo da venda e oferecer uma vista estética a um dos maiores mercados informais da capital.

Alves (2014) afirma que as actividades humanas ligadas à venda de alimentos frescos originam toda uma série de detritos sólidos e efluentes líquidos carregados de matéria orgânica. Esses resíduos se não forem adequadamente eliminados podem constituir uma ameaça ou risco para a saúde do consumidor. Contudo, Xavier, Viera e Rodrigues (2009) salientam que a

comercialização de peixe em Mercado informais Público é uma actividade que merece atenção, pois no âmbito da diversidade dos produtos comercializados, o pescado integra o grupo dos alimentos altamente perecíveis, e como tal, a observância das acções sanitárias é de extrema importância para assegurar aos consumidores produtos com boa qualidade higiénico sanitário. Daí, a necessidade de verificar de que modo a educação ambiental poderá contribuir para a melhoria do ambiente/condições sanitárias em que o pescado é comercializado.

1.2. OBJECTIVOS

1.2.1. Objectivo Geral

Analisar o contributo da educação ambiental na promoção das Condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene

1.2.2. objectivos específicos

- Caracterizar as condições sanitárias da comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene
- Identificar as estratégias de gestão na promoção das condições sanitárias da comercialização do peixe no Mercado Informal de Xiquelene
- Elaborar estratégia de educação Ambiental para a promoção das Condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene

1.3. PERGUNTAS DE PESQUISA

- a) Como estão as condições sanitárias da comercialização do peixe no Mercado Informal de Xiquelene
- b) Que estratégias de gestão estão sendo feitas para promoção das condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado Informal de Xiquelene
- c) Como as actividades de educação ambiental podem contribuir para a promoção das condições Sanitárias da comercialização do peixe no mercado informal de Xiquelene.

1.4. JUSTIFICATIVA

O estado de conservação dos locais de comercialização dos produtos frescos é de muita importância pois MICOA (2009) refere que o saneamento do meio pode ser entendido como o tratamento das condições do meio que nos rodeia e da nossa vida no sentido de melhorar, conservar o meio ambiente, eliminando o que nos molesta e o que prejudica a nossa saúde. Com tudo um dos factores de maior desafio para a ciência e tecnologia em alimentos é a segurança alimentar visando à oferta de alimentos inócuos e livre de perigos que possam comprometer a Integridade física e a saúde do consumidor. Dessa forma, a instalação e desenvolvimentos de mercados não é tarefa exclusiva das autoridades centrais e municipais, devendo se também considerados agentes informais como parceiros nas iniciativas de desenvolvimento local, principalmente na criação de condições adequadas para que as actividades do sector informal sejam realizadas de modo eficientes ao mesmo tempo minimizados os riscos para a sociedade (FAO, 2011),

Porém, a postura municipal adverte que a venda de peixe só se poderá ser feita em bancadas ou lugares a esse fim especialmente destinados e sob fiscalização de médicos veterinários da Câmara e outras autoridades sanitárias MICOA (1998) entretanto esta prática vem se arrastando durante décadas com tendência a normalizar se sob olhar impávido de todos os intervenientes do Mercado. Todavia a protecção e o melhoramento das condições sanitárias é uma questão fundamental que afecta o bem-estar dos povos e o desenvolvimento económico do mundo inteiro. Por outro lado a AV. Julius Nherere é considerada uma das vias protocolares que dão acesso rápido a zona nobre da cidade a qual sua beleza estética é indispensável.

Situado na Praça dos Combatentes, o mercado informal de Xiquelene está implantado numa zona desenhada para ser uma confluência que liga a cidade capital por vias rápidas que circundam as artérias mais movimentadas da cidade com a zona suburbana. Contudo, devido a sua extensão e localização privilegiada, o mercado abastece a maioria dos bairros suburbanos da capital inclusive a cidade de Maputo devido a sua diversificada oferta de produtos, em especial o peixe, porem, esta prática (venda) acontece nas proximidades de resíduos acumulados (lixo) e águas residuais de escamas de peixe atraindo para o peixe um dos principais vectores de contaminação (mosca), o que pode contribuir para doenças diarreicas. Principalmente nas épocas chuvosas.

Toda via, a educação ambiental adquire um papel cada vez mais desafiador, que exige a manifestação de novos saberes para compreender processos sociais observados sob diferentes perspectivas e riscos das condições sanitárias em que é comercializado o peixe no MIX. Por outro lado, é preciso o despertar da consciência para educação ambiental, a participação das autoridades municipais, vendedores e cidadãos em geral é importante para uma gestão ambiental eficaz e eficiente, pois esta depende da acção conjunta de diferentes actores sociais dispostos a avaliar e a reflectirem sobre suas atitudes como indivíduos, gestores municipais vendedores e consumidores que fazem parte do mercado, onde estão totalmente envolvidos e onde os mesmos são dependentes deles, (Oliveira & Gastral 2009).

Contudo, fica evidente a necessidade da contribuição da EA na consciencialização dos cidadãos para que actuem de maneira responsável e mantenham o ambiente que os rodeiam saudável, como forma de respeitar os direitos próprios e os de toda a sua comunidade que procura pelos serviços e produtos prestados pelo mercado, resultando na modificação das suas relações com o ambiente tanto interiormente, como com pessoa quanto como ser colectivo, (Reis, Semedo & Gomes, 2012). Por outro lado, os educadores ambientais devem ajudar as pessoas singulares, colectivas e instituições, a identificarem claramente as soluções, apresenta-las para que gerem interesse dos sectores escolhido e que apontem para os benefícios a curto, médio e longo prazo criando alternativas que melhorem as condições sanitárias e do meio, evitando situações de frustração, apatia ate de recuo a participação em tentativas do género, (MICOA 2009)

CAPITULO II: REVISÃO DE LITERATURA

2.1. CONCEITOS

2.1.1. Educação Ambiental

Educação ambiental é a prática da educação, orientada para solução dos problemas concretos do meio ambiente de cada indivíduo e da colectividade (Anselmo e Cardoso citado pelo MICOA 2009). Contudo, para Nova (1994), a Educação ambiental é um processo permanente no qual os indivíduos e as comunidades a adquirem consciência do seu meio e aprendem os conhecimentos, os valores, as competências, a experiência e também a determinação que os capacitará para actuar, individual ou colectivamente, na resolução dos problemas ambientais presentes e futuros, não obstante, esta pode ser não formal, quando desenvolvida de forma estruturada dentro e fora do sistema de ensino, através de actividades como: palestras, seminários, acções de capacitação e demonstrativas (criação de clubes nos mercados, jornadas de limpeza) criações de núcleos e comités (MICOA 2009)

Diante dos conceitos apresentados pode concluir que a educação ambiental é a identificação e solução dos problemas socioeconómicos, culturais históricos e políticos que afectam a qualidade de vida e bem-estar ambiental através de acções que promovam a consciencialização crítica e proactiva, organizada e estruturada e com pouca duração, a educação não formal, acontece dentro e fora do sistema educativo, através de acções de capacitação, jornadas de limpeza, palestras, seminários, criação de clubes (nos mercados) e jornadas de limpezas.

2.1.2. Condições Sanitárias

Condições sanitárias é o controlo de todos os factores do meio físico do homem, que exercem ou podem exercer efeitos nocivos sobre o bem-estar físico, mental e social. De outra forma, pode-se dizer que saneamento caracteriza o conjunto de acções socioeconómicas que tem por objectivo alcançar salubridade ambiental (OMS citado pelo Ribeiro & Rooke, 2010) contudo Gomes e Rodrigues (2009) define condições sanitárias como sendo qualquer tipo de acção que visa melhorar os processos e atribuir segurança na preparação e venda dos alimentos, contudo implica necessariamente, no controle da sobrevivência e na redução dos perigos biológicos, contudo evitar a disseminação de doenças veiculadas por detritos na forma de esgotos e lixo é uma das

principais funções do saneamento básico principalmente nos mercados onde ha falta de infraestruturas e deficiencia de saneamento. Toda via os profissionais que actuam nesta área são também responsáveis pelo fornecimento e qualidade das águas que abastecem as populações e remoção dos residuos, além disso, a conservação da limpeza dos ambientes de venda de produtos frescos principalmente o peixe, evitando resíduos em locais inadequados, também evita a proliferação de vetores de doenças como ratos e insetos que são responsáveis pela disseminação de algumas moléstias.

2.2. CARACTERIZAÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE

A grande variedade de produtos e a diversidade nos preços se destacam entre os factores que viabilizam os mercados informais como relevantes canais de comercialização. Todavia a venda do peixe no mercado informal oferece a possibilidade do consumidor comparar preços entre diferentes comerciantes da mesma mercadoria ao mesmo tempo, e sem ter que se deslocar a grandes distância, contudo Lira et al (2001) citado por Faria (2006) alerta sobre a necessidade deste produto ser comercializado, com total observância das regras de higiene e segurança, não só para garantir e manter o seu valor nutricional, mas por outro para minimizar e prevenir os riscos a saúde que advém do incumprimento das regras elementares de higiene, das infraestruturas, vendedores e a componente conservação.

As condições sanitárias para a comercialização do peixe devem ser vista em 3 dimensões, nomeadamente: Infra-estruturas, Higiene sanitária dos vendedores e conservação

2.2.1. Infra-Estruturas

Para MICOA (2008), a venda de peixe só se poderá fazer nas bancas ou bancadas ou lugares a esse fim especialmente destinados. Contudo, sob fiscalização de médicos veterinários da Câmara e outras autoridades sanitárias e todos os vendedores são obrigados a deixar os seus lugares ou bancadas devidamente arrumados, tendo deitado ou mandado deitar nos locais a esse fim destinados o lixo e restos não aproveitados dos produtos expostos à venda, removendo também os caixotes, cestos, outros recipientes, etc.

É importante que nas áreas destinada a venda do peixe, que as paredes, tecto estejam com uma cor clara, uso de materiais resistentes, impermeáveis, laváveis, sem frestas (pequenas aberturas no tecto que permitem entrada do sol), rachas, gotejar, infiltrações ou inclinações. Contudo,

recomenda-se que o piso possua uma inclinação adequada para os líquidos escorrerem até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças, por outro lado, as instalações devem dispor de água corrente. Os equipamentos, móveis, bancas e utensílios que entram em contacto com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores a eles. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, contudo os banheiros públicos devem ter boa higienização, causando conforto aos feirantes e clientes impedindo que este seja veículo de contaminação e promoção de mau cheiro, (Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca & Associação Brasileira de Supermercados, 2007)

Segundo MICOA (1998), os mercados rurais ou provisórios autorizados em qualquer local da via pública ou em prédios pertencentes ou não a particulares, a título transitório, contudo podem ser preparadas instalações provisórias que melhor organizem a venda e defendam a qualidade e apresentação dos artigos em exposição. No que toca as bancas, a céu aberto, poderá colocar-se uma cobertura, cuja apresentação e conservação deverá ser particularmente cuidada, podendo ser ordenado o desmonte a qualquer momento, de toda ou parte das instalações se não obedecer às devidas regras de limpeza, de estética e de conjunto.

2.2.2. Higiene Sanitária e de Vendedores

A qualidade do peixe pode ser influenciado directamente pelos hábitos higiénicos dos vendedores, pelas superfícies contaminadas (como bancadas e mesas) ou ainda pelos utensílios (facas), tornando se num potencial fonte de contaminação para o peixe.

Segundo MICOA (1998, Art.26), todos os vendedores devem apresentar-se correctamente vestidos e nas melhores condições de limpeza, trajados de aventais de lona, oleados, caqui, ganga ou outro tecido lavável. Secundado pelo Almeida et al (2011) citado pelo Freitas, Paz Freire e Pires (2015), ao afirmar que os Vendedores são referenciados como um dos principais veículos de contaminação, correspondendo a 26% das fontes de contaminação de peixe.

Não obstante, as mãos são consideradas como os principais vectores de contaminação para os alimentos, pelo facto de estarem em contacto com o ar, utilizadas para manipular os utensílios e dinheiro, sendo prudente que os vendedores tenham um especial cuidado com as mãos: ausência de fissuras (onde os microrganismos podem se desenvolver), unhas curtas, limpas e sem verniz.

Contudo, a higienização de instalações, equipamentos e utensílios é fundamental para garantir que o processo de lavagem, escamação e venda se realize em boas condições combinando diferentes métodos com o intuito de remover microrganismos: limpeza (que consiste em eliminar sujidades, gorduras e restos alimentares, através da utilização de um detergente) e de desinfecção (tem o objectivo de reduzir ou eliminar a presença de microrganismos nas superfícies, através da utilização de um agente desinfectante), (Alves 2014)

Contudo, para manter os alimentos livres de riscos físicos, químicos e biológicos é necessário que o local possua boas práticas de vendas, manipulação e se adquira a uma série de exigências conforme as recomendações (Brasil, 1997 citado pelo Freitas, Paz, Freire & Pires 2015)

2.2.3. Conservação

É fundamental uma conservação adequada para a manutenção das condições de higiene e segurança. Qualquer falha num dos processos implementados para assegurar as condições ideais de temperatura, humidade pode comprometer o peixe, tornando o impróprio para consumo, ou provocar uma redução significativa do tempo de vida útil do peixe, (Baptista & Linhares, 2005 citados pelo Alves 2014).

O pescado refrigerado é definido como o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre 0,5° e -2,0°C, todavia, a temperatura de armazenamento tem importante papel na manutenção da qualidade do produto, principalmente tratando se do peixe. Este deve estar em valores iguais ou abaixo de 3°C visto que nesta temperatura, o crescimento microbiano é inibido, mas algumas reacções químicas prosseguem a uma menor velocidade. Assim, quanto menor a temperatura, maior o tempo de conservação (Pereira, 1997 citado pelo Pupo 2009)

Contudo, Refere se ao Peixe fresco aquele que é dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a acção do gelo com todas propriedades nutricionais intactas, por outra, o peixe resfriado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5° e -2°C e o peixe congelado, referenciado como aquele que é tratado por processos adequados de congelamento, em temperatura não superior a -25°C, O Peixe, uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido à câmara frigorífica (ANVISA, 2008 citado pelo Prazeres, Gondim, Souza, Andrade & Batinga 2008). Porem, a qualidade do peixe congelado vai se perdendo gradualmente durante a conservação a uma velocidade que depende

do próprio produto, do processo utilizado e das características de embalsamento (conservar), assim como da temperatura (Jorge & Duarte 2012)

Em função da natureza da sensibilidade do peixe e dos riscos associados a venda, é necessário que se crie um sector destinado a venda de produtos pesqueiros de modo a que a área destinada garanta que a contaminação seja minimizada e que permitam a manutenção, a limpeza e a desinfecção adequadas facilitando as boas condições de higiene. Contudo, a secção de pescado devem ser localizados em locais onde, após considerar tais medidas de protecção, torna-se evidente que não haverá ameaça à segurança e a adequação dos alimentos e em especial, deve normalmente ser localizados distantes de áreas com poluição ambiental e onde resíduos sólidos ou líquidos possam ser removidos com eficácia, (Codex Alimentarius 2006)

Porem, a comercialização de peixe expostos em bancas passeios, sem refrigeração, sem protecção e na presença de poeira e insectos, pode ser veículos de contaminação de microrganismos causadores de toxinfecção, colocando em risco a saúde do consumidor pode alterar a qualidade do produto (Correia & Roncada 1997 citado pelo Campos & Paiva 2012).

2.3. ESTRATÉGIAS DE GESTÃO DE CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE.

O mercado informal de Xiquelene, possui um exemplo de sucesso na sectorização de produtos alimentares sensíveis, essa estratégia consistiu em destinar a áreas próxima a ponte na parte norte do mercado para a venda da carne fresca, todos os utentes do mercado que pretendam adquirir a carne já este familiarizado que este só poderá ser encontrado na secção a este reservado. Toda via, para o mesmo tipo de clientes, e vendedores, mostra que a sectorização ou padronização num lugar específicos com mínimas condições, constitui uma estratégia a seguir no sentido de minimização e controle de regras básicas de higiene por outro lado pode elevar a visão estética do próprio mercado, com possibilidades de atrair clientes mais exigentes.

Por outro lado a prática da educação informal, constante e dirigido, toda via, essa estratégia permite a interacção com os vendedores sem que estes interrompam suas actividades em ambiente agitado e movimentado, tal como é o MIX, não obstante este não tem lugar, horários

ou currículos. Os conhecimentos são partilhados em meio a uma interacção sociocultural que tem, como única condição necessária e suficiente, existir quem saiba e quem queira ou precise saber. Toda via, estas estratégias exigem uma gestão integrada de resíduos sólidos articulados com um conjunto de acções normativas, operacionais, financeiras e uma administração municipal baseada em critérios sanitários, ambientais e promotora de saúde pública é necessária para o sucesso de qualquer estratégia

2.4. CONTRIBUTO DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE

A educação ambiental deve buscar desenvolver autonomia dos indivíduos, já que permite desenvolver habilidades pessoais, estimular o diálogo entre saberes, fornecer os elementos para a análise crítica e o reconhecimento dos factores determinantes sobre seu estado de saúde além de decidir sobre as acções mais apropriadas para promover a própria saúde e a da sua comunidade (Germano, 2002 citado pelo Marmentini, Ronqui & Alvarenga 2004)

Todavia, a intervenção da educação ambiental não formal para a venda adequada de peixe, pode contribuir para aumentar a segurança do vendedor, no manuseio de peixe e higiene sanitário pessoal e das instalações (bancas e utensílios) ampliando as perspectivas educacionais deste e proporcionar à população um alimento seguro, do ponto de vista microbiológico. Contudo, uma maneira de se educar o vendedor, é fazê-lo conhecer como os microrganismos potencialmente veiculadores actuam no hospedeiro humano e o que deve ser feito para oferecer ao consumidor alimentos seguros, (Finlay & Falkow, 1997, citado pelo Xavier, Vieira, Rodrigues, Valverde & Pereira 2009)

Para PEAMSS (2009), os impactos ambientais negativos resultam não só da precariedade dos serviços públicos oferecidos à população, mas também pelo desleixo e omissão dos próprios cidadãos, o que coloca em risco aspectos de interesse da colectividade. Essa postura de dependência da população sucede muito por desconhecimento e falta de consciência ambiental. A educação ambiental não formal constitui um instrumento eficaz para superar os actuais embaraços da sociedade, logo o cerne da educação ambiental é a problematização da realidade, através de uma palestra de sensibilização convida a reflectir sobre os valores, atitudes,

comportamentos de todos os agentes de Mercados. Toda via, a EANF pode contribuir para a promoção das Condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene socorrendo se a:

A mobilização social, esta compreende a participação comunitária, dos agentes do mercado, activistas de todos os sectores interessados na educação ambiental onde esclarece o que são intervenções de educação ambiental em saneamento e apresenta algumas sugestões de acções baseadas no cenário local, considerando enquanto possibilidades de intervenção a mobilização social, a formação de educadores ambientais populares

Desenho de um Plano de acções de educação ambiental, a implantação de um Programa de Educação Ambiental não formal, necessitamos estabelecer prioridades, atitudes e formas de acção e levar em conta os seguintes critérios: A realidade das condições locais, os objectivos a serem alcançados; selecção do conteúdo e temáticas abordadas; adequação da linguagem e das estratégias levando se em consideração os conhecimentos, as vivências e o vocabulário do público-alvo; desenvolvimento de estratégias para realização do objectivo escolhido; dimensão das acções propostas; estabelecimento de parcerias para execução da proposta; elaboração de cronograma de execução das actividades. Entretanto, todas as estratégias propostas devem conter um plano de avaliação dos resultados para aperfeiçoamento do trabalho: Todo o trabalho Desenvolvido deve ser avaliado periodicamente para que se possam fazer correcções traçar novas directrizes, como adequar o Programa às necessidades do público-alvo. A avaliação apresenta não só a efectividade do programa como um todo, como também fornece informações acerca dos diferentes procedimentos usados (PEAMSS, 2009 & Reis, Semêdo e Gomes 2012)

CAPITULO III: METODOLOGIA

Este capítulo descreve a metodologia do estudo organizado em seis secções obedecendo a seguinte estrutura: descrição do local, Abordagem metodológica, Amostragem, técnicas de recolhas e análise de dados, questões éticas e limitações do estudo.

3.1. MERCADO DE XIQUELENE

Construído nos finais da década de 80, O Mercado formal de Polana caniço fica situado no bairro Polana Caniço B, a 100 Metros do prolongamento de uma das vias rápida para a zona nobre da Cidade AV: Julius Nherere. Devido a crescente numero de transportes semi colectivo que descarregavam produtos na praça dos combatentes, observou se uma deslocação dos vendedores da área formal do mercado para junto da terminal dos semi colectivos, surgindo desta feita a área informal do Mercado Polana caniço, todavia, o numero de vendedores cresceu exponencialmente, evadindo espaços baldios e crescendo de forma desordenada superando a capacidade de absorção dos vendedores da área formal, porem os vendedores de peixe recorrem ao passeio, bermas de estrada para venda dos produtos deste produto bastante nutritivo.

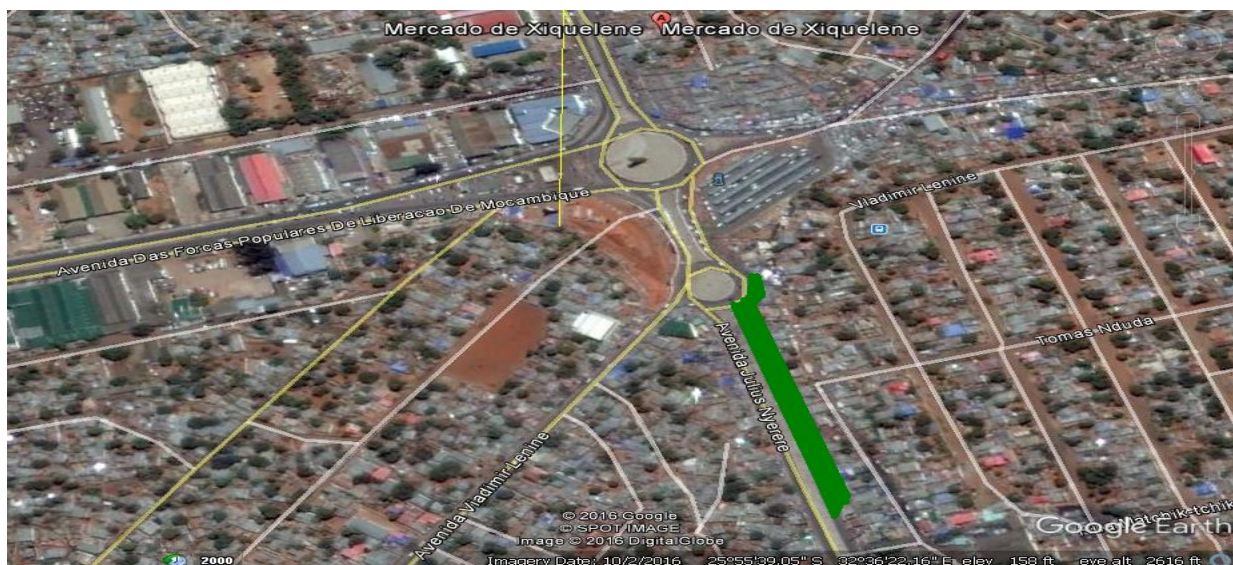


Figura 1: Mapa do MIX (Fonte: Googlemaps)

3.2. ABORDAGEM METODOLÓGICA

Quanto ao tipo, Para o alcance dos objectivos recorreu se a pesquisa exploratória, segundo Gil (2007) citado pelo Gerhardt e Silveira (2009) este tipo de pesquisa tem como objectivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito, contudo esta pesquisa envolve o levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas que tiveram

experiências práticas com o problema pesquisado (Autoridades de mercados, e vendedores) e análise de exemplos que estimulem a compreensão e promoção das Condições Sanitárias da comercialização do peixe, toda via, além do aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições, seu planeamento é, portanto, bastante flexível, de modo que possibilite a consideração dos mais variados aspectos relativos ao facto estudado (Gil, 2002).

3.3. AMOSTRAGEM

Esta pesquisa é de natureza Qualitativa e o tipo de amostragem foi não probabilística, entretanto o método de amostragem foi por conveniência e bola de neve, utiliza cadeias de referência. Ou seja, a partir desse tipo específico de amostragem não é possível determinar a probabilidade de selecção de cada participante na pesquisa, mas torna-se útil para estudar determinados grupos difíceis de serem cessados devido a sua disponibilidade limitada, dispersão pelo mercado e a venda em pontos geográficos não fixos. Todavia, a execução da amostragem em bola de neve constrói-se na medida em que para o pontapé inicial, lança-se mão de documentos e/ou informantes-chaves, a fim de localizar os vendedores com o perfil necessário (vendedores de peixe) para a pesquisa, dentro da população geral que recorre ao mercado para a venda dos seus produtos (Vinuto, 2014).

Não obstante, Strauss e Corbin (2009) salientam, ao afirmar que a amostragem em bola de neve mostra-se como um processo de permanente colecta de informações, que procura tirar proveito das redes sociais dos entrevistados identificados para fornecer ao pesquisador com um conjunto cada vez maior de contactos potenciais, sendo que o processo pode ser finalizado a partir do critério de ponto de saturação interrompendo a colecta de novos dados. Portanto para esta pesquisa a colecta de dados cessou quando verificou que a informação fornecida era homogénea, contudo, sua continuidade já não alterava o sentido das informações fornecidas.

3.4. INSTRUMENTOS DE RECOLHA DE DADOS

Para a recolha de dados, recorreu-se à técnica de entrevista, na vertente semi-estruturada, devido à sua flexibilidade para o público de difícil acesso e que não tem ponto fixo. Portanto, foram entrevistados aqueles que foram encontrados e que mostraram disponibilidade e a entrevista era

prático na medida podia acontecer sem perturbar o normal funcionamento das actividades dos entrevistados, conforme recomenda (Vinuto, 2014).

Com tudo, a interpretação foi além do conteúdo manifesto dos entrevistados, pois, interessou ao pesquisador o conteúdo latente, o sentido que se encontra por trás do imediatamente apreendido, toda via as fotografias também foram alvo de análise na leitura de dados, não obstante a inferência na análise de conteúdo orientou-se por diversos pólos de atenção, que são os pólos de atracção da comunicação. É um técnico de indução (no roteiro de entrevistas) para se investigarem as causas (variáveis inferidas) a partir dos efeitos (variáveis de inferência ou indicadores, referências).

Para a elaboração do guião de entrevista fez-se a organização do material, precedida de revisão literária de estudos similares com vista a sistematização de ideia elaboração do guião tendo em conta os objectivos da pesquisa, fez-se o pré teste num dos mercados com condições similares (Mercado Municipal de Xipamanine) e culminou com os ajustes antes que mostraram ser necessário no teste.

3.5. POPULAÇÃO E AMOSTRA

Portanto para este estudo, foram contempladas todos aqueles que poderiam participar no estudo, isto é, a população de estudo são todos os vendedores de peixe fresco do Mercado Informal de Xiquelene, mas como este número não é fixo, visto que não há registo do número dos vendedores de peixe, daí que foi difícil quantificar os e por conseguinte determinar o número de população de amostra, com tudo 8 indivíduos constituíram a população deste estudo, Subdivididos em dois extractos, 6 vendedores que lidam directamente com a venda do peixe no MIPC, e 2 autoridades do Mercado. Os entrevistados apresentam características etárias compreendidas entre 27 a 51 anos de idade, sendo que estes são passivos para abordagem com conhecimento do tema em epígrafe.

3.6. RECOLHA DE DADOS

A recolha de dados foi por conveniência, e bola de neve, o que permitiu fechar o tamanho da amostra em estudo quando se atingiu o ponto de saturação, ou seja, quando já fazia sentido continuar a colher dados porque a informação fornecida era repetitiva, contudo foi necessário

usar a língua local (Changana), no período diurno socorrendo se do movimento brando, embora haja tensão devido a presença da polícia Camarária, toda via, devido a concentração dos vendedores no período nocturno e a competitividade do mesmo, mostrou se difícil fazer as entrevistas com tudo 8 indivíduos constituíram a população deste estudo, Subdivididos em dois extractos, 6 vendedores que lidam directamente com a venda do peixe no Mercado Informal de Xiquelene, e 2 autoridades do Mercado, um do mercado Informal de Xiquelene e outro do Mercado Formal da Polana caniço A. (Mucoriane)

3.7. ANÁLISE DE DADOS

Nesta etapa fez se o agrupamento de dados convergentes e divergentes, isto é, agrupamento por tendência de aproximação de respostas de modo a facilitar a sua leitura, torná-los significativos e válidos, no que toca as interpretações a que levam as inferências foram sempre no sentido de buscar o que se esconde sob a aparente realidade, o que significa verdadeiramente o discurso enunciado, o que querem dizer, em profundidade, certas afirmações, aparentemente superficiais.

3.8. VALIDADE E FIABILIDADE

Na pesquisa qualitativa, os critérios de validade e de confiabilidade assumem aspectos particulares. Isso deve se a algumas de suas características que, em alguma instância assume o carácter interpretativo e pelo menos certo grau de indução, (Júnior, Leão e Mello 2011).

A validade se refere à capacidade que os métodos utilizados numa pesquisa propiciam à consecução fidedigna de seus objectivos, toda via, para garantir a validade das informações recolhidas, fez se o registo sistemático das informações fornecidas pelos vendedores informais e autoridades dos mercados (grupo alvo da pesquisa) constatações, e observações (fotografias) de modo a estabelecer evidencias e cruzamento de informações fornecida junto as constatações, por outro lado, depois das entrevistas (anotadas na agenda) de forma resumida fez se leitura para que os entrevistados confirmassem as informações fornecidas.

Para garantir a confiabilidade da pesquisa foi realizado um pré teste dos instrumentos de recolha de dados no Mercado Municipal de Xipamanine cujas características são similares ao Mercado Informal de Xiquelene, visto que este contempla uma área informal. Não obstante a amostra por

saturação permitiu ao alcance dos objectivos. Com recurso ao pré teste realizado a 8 pessoas, dos quais 7 de sexo feminino e 1 de sexo masculino, cuja idade variava de 30 a 45 anos de idade, permitiu corrigir e efectuar melhorias em função das de algumas dificuldades constatadas.

3.9. LIMITAÇÕES DO ESTUDO

O Estudo teve como objectivo Analisar o contributo da educação ambiental na promoção das Condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado Formal da Polana Caniço. Toda via para o efeito deparou se com algumas limitações:

- Indisponibilidade de estudos nacionais que versam sobre o tema em estudo, facto que obrigou se a recorrer a uma pesquisa bibliográfica dos Palop's que versavam sobre higiene sanitário nas feiras livres e confecções de refeições nas vias públicas na cidade de Maputo
- Indisponibilidade dos entrevistados devido a repulsão destes pela polícia Municipal, facto que condicionou o tempo de amplitude de recolha de dados.

3.10. CONSIDERAÇÕES ÉTICAS

Todo o processo de obtenção de informações ao longo da recolha de dados (entrevistas, fotos e observação) foram obtidos e anotados na agenda e máquina fotográfica de forma consensual, não obstante os entrevistados foram informados relativo a liberdade caso houvesse qualquer questão com a qual não se sentissem confortáveis em responder de modo a passarmos para a seguinte. Contudo os entrevistados foram informados relativo a liberdade em responder usando suas próprias palavras e que podiam perguntar caso não entendessem a questão, havendo espaço caso estes não estivessem disposto a participar ou a interromper ou mesmo para retirar-se em qualquer fase da entrevista. No que concerne a confidencialidade, todos os entrevistados foram informados sobre a confidencialidade das informações, ou seja não iria contar a ninguém o que eles fossem dizer e nem seriam identificados. As informações só seriam utilizadas para fins de estudo. Contudo Para a realização do estudo, foi endereçado um ofício junto a Conselho Municipal da Cidade de Maputo – Vereação de Mercados e Feiras e o Mercado Formal da Polana Caniço (Mucoriane) através de credencial fornecida pelo registo académico da FACED.

CAPÍTULO IV: APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

4.1. CARACTERÍSTICAS DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE NO MERCADO INFORMAL DE XIQUELENE

De acordo com dados fornecidos pelas Estruturas do Mercado, não área informal do Mercado, não existe nenhum critério específico para aceitar se a comercialização do peixe, visto que esta é feita na área proibida, o Mercado não autoriza a venda de peixe e outros produtos neste locais (passeios, estradas etc. etc.) contudo é do conhecimento do Mercado sobre a decorrência da venda do peixe de forma desordenada e que cada vendedor arranja espaço para coloca a mercadoria no lugar que desejar isto na área informal do mercado, contudo os vendedores entrevistados foram unânimes em afirmar que ninguém lhes atribuiu as bancas. Salientando que a água por eles usada também é comprada, o respondente V2 por exemplo, argumentou nos seguintes termos "compramos nessas casas atrás".

Quanto ao acesso a casas de banho, 5 dos 6 vendedores entrevistados recorrem a casas de banhos das casas ao lado das suas bancas, no entanto 1 dos 6 vendedores entrevistados recorre ao parque. E para afugentar as moscas quatro dos seis vendedores entrevistados usam bate mosca, enquanto um vendedor usa água e o outro usa as mãos. No que diz respeito ao destino dos resíduos (líquidos e sólidos) provenientes da Venda do peixe são depositados segundo cinco dos entrevistados nas valas de drenagem (valas nas bermas da Estrada, ver imagem 01), enquanto um dos entrevistados afirma depositar nos contentores de lixo.

No mercado informal da Polana Caniço não existe critérios nem organização para comercializar peixe, cada vendedor define os moldes pelos quais quer exercer esta actividade, sendo que muitos o fazem nos passeios por cima de sacos ou em bancas improvisadas num lugar que não oferece condições mínimas para o efeito. Os vendedores não dispõem de água corrente nem de casas de banho do mercado, por estas encontrarem-se entupidas, usando como alternativas as casas de banho das casas ao lado das suas bancas e os sanitários públicos do parque (terminal de chapas) porém a falta de sanitários que respondam a demanda constituem um dos entraves, é notória a urina que derrama em postes de iluminação até aos passeios e estrada todos os dias

mesmo com a presença das autoridades municipais, vendedores recorrem a postes de iluminação e nas proximidades de contentores de lixo para fazerem necessidades menores.

As práticas utilizadas pelos vendedores para afugentar as moscas (bate mosca, água, mão. Ver imagem abaixo 01) mostram se longe de reduzir com que as moscas pousem nos produtos pesqueiro. Os resíduos (líquidos e sólidos) provenientes da venda do peixe são depositados nas valas de drenagem (esgotos) localizadas nas bermas da estrada Julius Nherere, nos contentores de lixo e espalhada na via pública situação que atenta contra a saúde dos próprios vendedores, na medida em que resíduos sólidos entopem as valas (drenos) dificultando a absorção de água da chuva, fazendo com que, os resíduos líquidos quando depositados nos contentores e nas bermas, escorram pela estrada e ao longo de toda berma da estrada, causando odor ao longo de todo o trajecto que as águas residuais conseguirem percorrer, todavia, as autoridades mostram se sem nenhuma solução em vista para este problema, que não só afecta aos vendedores de peixe, mas a todos vendedores e clientes deste mercado, para além de contribuir para uma vista menos estética a um dos maiores mercados informais da capital.



(Figura 01 e 02 denunciam, as valas nas bermas da Estrada usadas para deposito de resíduos e moscas que pousam nos peixe respectivamente)

É consensual que é proibido usar passeios para a venda de produtos sobretudo os pesqueiros, contudo isso acontece sob olhar das autoridades que mesmo presentes a sua acção não se faz sentir, por outro a presença dos vendedores representa um activo para as receitas do Mercado colocando se num auto trade off, na medida que os activos do mercado depende do numero dos

vendedores.



(Figura 3 e 4, revelam a venda de peixe na estrada e presença diária da presença da Polícia Camarária no mercado informal de Xiquelene respectivamente)

Não obstante, na perspectiva da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca & Associação Brasileira de Supermercados (2007), as áreas destinadas a venda do peixe devem ter paredes, tecto com uma cor clara, uso de materiais resistentes, impermeáveis, laváveis, sem frestas, rachas, gotejar, infiltrações ou inclinações. Sendo recomendado um piso que possua uma inclinação adequada para os líquidos escorrerem até os ralos, impedindo a formação de poças, por outro lado, as instalações devem dispor de água corrente. Os equipamentos, móveis, bancas e utensílios que entram em contacto com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores a eles.

Salienta-se também pela Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca & Associação Brasileira de Supermercados (2007), que os sanitários públicos devem ter boa higienização, causando conforto aos vendedores e clientes impedindo que este seja veículo de contaminação e promoção de mau cheiro. Enquanto, Cruz & Silva (2005), afirmam que essas são características dos mercados informais, que funcionam sem infra-estruturas físicas mínimas, e na maior parte dos casos, para além das construções precárias onde estão instalados, não estão abrangidos por um sistema de saneamento, distribuição de água, ou quando têm acesso à rede de abastecimento de água, ou a um serviço de sanitários públicos, este processo mostra-se bastante insuficiente para as necessidades existentes.

Consta que a postura municipal adverte que a venda de peixe só se poderá ser feita em bancadas ou lugares a esse fim especialmente destinados e sob fiscalização de médicos veterinários da Câmara e outras autoridades sanitárias (MICOA, 1998). Entretanto, Almeida et al (2011) citado pelo Freitas, Paz, Freire e Pires (2015), entende que os vendedores são referenciados como um dos principais veículos de contaminação, correspondendo a 26% das fontes de contaminação de peixe. Não obstante, as mãos são consideradas como os principais vectores de contaminação para os alimentos, pelo facto de estarem em contacto com o ar, utilizadas para manipular os utensílios e dinheiro, sendo prudente que os vendedores tenham um especial cuidado com as mãos: ausência de fissuras (onde os microrganismos podem se desenvolver), unhas curtas, limpas e sem verniz.

Por outro lado, Alves (2014) afirma que as actividades humanas ligadas à venda de alimentos frescos originam toda uma série de detritos sólidos e efluentes líquidos carregados de matéria orgânica. Esses resíduos se não forem adequadamente eliminados podem constituir uma ameaça ou risco para a saúde do consumidor. Contudo, Xavier, Viera e Rodrigues (2009) salientam afirmando que a comercialização de peixe em mercados informais públicos é uma actividade que merece atenção, pois no âmbito da diversidade dos produtos comercializados, o pescado integra o grupo dos alimentos altamente perecíveis, e como tal, a observância das acções sanitárias é de extrema importância para assegurar aos consumidores produtos com boa qualidade higiénico sanitário.

Correia e Roncada (1997) citado pelo Campos e Paiva (2012), sugerem que a comercialização de peixe expostos em passeios, sem refrigeração, sem protecção e na presença de poeira e insectos, pode ser veículos de contaminação de microrganismos causadores de toxinfecção, colocando em risco a saúde do consumidor pela alteração da qualidade do produto.

4.2. ESTRATÉGIAS DE GESTÃO NA PROMOÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE NO MERCADO INFORMAL MERCADO INFORMAL DE XIQUELENE

Com vista a manter o sítio/ bancas limpas cinco dos seis vendedores entrevistados afirmam que "temos escalas de duas pessoas por dia que são indicadas para varrerem, em cada 10 vendedores" por outro lado, um dos seis vendedores realça que "nos varemos quando chegamos e quando saímos também varemos". Para a melhorar a higiene na comercialização de peixe "Limpamos aqui onde vendemos, mas como estamos a vender na rua, e ao mesmo tempo tentar fugir da polícia fica difícil, se tivéssemos um mercado seria melhor, varremos sim se não os clientes não aproximam" afirmam os vendedores.

A direcção do mercado de modo a melhorar as condições de higiene na venda de peixe de acordo com um dos representantes do MFPC "têm os trabalhadores da área de Salubridade que fazem limpeza todos os dias apenas nas estradas, os vendedores são obrigados a fazerem limpeza todos os dias no seu espaço logo nas primeiras horas antes de iniciar com as suas actividades, fora disso, temos jornadas de limpeza geral em todas as quartas feiras com todos os vendedores". E para melhorar a situação actual dos vendedores de peixe a direcção do mercado segundo um dos representantes do mercado "temos trabalho na sensibilização dos vendedores, mas também tem a polícia Municipal responsável pela postura camarária, que procura fazer com que os vendedores não usem os passeios como espaço para a venda dos seus produtos". No entanto, cinco dos seis vendedores dizem que a direcção não faz nada com vista a criar condições para melhorar se a actual situação dos vendedores de peixe, toda via, um dos seis vendedores acusa a direcção de só estar interessada apenas pelo dinheiro, na medida em que nunca falha a cobrança de taxas diárias.

Para garantir a limpeza se seu local de trabalho, os vendedores garantem ter escalas de limpeza diária, no entanto, a realidade no terreno é contraditória com as afirmações dos entrevistados, sendo que estes apontam também a limpeza das bancas como forma de melhorar a higiene na comercialização de peixe o que não se verifica na prática. É evidente que o estado de limpeza do ponto de venda é tido como indicador do estatuto sanitário dos produtos.

A direcção do mercado de modo a melhorar as condições de higiene na venda de peixe garantem haver secções por parte dos vendedores e de funcionários da área de Salubridade contudo os vendedores refutam esse posicionamento argumentando que as autoridades apenas preocupam-se com as taxas diárias por eles cobradas e para melhor tal cenário a mesma direcção diz optar pela sensibilização dos vendedores de modo a não usarem os passeios como espaço para a venda dos seus produtos, facto que é negado pelos vendedores, o que transparece a tentativa de ambos os lados em se defenderem a todo custo.

Contudo, a saúde e a segurança dos alimentos são questões críticas em lugares onde os alimentos são vendidos em um ambiente informal. A instalação e desenvolvimentos de mercados não é tarefa exclusiva das autoridades centrais e municipais, devendo se também considerar os agentes informais como parceiros nas iniciativas de desenvolvimento local, principalmente na criação de condições adequadas para que as actividades do sector informal sejam realizadas de modo eficientes ao mesmo tempo minimizados os riscos para a sociedade (FAO, 2011).

Conforme, a postura municipal adverte a venda de peixe só se poderá ser feita em bancadas ou lugares a esse fim especialmente destinados e sob fiscalização de médicos veterinários da Câmara e outras autoridades sanitárias (MICOA, 1998).

4.3. CONTRIBUTO DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NA PROMOÇÃO DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DA COMERCIALIZAÇÃO DO PEIXE NO MERCADO INFORMAL DE XIQUELENE

No que toca as palestras somente um dos seis entrevistados afirma ter passado uma vez um grupo de estudantes de saúde para fazerem palestra sobre lixo perto das bancas, e o resto dos entrevistados nunca tiveram palestra contrariando as declarações de um dos representantes do mercado ao afirmar que "o mercado tem feito e continua fazendo o seu trabalho de sensibilização aos vendedores no sentido de minimizar as condições em que o peixe é vendido, sendo um alimento sensível esta sujeito a condições de venda inapropriadas, por outro lado de forma incansável convidamos os vendedores a dirigirem se ao interior do mercado, para além das limpezas que estes fazem antes de iniciarem a venda no sentido de deixarem o espaço limpo".

É notório o desgosto dos vendedores pela situação em que estão sujeitos, contudo apelam a necessidade de melhoria de condições e ampliação do mercado de modo a albergar todos os vendedores, não só de peixe como de outros produtos complementares (vendedores de tomate, cenoura, alho) etc., no entanto, um dos representantes do MFPC assegura que "o Mercado vai ser reabilitado no mês de Fevereiro, o qual terá condições para albergar todos os vendedores com as suas especificidades inclusive os vendedores de peixe, visto que estes estarão mais seguro, sem exposição ou riscos de saúde aqui dentro do mercado, após a sua reabilitação todos os vendedores serão colocados dentro do mercado, e alguns na área informal que não é nos passeios".

No Mercado não são realizadas palestras que visam a sensibilizar os vendedores no sentido de melhorar ou minimizar as condições em que o peixe é vendido, diante deste cenário a educação ambiental neste processo adquire um papel cada vez mais desafiador, que exige a manifestação de novos saberes para compreender processos sociais observados sob diferentes perspectivas e riscos das condições sanitárias em que é comercializado o peixe no MIPC.

Os vendedores apelam a necessidade de melhoria de condições e ampliação do mercado de modo a albergar todos os vendedores, facto este que um dos representantes do MFPC afirmou ter dias contados, ou seja, o mercado será reabilitado e terá condições para albergar todos os vendedores com as suas especificidades inclusive os vendedores de peixe.

Todavia, é preciso o despertar da consciência para educação ambiental, a participação das autoridades municipais, vendedores e cidadãos em geral, é importante para uma gestão ambiental eficaz e eficiente, pois esta depende da acção conjunta de diferentes actores sociais dispostos a avaliar e a reflectirem sobre suas atitudes como indivíduos, gestores municipais vendedores e consumidores que fazem parte do mercado, onde estão totalmente envolvidos e onde os mesmos são dependentes deles, (Oliveira & Gastral 2009).

A Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca & Associação Brasileira de Supermercados, (2007) adverte para necessidade de garantir-se que nas áreas destinada a venda do peixe o piso possua uma inclinação adequada para os líquidos escorrerem até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças, por outro lado, as instalações devem dispor de água

corrente. As paredes, tecto estejam com uma cor clara, uso de materiais resistentes, impermeáveis, laváveis, sem frestas (pequenas aberturas no tecto que permitem entrada do sol), rachas, gotejar, infiltrações ou inclinações. Os equipamentos, móveis, bancas e utensílios que entram em contacto com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores a eles. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfeção.

CAPÍTULO V: CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÕES

5.1. CONCLUSÃO

Com este capítulo pretende se apresentar as conclusões e recomendações que resultam deste estudo em consonância com os objectivos que nortearam a pesquisa, com tudo, com base nas constatações feitas pode se afirmar que as condições sanitárias da comercialização do peixe no Mercado Informal de Xiquelene são péssimas, porem os problemas ambientais observados passam antes de tudo pelos próprios vendedores, visto que embora consciente das condições insanas em que desenvolvem as actividades de venda de peixe, isentam se da responsabilidade individual de garantir ou melhorar a higiene nas bancas individuais e caminhos de circulação adjacentes.

É da responsabilidade do poder Municipal a gestão do Mercado (organização, limpeza e arrumação dos mercados) porem a falta de observância da postura Municipal e gestão rigorosa de mercados e feiras, causa uma desordem total no mercado informal de Xiquelene, facto evidenciada pela venda de peixe e produtos pesqueiros nos passeios, por cima de um pequena tábua de madeira, acúmulo de lixo nos contentores e por toda área de venda do peixe, deposição de resíduos nas valas de drenagem, estrada e nos passeios, causando deste modo cheiro nauseabundo, contaminação dos alimentos com a poluição causada pela combustão dos motores dos veículos. Essa conjuntura ambiental problemática representa perigo iminente à saúde dos vendedores e do consumidor final dos produtos ali comercializados.

Por outro lado no que tange as Medidas que estão sendo feitas para promoção das condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado Informal de Xiquelene pode se afirmar que pouco ou nada se faz. O facto é que a venda do peixe em condições deploráveis está acontecer sobre olhar dos agentes dos mercados, porem enquanto permitir se a ocupação de passeios, caminhos de circulação, falta de reabilitação do mercado Formal de Polana Caniço, É utópico a abordagem de melhoria de condições, este processo preciso de um espaço geográfico condigno para ser implementado e monitorado, contudo esta abordagem não deve constituir argumento para a não implementação de acções que visam minimizar esta prática. Não obstante, foi evidente a ausência das actividades de educação ambiental para a promoção das condições

Sanitárias da comercialização do peixe no mercado informal de Xiquelene, por outro lado os agentes do Mercado devem estimular o diálogo entre saberes, fornecer elementos para a análise crítica e o reconhecimento dos factores determinantes sobre seu estado de saúde além de decidir sobre as acções mais apropriadas para promoção das condições Sanitárias da comercialização do peixe e da própria saúde da comunidade. Um dos caminhos de se educar o vendedor, é fazê-lo conhecer como os microrganismos potencialmente veiculadores actuam no hospedeiro humano e o que deve ser feito para a promoção das condições Sanitárias da comercialização do peixe e oferecer ao consumidor alimentos seguros. É imperioso a existência de uma estratégia de educação ambiental para a promoção das Condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene, esta constitui um instrumento eficaz para superar os actuais embaraços da sociedade, logo a educação ambiental não formal de forma semi estruturada através de actividades e programas que envolvam todos os agentes de Mercado nas palestras de sensibilização, seminários e acções de capacitação contínua e demonstrativas de boas praticas de higiene dos vendedores e criação de jornadas de limpeza, deve recorrer a problematização da realidade, dos nossos valores, atitudes, e comportamentos de todos nos em especial aos agentes de Mercados.

5.2. RECOMENDAÇÕES

À CMCM – Vereação de Mercados e Feiras

- Reabilitação do Mercado Formal de Polana Caniço (Mucoriano) criando espaço para a construção de bancas com boxes padronizados para a exposição de peixe, com cobertura, sistema de esgoto de líquidos e sólidos para os vendedores de peixe que contemple também as outras actividades económicas que são exercidas no local;
- As áreas destinada a venda do peixe, paredes, tecto devem estar com uma cor clara, uso de materiais resistentes, impermeáveis, laváveis, sem frestas (pequenas aberturas no tecto que permitem entrada do sol), rachas, gotejar, infiltrações ou inclinações.
- A construção e reabilitação de sanitários públicos de modo a conferir conforto aos agentes do Mercado impedindo que estes sejam veículos de contaminação e promoção de mau cheiro
- As instalações devem dispor de água corrente, e os equipamentos, móveis, bancas e utensílios que entram em contacto com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores a eles.

- Que seja pró activo na formação e capacitação de quadros e de todos agentes de Mercado em programas de educação ambiental.

À Policia Municipal

- Sensibilizações dos vendedores a abandonarem a venda de produtos pesqueiros nos passeios, caminhos de circulação e bermas de estrada
- Observação rigorosa da postura Municipal
- A fiscalização contínua e permanente no cumprimento da postura Municipal

À Direcção do MIX e MIPC

- Promover iniciativas de educação para saúde no âmbito de Higiene e segurança alimentar, tanto para os vendedores e utentes (consumidores)
- Disponibilização de matérias de informação, educação e comunicação para a consciencialização dos vendedores, utentes e sociedade em geral
- Desenvolver programas de capacitação dos vendedores de acordo com o produto ofertado com especial enfoque para o peixe (objecto de estudo)
- Desenvolver grupos funcionais de limpezas permanentes e constantes de modo a manter as bancas, e corredores limpas
- Pró actividade e inclusão de todos agentes do Mercado na resolução dos problemas diários.
- Avaliação constante e periódica das actividades de educação ambiental com envolvimento dos agentes do mercado

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alves, T. M. B. (2014). *Bases para o planeamento de estratégias de Educação Sanitária Alimentarem Moçambique (Confecção, Venda e Consumo de Alimentos no espaço Público)*. Instituto Superior de Ciências da Saúde Egas Moniz. Portugal

Bezerra, A, C, D., Mancuso, A, M, C & Heitz, S, J, J. (2013). *Alimento de rua na agenda nacional de segurança alimentar e nutricional: um ensaio para a qualificação sanitária no Brasil*. Departamento de Alimentos e Nutrição, Faculdade de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso & Departamento de Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo.

Boni, V. & Quaresma, S. J. (2005). *Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais*. Revista Eletrônica dos Pós-Graduandos em Sociologia Política da UFSC

Campos, D. S. & Paiva, Z. C (2012). *Condição Higiênico-Sanitária do Pescado Comercializado Em Feira no Município de Manaus-AM*. Brasil

Câmara, R, H (2013). *Análise de conteúdo: da teoria à prática em pesquisas sociais aplicadas às organizações*. Revista Interinstitucional de Psicologia, Brasília – Brasil

Cândida Corrêa, C. (2013). *Metodologia Da Pesquisa Científica*. Guarantã do Norte – MT

Codex Alimentarius. (2006). *Higiene dos Alimentos, textos básicos*. Brasil

Cruz, T & Silva. (2005). *O papel da Associação dos Operadores e Trabalhadores do Sector Informal - ASSOTSI*. Bureau Internacional do Trabalho. Genebra

Duarte, V. T. A. J. & Jorge, J. H. A. (2012). *Dossiê técnico – Armazenamento de peixe*. Escola SENAI/AM Antônio Simões. SBRT- Serviço Brasileiro de respostas técnicas.

Fundação Estadual do meio Ambiente & Assessoria de Educação e Extensão Ambiental.

- (2002). *Educação Ambiental: conceitos e Princípios*. Sigmaltda
- Freitas, A. K. N. L; Freire, S; Paz, H. C & Pires, R. M. C. (2015) *Condições Higiênico-Sanitárias de Gêneros Alimentícios comercializados no Mercado Central São José*. Teresina-pi.
- Gerhardt, T. E & Denise Tolfo Silveira, D., D. (2009). *Método de pesquisa*. Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS. Porto Alegre
- Germano, M. I. S. (2013), *Treinamento de Manipuladores de Alimentos: factor de segurança alimentar e promoção da saúde*. Livraria Varela. São Paulo
- Gil, A., C. (2002). *Como Elaborar Projecto de Pesquisa*, Atlas. São Paulo, 4º Edição
- Gomes, C. C. F. Rodrigues, R. G. (2009). *A importância do controle higiênico-sanitário para a Obtenção de alimentos seguros*. Revista Food Service News. Universidade Federal do Ceará,
- Junior, A. F. & Junior, N. F. (2011). *A utilização da técnica da entrevista em trabalhos científicos*. Evidência, Araxá, V. 7
- Júnior. F, G, P. Leão, A, L, M, S. Mello, S, C, B. (2011). *Validade e Confiabilidade na Pesquisa Qualitativa em Administração*. Revista Científica de Administração 3ª edição. Brasil
- Lakatos, E., M., & Marconi, M., A. (1996). *Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisas, elaboração, análise e interpretação de dados*. Atlas 3. Edição. São Paulo.
- Lopes, T. C. S. (2011). *Educação Ambiental como Estratégia de Sensibilização Ambiental em uma Escola de Ensino Médio*. Universidade Federal Rural do Semi-Árido. Angicos/RN.
- Macedo, A. R. G. Silva, F. N. L; Sampaio, L. S. O. & Ribeiro, S. C. A. (2012) *3º Congresso Internacional de Tecnologia para o meio Ambiente*

Marmantini, R. P; Ronqui, L; Alvarenga, V. O. (2004). *A Importância das Boas Práticas de Manipulação Para os Estabelecimentos Que Manipulam Alimentos*. Brasil. Rondonia.

Nova, E. V. (1994) - Educar para o ambiente – *Projectos para a Área-escola*, Coleção Educação Hoje. Texto Editora, Lisboa;

Oliveira, R. I. R & Gastal, M. L. A (2009). *Educação Formal Fora da Sala de Aula - Olhares Sobre o Ensino de Ciências Utilizando Espaços Não Formais*. UnB/Instituto de Ciências Biológicas.

Passos, P, N, C. (2009). *A Conferência de Estocolmo Como Ponto de Partida Para a Protecção Internacional do Meio Ambiente*. Direitos fundamentais e democracia, ISSN 1982- 0496. Vol. 6

PEAMSS, (2009) *Caderno Metodológico para acções de educação ambiental e mobilização social em saneamento*. Brasília

Pupo, C. F. M. (2009). *Qualidade Higiênico-Sanitária para a Comercialização do Pescado em Peixarias do Município de São Paulo*. Faculdades Metropolitanas Unidas – FMU. São Paulo.

Prazeres, A. Gondim, A. Souza, E. Andrade, M. E. Batinga, V. T. S. (2008). *Qualidade da Conservação, Manipulação e Higienização dos Peixes Comercializados nos Boxes do Mercado Público de São José em Recife-PE*. Faculdade Senac Pernambuco.

Ribeiro, J. W & Rooke, J. M. S. (2010). *Saneamento Básico e sua Relação como meio Ambiente a Saúde Pública*. Universidade Federal de Juiz de Fora

Ramos, E. C. (2001). *Educação ambiental: origem e perspectivas*. Educar. N.18, p.201-218. UFPR. Curitiba

Reis, L. C. L., Semêdo, L. T. A. S. & Gomes, R.C. (2012). *Conscientização Ambiental: da Educação Formal a Não Formal*. Revista Fluminense de Extensão Universitária. V. 2, n. 1, p.

47-60, jan/jun. Vassoura

Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca & Associação Brasileira de Supermercados, (2007) *Pescado Fresco*. Governo Federal. Brasil

Souza, M, G., (2011). *Histórias da Educação Ambiental no Brasil*. Universidade de Brasília. Brasília

Strauss, A. & Corbin, J. (2009). *O que a saturação teórica em amostragem de estudos qualitativos?* Porto Editora, 2ª Edição

Valente, D & Passos, A. D.C. (2004). *Avaliação higiênica - sanitária e físico - estrutural dos supermercados*. Revist. Bras de Epidemiologia, V. 7, n. 1,

Vaz, L, M, S., Costa, B, N., Gusmão, O, S., & Azevedo, L, S. (2003). *Diagnostico dos resíduos sólidos produzido sem uma feira livre: o caso da Feira do tomba. Sitientibus*. Feira de Santa

Xavier, A. Z. P; Vieira, G. D. G; Rodrigues, L. O. M; Valverde, L. O. & Pereira, V. S (2009). *Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares*. Universidade Vale do Rio Doce – UNIVALE. MG

Xavier, A. Z. P., Viera, G. D. G., Rodrigues, L. O. M., et al. (2009). *Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares*. Faculdade de Ciências da

.
3º Congresso Internacional de Tecnologias para o Meio Ambiente Bento Gonçalves (2012)
RS, Brasil

ANEXOS



FACULDADE DE EDUCAÇÃO

Departamento de Educação em Ciências Naturais e Matemática

Curso de Licenciatura em Educação Ambiental

**Análise do contributo da educação ambiental na promoção das Condições Sanitárias da
comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene**

Guião de Entrevista

A. Apresentação

Meu nome é Venâncio, estudante da Universidade Eduardo Mondlane, faculdade de educação, curso de licenciatura em educação ambiental. O estudo visa Analisar o contributo da educação ambiental na promoção das Condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene.

Gostaria de apontar esta entrevista para manter a precisão das informações. Você sente se confortável com isso? Se houver qualquer pergunta com que não se sinta confortável em responder tudo bem, podemos passar para a pergunta seguinte. Sinta se livre para responder com as suas próprias palavras, pergunte o que você entender pode para quando e sempre que precisar.

Todas informações serão confidências, ou seja não irei contar a ninguém o que você vai dizer e nem você será identificado. As informações só serão utilizadas para fins de estudo

B. Características das condições sanitárias da comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene.

1. De onde é vem água que usam? Vocês têm acesso a casas de banho?
2. O que fazem para despistar moscas?
3. Onde depositam os resíduos (líquidos e sólidos) proveniente da venda do peixe?
4. Quem atribui as bancas e indica o lugar para a venda do peixe?

C. Estratégias de gestão na promoção das condições sanitárias da comercialização do peixe no Mercado Informal Xiquelene?

1. O que os vendedores fazem para manter o sítio/ bancas limpas?
2. O que os vendedores tem feito para a melhorar a higiene na comercialização de peixe?
3. O que a direcção do mercado tem feito para melhorar as condições de higiene na venda de peixe?
4. Que condições a direcção do mercado cria para os vendedores de peixe para melhorarem a situação actual?

5. Quem limpa/ vare o lugar onde é comercializado o peixe?

D. Medidas do contributo da educação ambiental na promoção das Condições Sanitárias da comercialização do peixe no Mercado informal de Xiquelene.

1. O que pode ser feito para melhorar as condições da venda do peixe?

2. Vocês têm tido algumas palestras sobre formas de higiene na venda de peixe?

Terminam aqui as minhas perguntas, muito obrigado pelo tempo que disponibilizou para responde-las. Alguma coisa adicional gostaria de dizer sobre o assunto? Ou outra coisa que gostaria de sabem de mim?



MUNICÍPIO DE MAPUTO
CONSELHO MUNICIPAL
DIRECÇÃO MUNICIPAL DE MERCADOS E FEIRAS

CREDENCIAL/2017

Está devidamente credenciado o Sr. **Venâncio J. Jasse**, estudante de Licenciatura em Educação Ambiental, da Universidade Eduardo Mondlane, para efeitos de colecta de dados para a elaboração de Trabalho de Fim do Curso.

Para a materialização desta actividade, solicita-se a colaboração da Fiscalização e Comissão de Vendedores do Mercado Praça dos Combatentes (Xikhelene), sem prejuízo do normal funcionamento do mesmo.

Maputo, aos 18 de Janeiro 2017

O Director,

Arnaldo Mário de J. Monteiro
Jurista

Recibo
Fiscal do mercado
ALBERTO Tino
27-01-17



MUNICÍPIO DE MAPUTO
CONSELHO MUNICIPAL
DIRECÇÃO MUNICIPAL DE MERCADOS E FEIRAS


Credencial

Fica por este meio, devidamente credenciado o Senhor **Venâncio Jorge Jasse**, estudante da **Universidade Eduardo Mondlane (Faculdade da Educação)**, a efectuar recolha de dados no **Mercado Xipamanine**, para efeito de elaboração da monografia do fim do curso.

Para a materialização desta actividade, solicita-se a colaboração da Fiscalização e Comissão de Vendedores do Mercado, sem prejuízo do normal funcionamento do Mercado.

Maputo, aos 02 de Dezembro de 2016

O Director,


Arnaldo Mário de Jesus Monteiro
/Turista/

A Nossa Visão: __ Maputo, Cidade Próspera Bela, Limpa, Segura e Solidária
Direcção Municipal de Mercados e Feiras, Avenida Karl Max nº173, Telefone nº. MAPUTO __ MOÇAMBIQUE

*Visão,
M. Xipamanine
Fiscal
16/12/2016
O Chefe
Mário Jasse*