

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ – UFOPA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DAS ÁGUAS – ICTA
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE PESCA**

LUCAS DE ANDRADE ROMA

**FATORES QUE MOTIVAM E INFLUENCIAM A DEMANDA DE
PESCADO EM SANTARÉM NO ESTADO DO PARÁ**

SANTARÉM

2023

LUCAS DE ANDRADE ROMA

**FATORES QUE MOTIVAM E INFLUENCIAM A DEMANDA DE
PESCADO EM SANTARÉM NO ESTADO DO PARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC do Curso de Bacharelado em Engenharia de Pesca em cumprimento às exigências para obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Pesca; Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Ciências e Tecnologia das Águas; Ciências Agrárias.

Orientador: Prof. Dr. Charles Hanry Faria Junior

Coorientador: Prof. Dr. Tony Marcos Porto Braga

SANTARÉM

2023

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas – SIBI/UFOPA

R756f Roma, Lucas de Andrade
Fatores que motivam e influenciam a demanda de pescado em Santarém no Estado do Pará./ Lucas de Andrade Roma.- Santarém, 2023.
52 p. : il.
Inclui bibliografias.

Orientador: Charles Hanry Faria Júnior.
Coorientador: Tony Marcos Porto Braga.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Ciências e Tecnologia das Águas, Bacharelado em Engenharia de Pesca.

1. Consumo. 2. Covid-19. 3. Doença de Haff. 4. Peixe. I. Faria Júnior, Charles Hanry, *orient.* II. Braga, Tony Marcos Porto, *coorient.* III. Título.

CDD: 23 ed. 639.3098115

FOLHA DE APROVAÇÃO

Nome do Autor: ROMA, Lucas de Andrade

Título: Fatores que motivam e influenciam a demanda de pescado em Santarém, Estado do Pará.

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC do Curso de Bacharelado em Engenharia de Pesca em cumprimento às exigências para obtenção do título de Bacharel em Engenharia de Pesca; Universidade Federal do Oeste do Pará, Instituto de Ciências e Tecnologia das Águas; Ciências Agrárias.

Conceito: 9,4 / Aprovado

Data de Aprovação: 13 / 07 / 2023

Banca examinadora



Documento assinado digitalmente
TONY MARCOS PORTO BRAGA
Data: 17/07/2023 14:28:09-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Orientador e Presidente

Prof. Dr. Tony Marcos Porto Braga

Curso de Engenharia de Pesca/Universidade Federal do Oeste do Pará



Documento assinado digitalmente
HERLON MOTA ATAYDE
Data: 16/07/2023 17:01:20-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Membro Titular

Prof. Dr. Hérlon Mota Atayde

Curso de Engenharia de Pesca/Universidade Federal do Oeste do Pará



Documento assinado digitalmente
EZEQUIAS PROCOPIO BRITO
Data: 17/07/2023 11:19:46-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Membro Titular

Prof. Dr. Ezequias Procópio Brito

Curso de Engenharia de Pesca/Universidade Federal do Oeste do Pará

Aos meus pais, Aldeídes e Osmar, aos meus avôs Cecília e Luís (*in memoriam*) e a minha irmã Alice e meu padrasto Reginaldo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, primeiramente, que foi e tem sido minha força em meus momentos de fraqueza. A minha mãe, meu pilar nesses anos, com sua sabedoria e sua força não me fizeram desistir, uma verdadeira guerreira.

Ao meu pai, a minha irmã, ao meu padrasto e o restante da minha família que é tão numerosa que ficaria injusto citar alguns e esquecer outros.

Aos meus poucos, mas grandes amigos, em especial minha amiga Vicky, sempre me ouvindo e me dando o ombro quando mais precisei.

Ao meu querido professor Charles, por sua paciência e otimismo que me manteve seguindo em diante com esse trabalho. Meu professor Tony, que sempre prezou por excelência e sempre foi tão prestativo em me auxiliar.

Aos meus professores da graduação, em especial professor Diego que me acolheu em seu laboratório de pesquisa, logo quando cheguei na Universidade.

Aos que não citei o nome, mas não me esqueci de vocês, Deus há de retribuir cada um, e que tudo de bom que fizeram comigo venha a ser dado em dobro a todos.

“Aqui, no entanto nós não olhamos para trás por muito tempo, nós continuamos seguindo em frente, abrindo novas portas e fazendo coisas novas, porque somos curiosos... e a curiosidade continua nos conduzindo por novos caminhos. SIGA EM FRENTE.”

(Walt Disney)

RESUMO

A fim de entender os motivadores para o consumo de peixe na cidade de Santarém, Pará, e se a covid-19 e a doença de Haff tiveram influência nos últimos dois anos na redução na ingestão de peixe. Foram aplicados questionários *online* por meio do aplicativo Google Formulários. Com retorno de 69 questionários, sendo a maioria dos participantes de sexo feminino. A escolaridade de ambos os sexos foram consideradas altas, tendo o nível superior maior parte dos colaboradores (42%). A religião predominante foi a católica, com maior percentual entre as mulheres. O consumo médio per capita entre os gêneros se mostrou elevado para a média recomendada da OMS, ($27,43 \pm 31,33$ kg/pessoa/ano) para núcleos familiares com mulheres e ($16,16 \pm 18,16$ kg/pessoa/ano) homens. O paladar, a saúde e a qualidade do pescado, foram os principais motivadores de compra. Além disso os participantes souberam reconhecer um peixe de qualidade. As feiras e peixarias foram os locais preferidos de compra. Peixes de ambiente natural tiveram preferência entre as mulheres e os homens não apontaram preferência em relação a origem do peixe. A espécie mais consumida foi o tambaqui (*Colossoma macropomum*), e os outros tipos de pescado mais consumidos foram o Camarão (*Macrobrachium* sp.) e o Caranguejo (*Ucides cordatus*). A covid-19 não foi impeditivo para o não consumo para a maioria, mas a doença de Haff foi, com maior parte dos dois grupos relatando medo da doença. O tambaqui (*Colossoma macropomum*) e os pacu (*Mylossoma* spp., *Metynnis* sp., *Myleus* sp.) foram as espécies alvo de redução nesse período.

Palavras-chaves: Consumo. Covid-19. Doença de Haff. Peixe.

ABSTRACT

To understand the drivers for fish consumption in the city of Santarém, Pará, and whether covid-19 and Haff disease had an influence in the last two years on the reduction in fish intake. Online questionnaires were applied through the Google Forms application. With a return of 69 questionnaires, the majority of female participants. The education of both sexes was considered high, with higher education for most collaborators (42%). The predominant religion was Catholic, with a higher percentage among women. The average per capita consumption between genders was high for the WHO recommended average (27.43 ± 31.33 kg/person/year) for households with women and (16.16 ± 18.16 kg/person/year) men. The taste, health and quality of the fish were the main reasons for purchasing. In addition, the participants were able to recognize a quality fish. Fairs and fishmongers were the preferred shopping places. Fish from the natural environment were preferred by women and men did not indicate a preference in relation to the origin of the fish. The most consumed species was tambaqui (*Colossoma macropomum*), and the other most consumed types of fish were shrimp (*Macrobrachium* sp.) and crab (*Ucides cordatus*). Covid-19 was not an impediment to non-consumption for the majority, but Haff's disease was, with most of the two groups reporting fear of the disease. And the tambaqui (*Colossoma macropomum*) and the pacu (*Mylossoma* spp., *Metynnis* sp., *Myleus* sp.) were the target species of reduction in this period.

Keywords: Consumption. Covid-19. Fish. Haff disease.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

| | |
|---|----|
| Figura 1 - Localização do município de Santarém..... | 17 |
| Figura 2 - Regressão linear que apresenta a quantidade de pessoas que consomem peixes de acordo com o número de integrantes do núcleo familiar por gênero..... | 23 |
| Figura 3 - Regressão linear que apresenta o consumo per capita de peixes de acordo com o número de integrantes do núcleo familiar por gênero | 25 |

LISTA DE TABELAS

| | |
|---|----|
| Tabela 1 - Nível de escolaridade dos entrevistados..... | 20 |
| Tabela 2 - Religião declarada pelos entrevistados..... | 21 |
| Tabela 3 - Faixa de renda familiar dos entrevistados..... | 22 |
| Tabela 4 - Número de pessoas que compõem os núcleos familiares dos entrevistados..... | 23 |
| Tabela 5 - Influência do Paladar no consumo de peixes..... | 26 |
| Tabela 6 - Influência no consumo – Facilidade de aquisição | 26 |
| Tabela 7 - Influência – Acha Saudável..... | 27 |
| Tabela 8 - Influência do preço na demanda de peixes..... | 28 |
| Tabela 9 - Influência da Qualidade no momento da compra do pescado..... | 29 |
| Tabela 10 - Formas de identificação da qualidade do peixe | 29 |
| Tabela 11 - Influência da dificuldade no preparo na aquisição de peixes. | 30 |
| Tabela 12 - Locais de Compra | 31 |
| Tabela 13 - Origem do Pescado | 32 |
| Tabela 14 - Preferência de Origem..... | 32 |
| Tabela 15 - Espécies mais consumidas..... | 34 |
| Tabela 16 - Espécies mais consumidas além do peixe..... | 35 |
| Tabela 17 - Motivos deixou de consumir durante a pandemia da Covid-19..... | 35 |
| Tabela 18 - Motivos redução no consumo durante o período da Doença de Haff..... | 36 |
| Tabela 19 - Espécies que o consumidor santareno deixou de devido a doença de Haff..... | 34 |

SUMÁRIO

| | |
|--|-----------|
| 1. INTRODUÇÃO | 14 |
| 1.1 Problematização..... | 16 |
| 1.2 Delimitação do tema..... | 16 |
| 1.3 Objetivo geral | 16 |
| 1.4 Objetivos específicos..... | 16 |
| 1.5 Justificativa..... | 16 |
| 2. DESENVOLVIMENTO..... | 17 |
| 2.1 Material e métodos | 17 |
| 2.1.1 Área de Estudo..... | 17 |
| 2.2 Coleta e Análise dos Dados | 18 |
| 2.2.1 Dados primários | 18 |
| 2.2.2 Dados secundários..... | 19 |
| 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO | 20 |
| 3.1 Perfil Socioeconômico | 20 |
| 3.2 Hábitos no consumo de peixe | 23 |
| 3.3 Motivadores que influenciam o consumo..... | 26 |
| 3.4 Conhecimento sobre a origem e espécies de peixes mais consumidas | 32 |
| 3.5 Influência da Covid-19 e da Doença de Haff | 35 |
| 4. CONCLUSÃO..... | 37 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 38 |
| ANEXO..... | 46 |

1. INTRODUÇÃO

O pescado na Amazônia é considerado uma das principais fontes de proteína animal, com o consumo influenciado por fatores como cultura, economia e aspectos sociais (SANTOS, 2005; FREITAS, 2006; LIMA, 2012; COELHO *et al.*, 2017), onde a atividade pesqueira, voltada para subsistência ou comercialização, faz parte do cotidiano da população local (BRAGA, 2016; SIEBERT, 2019). Nesta região, há abundância de espécies de organismos aquáticos e a pesca é praticada ao longo de todo o ano, impulsionando o comércio local, contribuindo para a geração de empregos e a distribuição de renda (COSTA *et al.*, 2018; FARIA-JÚNIOR; BATISTA, 2019).

Segundo Lopes (2016), a região Norte é a única no país onde há preferência pelo consumo de peixes nas refeições em comparação com outros tipos de carne disponíveis. A pesca extrativista e a aquicultura permitem a oferta de pescado ao longo do ano, porém com variações na diversidade e quantidade disponível no mercado local, devido à flutuação sazonal do nível das águas, aos períodos de safra e entressafra e o período de defeso reprodutivo, fatores que influenciam a oferta e demanda de pescado (ROCHA, 2017; BENTES, 2018). Apesar da grande diversidade de espécies na região, apenas uma pequena parcela delas é utilizada para consumo humano e tem interesse econômico para a pesca (LOPES, 2016).

Em relação à aceitabilidade do peixe proveniente da piscicultura, de modo geral, Lopes (2016) indica que os consumidores das cinco grandes regiões do país não discriminam peixes de criação em relação aos peixes provenientes da pesca extrativa. No entanto, ao analisar dados mais específicos e comparativos entre as duas maiores cidades da região Norte, Feio (2015) constatou que a maioria dos feirantes em Manaus, Amazonas, relatam dificuldades na venda de pescado de piscicultura devido à percepção de alto teor de gordura no pescado por parte dos clientes.

Em Belém, Pará, Mangas *et al.* (2016) observou que a maioria dos consumidores prefere o peixe proveniente da pesca extrativa, indicando uma rejeição devido às diferenças de sabor (GANDRA, 2010; MATTHIESEN, 2012; FEIO, 2015; MANGAS *et al.*, 2016). A baixa divulgação em relação ao consumo de peixes de aquicultura também deve ser considerada, pois muitas pessoas sequer sabem que essa técnica está estabelecida (LOPES, 2016).

Apesar desse cenário, em Santarém, Pará, tem-se observado nos últimos anos um aumento na oferta de peixes de aquicultura disponíveis em feiras, supermercados, restaurantes e balneários da cidade (CORRÊA-PEREIRA *et al.*, 2019; SOUSA, 2020; FARIA-JÚNIOR *et al.*, 2020). Isso sugere mudanças no perfil do consumidor de pescado e que a demanda pode estar passando por mudanças e que a demanda por produtos de aquicultura está em alta, seguindo uma tendência observada também no cenário internacional (FAO, 2022).

No que diz respeito à oferta e demanda, Coelho *et al.* (2017) observaram que em Santarém, as feiras e mercados populares são os locais mais procurados para a compra de pescado. Os consumidores relataram que os peixes são valorizados e consumidos por serem considerados alimentos saudáveis, o que está de acordo com o descrito por Sartori *et al.* (2012), que destacam o peixe como uma fonte rica em vitaminas A e D, além de minerais como ferro, cálcio, fósforo, cobre e selênio.

Outro fator que contribui para a demanda de pescado é o baixo preço de algumas espécies em comparação com outras fontes de proteína animal disponíveis no mercado local, o que beneficia principalmente a parte da população com menor poder aquisitivo, que direciona sua demanda para espécies de menor valor comercial. Isso representa uma vantagem para a região, já que a disponibilidade desses produtos é constante (SIDONIO *et al.*, 2012; LOPES, 2016; MANGAS *et al.*, 2016; COELHO *et al.*, 2017; FONTINELLE e FRANCO, 2021).

Diante desse cenário, o presente estudo teve como objetivo compreender e descrever os fatores que motivam e influenciam a demanda de pescado em Santarém, além de investigar a influência da pandemia de COVID-19, que afetou diversos setores do comércio regional, incluindo a produção pesqueira (CHICRALA, 2021; KATO *et al.*, 2021), e mais recentemente, a ocorrência da doença de Haff (urina preta). A causa exata da doença de Haff ainda é desconhecida. No entanto, ela tem sido associada ao consumo de certos tipos de peixes e crustáceos contaminados por uma toxina ainda não identificada. Em alguns casos, a doença ocorreu após a ingestão de peixes de água doce, como o tambaqui. Nos últimos anos o Brasil enfrentou um surto da doença de Haff, principalmente na região amazônica. Desde então, ocorreram casos esporádicos em diferentes regiões do Brasil. Vários casos foram relatados, principalmente em pessoas que consumiram peixes de água doce, como o tambaqui. Os sintomas relatados incluíam dor muscular intensa, urina escura e fraqueza (TOLESANI-JUNIOR *et al.*, 2013;

PIEREZAN, 2022; ARAÚJO *et al.*, 2022; MOREIRA *et al.*, 2023). Os resultados obtidos poderão contribuir para a gestão desses recursos na região e no estado do Pará.

1.1 Problematização

O setor pesqueiro desempenha um papel importante na economia e na segurança alimentar da região de Santarém, no estado do Pará (FARIA-JUNIOR; SOUSA, 2020). No entanto, entender os fatores que motivam e influenciam a demanda e a oferta de pescado nessa região é crucial para uma gestão adequada dos recursos pesqueiros e para o desenvolvimento sustentável do setor.

1.2 Delimitação do tema

O estudo tem como foco os fatores que motivam e influenciam a demanda de pescado em Santarém, no estado do Pará. Foram considerados aspectos como preferências dos consumidores, disponibilidade, qualidade do produto e impactos de eventos externos, como a pandemia de CORONA VÍRUS - COVID-19 e a ocorrência da Doença de Haff (urina preta).

1.3 Objetivo geral

Descrever os fatores que motivam e influenciam a demanda e a oferta de pescado em Santarém, estado do Pará.

1.4 Objetivos específicos

- I. Qualificar as espécies de peixes demandados pelos consumidores santarenos;
- II. Identificar os fatores que influenciam a demanda de pescado;
- III. Estimar o consumo per capita de pescado;
- IV. Analisar a influência da pandemia da Covid-19 e da Doença de Haff no consumo de pescado.

1.5 Justificativa

A compreensão dos fatores que motivam e influenciam a demanda de pescado em Santarém é fundamental para orientar políticas públicas, promover a

sustentabilidade do setor pesqueiro e garantir a segurança alimentar da população. Além disso, diante dos desafios enfrentados pelo setor, como a pandemia e a ocorrência de doenças, é crucial entender como esses eventos afetam o mercado de pescado na região.

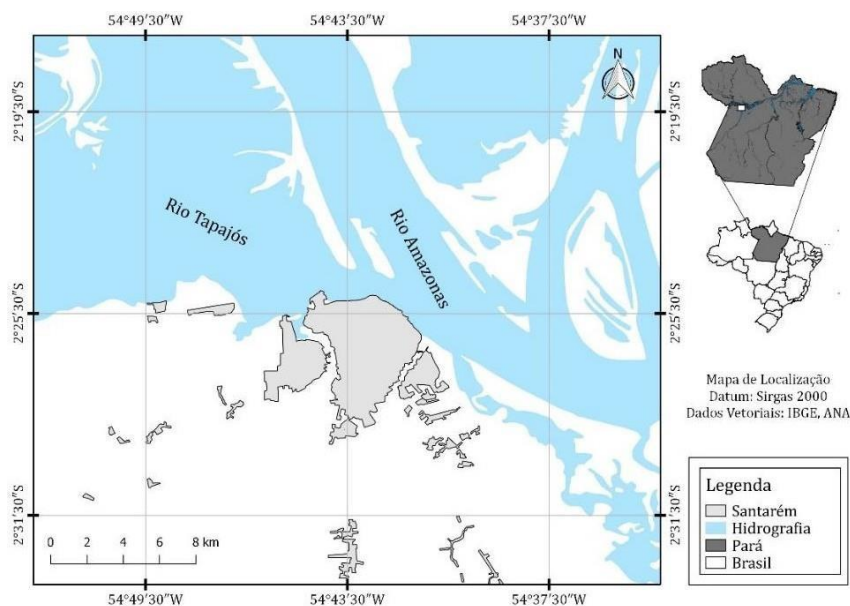
2. DESENVOLVIMENTO

2.1 Material e métodos

2.1.1 Área de Estudo

O estudo foi realizado no município de Santarém, localizado no Estado do Pará, Brasil. Santarém está situado nas coordenadas geográficas $02^{\circ} 24' 58,21172''$ S de latitude e $54^{\circ} 44' 16,49387''$ W de longitude (Figura 1). O município possui uma área total de 17.898 km² e uma estimativa populacional de 308.339 mil habitantes, de acordo com dados do IBGE de 2021.

Figura 1 - Localização do município de Santarém.



Fonte: Lima *et al.* (2022)

2.2 Coleta e Análise dos Dados

2.2.1 Dados primários

A pesquisa foi realizada no período de 04 de abril de 2023 a 30 de maio de 2023, utilizando uma abordagem de coleta de dados do tipo Survey (FREITAS *et al.*, 2000). Os questionários foram aplicados sem a presença de um entrevistador, permitindo a obtenção de informações sem a necessidade da presença do pesquisador.

Para a coleta de dados, foi utilizado um questionário *online* (ANEXO 1) criado no aplicativo Google Formulários. A metodologia de pesquisa por meio do Google Formulários é amplamente utilizada devido à sua praticidade e facilidade de uso. Essa ferramenta *online* permite a criação de questionários personalizados que podem ser compartilhados e respondidos pelos participantes de forma digital, eliminando a necessidade de preenchimento manual ou envio físico de formulários. Os dados coletados podem ser facilmente analisados e processados, oferecendo recursos como gráficos e estatísticas básicas. Apesar disso, é importante considerar suas limitações, como alcance aos participantes que possuem acesso à internet. É de fundamental importância garantir a confidencialidade dos dados e obter o consentimento dos participantes (VASANTHA-RAJU, 2016; GOOGLE, 2019).

O questionário foi disponibilizado por meio de um *link* e incluiu uma apresentação inicial e um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), no qual os participantes tinham duas opções de resposta para indicar se desejavam ou não participar da pesquisa (SILVA-MOTA, 2019). O questionário buscou obter informações sobre o perfil socioeconômico dos participantes, frequência de consumo de pescado, espécies mais consumidas, locais de compra, percepção da qualidade do pescado, conhecimento da origem do pescado, renda dos consumidores, preferências em relação à origem do pescado e fatores que mais influenciam a decisão de compra (SANTOS, 2017; SILVA, 2017). Além disso, investigou-se se a pandemia da Covid-19 e a doença de Haff tiveram uma relevância significativa no consumo de peixe.

O *link* do questionário foi compartilhado em redes sociais, contatos de e-mails e outras formas de divulgação, a fim de alcançar o maior número possível de residentes em Santarém. Foram tomadas precauções para garantir o sigilo e a não identificação individual das respostas, buscando alcançar cidadãos de diferentes

estratos sociais e garantir a imparcialidade na coleta de dados (MANGAS *et al.*, 2016; VESSONI, 2019).

Os dados coletados foram digitalizados em planilhas eletrônicas do aplicativo Excel e foram analisados utilizando técnicas de estatística descritiva (percentual, moda, média, desvio Padrão) e inferencial (Teste T e Regressão Linear Simples) (Ferreira, 2005).

2.2.2 Dados secundários

A coleta de dados secundários foi realizada com base em livros, artigos, revisões bibliográficas e pesquisas sobre o contexto geral e tópicos relacionados utilizando-se do Google e *Google Scholar* como ferramentas de busca, sendo a seleção das fontes de pesquisa foi baseada em publicações de autores relacionados com a temática aqui presente no meio acadêmico, artigos veiculados, sítios da internet e relatórios de simpósios (GIL, 1998; LAKATOS, 1998).

A pesquisa foi desenvolvida e classificada de forma que fosse possível atingir o objetivo da pesquisa de forma mais eficiente. Para identificação do tipo de estudo, observou-se que ela é classificada como pesquisa descritiva devido ao fato do uso de fontes bibliográficas para que fosse possível descrever todo o processo, tratando-se de um estudo que, para sua consecução, teve por método a leitura seletiva do material de pesquisa, assim como sua metodologia de intuito qualitativa integrativa, com a aplicação dos questionários e interpretação do resultados, contribuindo para o processo de síntese e análise de vários estudos, de forma a consubstanciar um corpo de literatura atualizado e compreensível (GIL, 1998; LAKATOS, 1998).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Perfil Socioeconômico

Foram obtidos 69 retornos ao questionário, com a participação de 48 colaboradores do gênero Feminino e 21 do Masculino. A idade dos participantes variou entre 18 e 65 anos, com moda para as mulheres de 26 anos e de 24 para os homens e com média de $(31,87 \pm 11,12)$ para o público feminino e $(30,95 \pm 9,09)$ para homens, não havendo diferença significativa entre esses públicos (*test-t* $p=0,369$). A escolaridade predominante foi a Superior Completo (42%), seguida do Superior Incompleto (30,4%), Médio Completo (21,7%), Fundamental Completo (2,90%, Médio Incompleto e Doutorado (1,45%). Entre os participantes, os homens apresentaram destaques nos níveis de escolaridade, tendo superior completo (57,14%) e doutorado (4,76%), tendo desta forma níveis relativamente maiores de escolaridade (Tabela 1).

Tabela 1 - Nível de escolaridade dos entrevistados

| Escolaridade | Feminino (%) | Masculino (%) | Total Geral (%) |
|----------------------|---------------------|----------------------|------------------------|
| Superior Completo | 35,42 | 57,14 | 42,03 |
| Superior Incompleto | 31,25 | 28,57 | 30,43 |
| Médio Completo | 27,08 | 9,52 | 21,74 |
| Fundamental Completo | 4,17 | | 2,90 |
| Médio Incompleto | 2,08 | | 1,45 |
| Doutorado | | 4,76 | 1,45 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

As mulheres tiveram maior participação na pesquisa. Segundo Tavares *et al.* (2013) a participação majoritária do público feminino, no estudo que fizeram, se deu por elas apresentarem maior generosidade e gentileza no momento da aplicação dos questionários, podendo ser esse um dos motivos de maior participação do público feminino. Mas esse não deve ser o único fator de diferenciação entre a participação dos gêneros, pois 90% das casas brasileiras já tem acesso à internet, e quem mais utiliza internet no Brasil são as mulheres (CGI.BR, 2022; IBGE, 2021).

Não houve diferença significativa entre as idades dos participantes em Santarém e a média de idade entre os gêneros se assemelha com o descrito por Mangas *et al.* (2016), para os consumidores de peixe na cidade de Belém e como o que relatado por Fontinelle e Franco (2021) em Santarém. De acordo com os

autores, os participantes estão em plena idade laboral, ou seja, com idade para exercer suas atividades cotidianas, estudo e trabalho, afazeres domésticos. De acordo com o Inep (2019), as mulheres são maioria no ensino superior, apesar de nessa pesquisa apresentarem bons percentuais de participação nesse nível, os homens demonstraram maiores níveis de escolaridade, sendo a maioria no Ensino Superior e participantes apresentando qualificações como Doutorado. Esse resultado, para o universo amostral estudado, não refletem os estudos de Leone *et al.* (2018) e Jesus *et al.* (2020), onde as mulheres possuem os maiores níveis de escolaridade, entretanto, mostra que as mulheres estão cada vez mais capacitadas na região.

Entre as principais religiões declaradas entre os gêneros, a maioria das mulheres se identificam como católicas (60,42%), enquanto homens apresentam uma proporção um pouco menor (47,62%), seguida da Evangélica, onde os homens possuem maior percentual relativo (33,33%), quando comparados as mulheres, ocorrendo declaração de não ter nenhuma religião (Tabela 2). As práticas religiosas, segundo Woodhead (2013), são amplas e o conceito de religião são complexas e todas as formas de religiosidade devem ser valorizadas.

Tabela 2- Religião declarada pelos entrevistados

| Religião | Feminino (%) | Masculino (%) |
|------------------------|---------------------|----------------------|
| Católica | 60,42 | 47,62 |
| Evangélica/Protestante | 33,33 | 38,09 |
| Não tenho | 4,17 | 4,76 |
| Agnóstico | 2,08 | 4,76 |
| Não tenho | 4,17 | 4,76 |
| UDV – União do Vegetal | 0,00 | 4,76 |

Fonte: Aatoria própria, 2023.

A religião com maior número de colaboradores foi a católica. No Brasil, é a religião com mais fiéis, dentro da vertente do Cristianismo, seguida dos protestantes (evangélicos) (ALVES *et al.*, 2017). Frigo *et al.* (2022) explica que a religião católica é a que menos impõe restrições alimentares. No entanto, a Igreja Católica tem um período chamado quaresma, onde uma das ordens da igreja é que seus membros se abstenham do consumo de carne vermelha. Em consequência disso, aumenta o número de carne branca, principalmente o peixe (GARCEZ *et al.*, 2023). Em

Santarém, o Boletim de Estatística Municipal mostra uma diversidade de denominações religiosas, bem como a não religiosidade, porém, a religião Católica predomina (IDESP, 2012), sendo observado uma crescente participação da religião Evangélica no interstício de 1991 a 2010.

Em relação à Renda Familiar, a faixa de renda familiar mais comum é "Entre 1 e 2 salários", com destaque entre as mulheres (43,75%). A segunda faixa mais comum foi "entre 2 e 4 salários" com maior participação percentual de homens (47,62%). De forma comparativa, os homens tendem a possuir as maiores faixas de renda (Tabela 3).

Tabela 3 - Faixa de renda familiar dos entrevistados

| Renda Familiar | Feminino (%) | Masculino (%) |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Menor que 1 salário | 16,67 | 9,52 |
| Entre 1 e 2 salários | 43,75 | 28,57 |
| Entre 2 e 4 salários | 29,17 | 47,62 |
| Entre 4 e 6 salários | 4,17 | 4,76 |
| Acima de 6 salários | 6,25 | 9,52 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

De acordo com os dados do IBGE (2023), o salário médio mensal dos trabalhadores formais em Santarém em 2021 está na faixa dos 2,1 salários-mínimos para um universo de 49.834 pessoas ocupadas. Nesta temática Sousa-Coelho (2017) relatou que a faixa de renda predominante em Santarém para os consumidores de peixe está entre 2 a 4 salários. Esses números se assemelham aos participantes masculinos dessa pesquisa, que por sua maioria tiveram representação entre 2 e 4 salários.

O maior percentual das mulheres que se enquadra dentro da faixa salarial entre 1 e 2 salários pode indicar também que os homens auferem maiores rendimentos, o que de um lado pode estar vinculada a maior faixa de escolaridade observada anteriormente, ou ser reflexo da conjuntura histórica estrutural brasileira (LEONE *et al.*, 2018; JESUS *et al.*, 2020).

A composição dos núcleos familiares variou de 1 a 8 moradores, com uma maior amplitude entre as mulheres (7). No entanto, os núcleos familiares masculinos abrigam, em média, um maior número de moradores ($3,48 \pm 1,60$) (Tabela 4). Apesar desse diferencial, não foi observada diferença significativa entre o número de

integrantes das famílias entre os gêneros dos entrevistados de acordo com o teste t realizado ($t_{test-t} p=0,311$).

Tabela 4 - Número de pessoas que compõem os núcleos familiares dos entrevistados.

| <u>Gênero</u> | <u>Mínimo</u> | <u>Máximo</u> | <u>Média ± Desvio Padrão</u> |
|---------------|---------------|---------------|------------------------------|
| Feminino | 1 | 8 | 3,27 ± 1,54 |
| Masculino | 1 | 7 | 3,48 ± 1,60 |

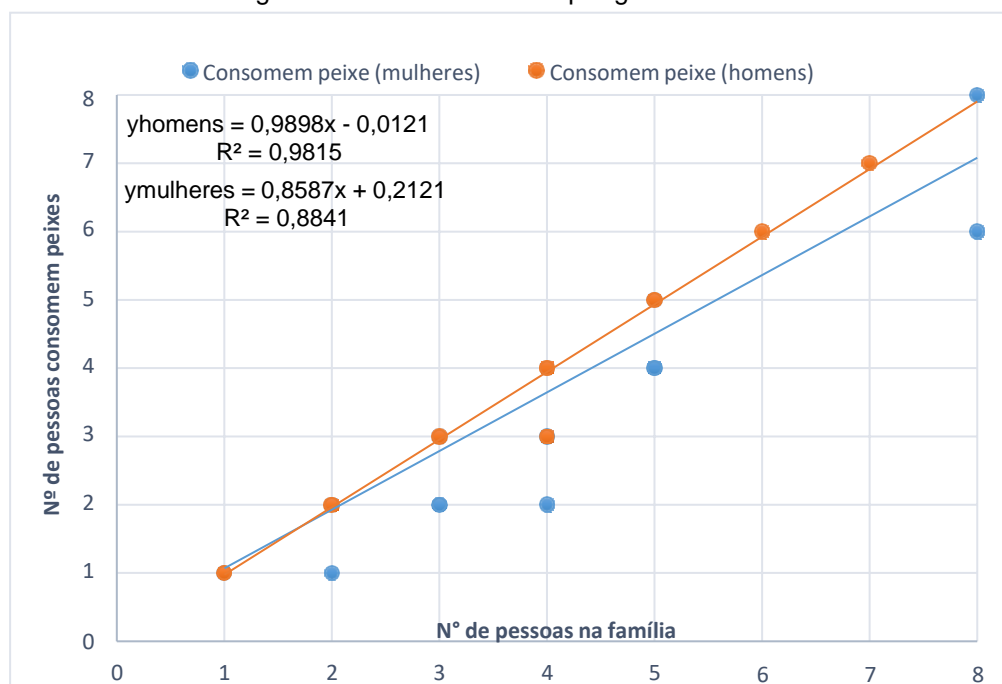
Fonte: Autoria própria, 2023.

Os homens apresentam uma maior representatividade em relação entre o número de pessoas que compõem o núcleo familiar e o número e pessoas que comem peixe. Esse fator pode estar associado à faixa de renda familiar superior as mulheres que os homens apresentaram na pesquisa (LEONE *et al.*, 2018; JESUS *et al.*, 2020).

3.2 Hábitos no consumo de peixe

A relação entre o número de pessoas que compõem os núcleos familiares dos entrevistados e o número de pessoas que consomem peixes apresenta com maior representatividade entre os homens ($y_{hom} = 0,9898x - 0,0121$ e $R^2 = 0,9815$). (Figura 2).

Figura 2 - Regressão linear que apresenta a quantidade de pessoas que consomem peixes de acordo com o número de integrantes do núcleo familiar por gênero.



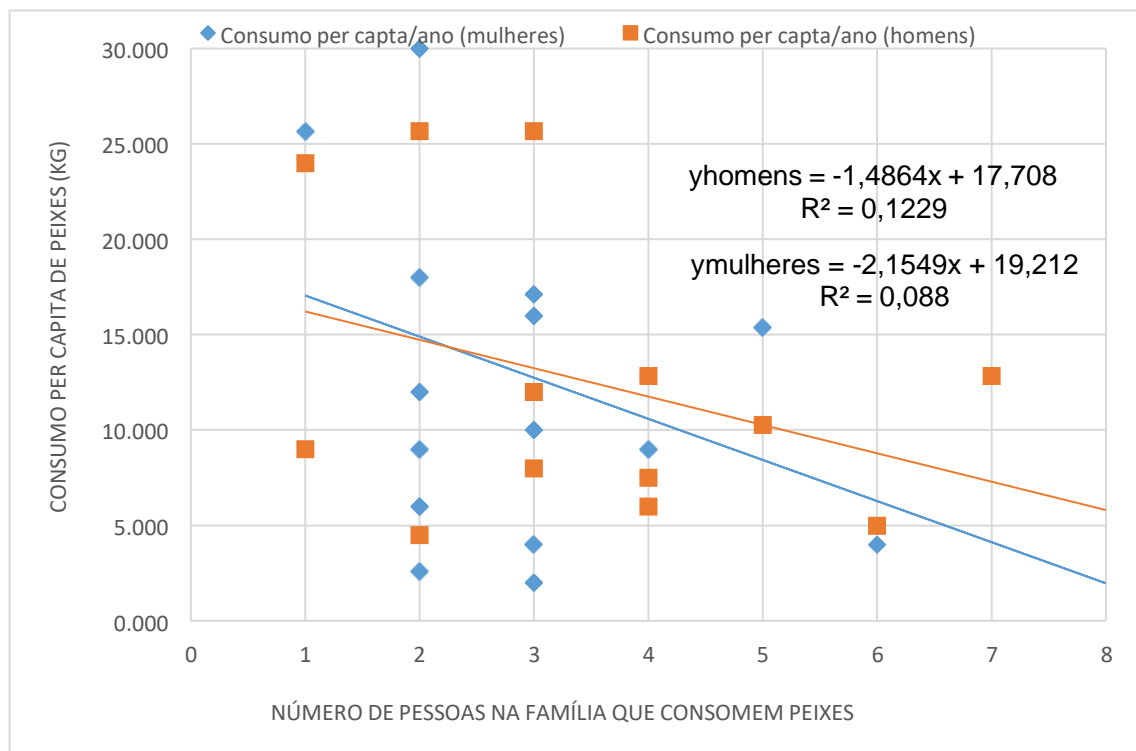
Fonte: Autoria própria, 2023.

Esse resultado, apesar de mostrar que os núcleos familiares masculinos tendem a ter um maior quantitativo de pessoas que consomem peixes, que destaquem a participação de crianças que ainda não consomem peixes nos núcleos familiares femininos, principalmente se esses núcleos possam ter a mulher como chefe de família ou a preferência por outro tipo de proteína animal. Entretanto, mostram que a cultura do consumo de pescado é uma característica das populações residentes na região Norte (GANDRA, 2010; COELHO *et al.*, 2017; MENDONÇA *et al.*, 2017).

O número de dias no mês que as famílias dos entrevistados consomem peixes variou de 1 a 30 dias para ambos os gêneros. No entanto, a média de consumo mensal de peixe é maior entre os homens ($5,71 \pm 6,32$ dias no mês) em comparação com as mulheres ($4,81 \pm 5,85$ dias no mês). Em termos quantitativos, o consumo dos núcleos familiares variou de 0,062 kg/mês a 14,266 kg/mês para as mulheres e de 0,050 kg/mês a 25,680 kg/mês para os homens. Mesmo assim não houve diferença estatisticamente significativa, (*test-t*, $p=0,312$).

Com base na quantidade de moradores nos núcleos familiares que consomem peixe e na quantidade total consumida mensalmente declarada, foi possível estimar um consumo per capita em $27,43 \pm 31,33$ kg/pessoa/ano para os núcleos familiares das mulheres e de $16,16 \pm 18,16$ kg/pessoa/ano para os dos homens. Estatisticamente houve diferença significava entre o consumo per capita entre os dois gêneros quando realizado o teste t (*test-t*, $p=0,035$). A relação linear entre o consumo per capita de acordo com o número de pessoa que integram os núcleos familiares mostrou que, apesar de pouco explicativas, as equações mostram uma tendência de redução do consumo per capita de acordo com o aumento dos integrantes da família que consomem peixes, mais acentuada para os homens (Figura 3).

Figura 3 - Regressão linear que apresenta o consumo per capita de peixes de acordo com o número de integrantes do núcleo familiar por gênero



Fonte: Autoria própria, 2023.

Ambos os gêneros relataram o consumo de peixes durante o mês, tendo os homens uma média de consumo mensal maior que as mulheres, apesar de estatisticamente não terem apresentado diferenças significativas. O consumo per capita se mostrou bem acima da média brasileira que é de 9-10 kg/pessoa/ano e da recomendação da Organização Mundial da Saúde, 12 kg/pessoa/ano (MAPA,2022). Sendo o núcleo familiar das mulheres apresentado maior consumo per capita que o núcleo dos homens, $(27,43 \pm 31,33 \text{ kg/pessoa/ano})$ e $(16,16 \pm 18,16 \text{ kg/pessoa/ano})$ respectivamente.

Observou-se uma tendência de redução no consumo per capita anual de peixe para os homens à medida que o número de pessoas que consomem peixe nos núcleos familiares aumenta. Pode estar atribuído ao fator da divisão proporcional da quantidade de peixe disponível. A divisão de recursos entre um maior número de consumidores pode resultar em uma menor quantidade de peixe disponível por pessoa. Isso destaca a importância de considerar não apenas o número absoluto de pessoas que consomem peixe.

Quando se olha para a região norte, esses dados não são estranhos Mangas *et al.* (2016) relatou que a média anual de consumo dos participantes de sua pesquisa em Belém, foi de 21,96 kg/pessoa/ano, números próximos da realidade de consumo na cidade de Santarém.

Essa faixa de consumo per capita/ano de pescado é superior a observada em todo território brasileiro (FIESP, 2021) na faixa dos níveis de consumo mundial que é de 20,3 kg/pessoa/ano (FAO, 2022). A diferença para o gênero masculino pode ser mais bem interpretada quando se observa que a estrutura familiar dos homens tende a ter maior quantitativo de pessoas que consomem peixes (Figura 2), o que reduz o consumo per capita, como observado na Figura 3.

3.3 Motivadores que influenciam o consumo

Para a avaliação dos motivadores que influenciam o consumo e o não consumo de peixe, o primeiro fator, o Paladar (referente à percepção do sabor) é fator considerado “Muito Importante” para a maioria das mulheres (71,79%) e homens (85,71%), indicando ser um quesito determinante na hora da escolha do peixe para ambos os gêneros (Tabela 5). (Tabela 6).

Tabela 5 - Influência do Paladar no consumo de peixes

| Paladar | Mulheres (%) | Homens (%) |
|----------------|---------------------|-------------------|
| Pouco | 7,69 | - |
| Moderadamente | 20,51 | 14,29 |
| Muito | 71,79 | 85,71 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Tabela 6 - Influência no consumo – Facilidade de aquisição

| Facilidade de aquisição | Mulheres (%) | Homens (%) |
|--------------------------------|---------------------|-------------------|
| Pouco | 13,89 | 10,00 |
| Moderadamente | 47,22 | 45,00 |
| Muito | 38,89 | 45,00 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Dos motivadores que influenciam o consumo e o não consumo, o “Paladar”, relativo ao gosto/sabor do peixe teve bastante importância. Tanto mulheres como homens afirmaram ser fator determinante para consumir peixe. Botelho *et al.* (2007)

e Ribeiro *et al.* (2018) constam em seus trabalhos que esse é um fator ao qual os participantes também atribuem muita importância.

Coelho *et al.* (2017), ao analisar os fatores que influenciam o consumo de pescado por faixa de renda na cidade de Santarém, observou que o fator preferência, aqui entendido como paladar, se relaciona a desejar uma determinada espécie de peixe, bem como a preferência pelo sabor dos peixes frente a outros itens alimentares (carne e frango).

Da mesma forma, os autores relatam a que a diversidade de espécies ofertadas facilita a escolha do consumidor. Isso pode explicar também o alto consumo da região norte e da cidade, pois essas escolhas podem estar ligadas a fatores culturais, a disponibilidade e facilidade de adquirir peixe. Quanta a facilidade de aquisição a maioria dos participantes atribuiu importância moderada, demonstrando não ser um fator tão determinante e indicando não terem dificuldades para achar locais de compra.

Os entrevistados, quando questionados sobre a importância do pescado como alimento saudável, destacaram ser “Muito importante”, com o maior percentual entre os homens (71,43%) (Tabela 7).

Tabela 7 - Influência – Acha Saudável

| Acha Saudável | Feminino (%) | Masculino (%) |
|----------------------|---------------------|----------------------|
| Pouco | 9,76 | 4,76 |
| Moderada | 26,83 | 23,81 |
| Muito | 63,41 | 71,43 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Quanto ao motivador do consumo em relação a achar saudável, tanto mulheres como homens atribuíram muita importância, com um percentual um pouco maior para os homens. Mangas *et al.* (2016) em Belém e Sousa-Coelho (2017) em Santarém, também dizem ser um dos principais motivos para aquisição de peixe. Esse fator foi um dos principais apontados no estudo de Coelho *et al.* (2017) para a aquisição e o consumo de pescado pela população Santarena e que esse fator é mais importante para a população com maior poder aquisitivo que, por sua maior condição financeira, pode possuir faixas de escolaridade maior e ter maior conhecimento dos benefícios à saúde que o consumo de pescado viabiliza (PEREIRA, 2014; MOURA *et al.*, 2021).

No contexto econômico, se observa que tanto para o público feminino (57,58%), quanto para o masculino (45%), o fator preço é considerado de importância "Moderada" para maior parte dos participantes (Tabela 8), porém os homens atribuíram a mesma importância percentual para o fato do preço ser "Muito" importante, indicando que para os homens o preço tende a ser um fator mais influenciador do que para as mulheres.

Tabela 8 - Influência do preço na demanda de peixes

| Preço | Feminino (%) | Masculino (%) |
|--------------|---------------------|----------------------|
| Pouco | 15,15 | 10,00 |
| Moderada | 57,58 | 45,00 |
| Muito | 27,27 | 45,00 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Olhando para o contexto econômico, quando questionados do fator preço, mulheres e uma parte dos homens deram importância moderada, e outra parte masculina atribuiu muita importância. Ainda em relação aos homens quanto à influência do preço na aquisição dos peixes, sugere-se que a outra parte masculina atribuiu devido ao fato que, apesar de mudanças sociais terem ocorrido nos últimos anos, como inclusão das mulheres e participação na divisão financeira da família, o homem ainda é visto e tem a responsabilidade de provedor da casa, materialmente, sendo a contribuição masculina decisiva (FREITAS *et al.*, 2009; ABREU, 2015).

O preço é um dos principais apontados por Mendonça *et al.* (2017) como limitante do consumo, principalmente para as espécies mais preferidas e de maior valor de mercado no território brasileiro. Entretanto, o santareno, apesar de relatar o preço como um dos fatores que limitam o consumo de peixes, principalmente para a população de menor faixa de renda, fatores como a espécie desejada e a higiene do local de compra prevaleceram sobre o preço, mostrando que o consumidor local é mais exigente no aspecto relacionado a sua preferência e aos aspectos que se relacionam ao efeito da higiene do local de aquisição do pescado (COELHO *et al.*, 2017).

No contexto da qualidade (peixe consumível ou não) como um dos fatores que influenciam o consumo de pescado, 63,16% dos homens e 56,25% das mulheres responderam que a baixa qualidade é um fator determinante para a não aquisição e consumo dos peixes (Tabela 9). Esses números são interessantes, pois

além de influenciar no consumo, a maior parte dos entrevistados 87,00% relatou que sabe identificar a qualidade do peixe que está comprando e apenas 13,00% não têm conhecimento para reconhecer a qualidade do peixe adquirido.

Como forma de complementar essa questão, pediu-se que os colaboradores apontassem para quais características de qualidade eles observam no pescado no momento da compra. Entre as características elencadas, os “Olhos” (28,68%) e o “Cheiro” (27,13%) são percebidas como as mais relevantes para as mulheres, com mesma indicação de importância para os mesmos itens, porém com ordem inversa para os homens, sendo de 28,13% para o “Cheiro” e 26,56% para os “Olhos”. Além desses indicadores utilizados para identificar qualidade, as “Brânquias” também obtiveram percentuais elevados, sendo de 26,36% para as mulheres e de 23,44% para os homens (Tabela 10).

Tabela 9 - Influência da Baixa Qualidade no momento da compra do pescado

| Baixa Qualidade | Feminino (%) | Masculino (%) |
|------------------------|---------------------|----------------------|
| Pouco | 18,75 | 10,53 |
| Moderada | 25,00 | 26,32 |
| Muito | 56,25 | 63,16 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Tabela 10 - Formas de identificação da qualidade do peixe

| Qualidade | Feminino (%) | Masculino (%) |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Brânquias | 26,36 | 23,44 |
| Cheiro | 27,13 | 28,13 |
| Escamas | 16,28 | 17,19 |
| Olhos | 28,68 | 26,56 |
| Textura | 0,78 | 4,69 |
| Consistência da Carne | 0,78 | |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Como relatado anteriormente, a higiene do local de compra (COELHO *et al.*, 2017) é fundamental para o santareno, uma vez que a ausência de boas práticas de manipulação e conservação do pescado tem efeito direto sobre sua qualidade por ser um produto de fácil deterioração.

O RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial de Alimentos de Produtos de Origem Animal), de 2020, em seu artigo 210 cita quais são as características organolépticas do pescado fresco para peixes, sendo: superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer

pigmentação estranha; olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária; brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave; abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados; carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie; vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática; ânus fechado; e odor próprio, característico da espécie (BRASIL, 2023).

Dessas características anteriormente citadas, as que se destacaram entre os participantes foram saber identificar a qualidade pelos olhos, cheiro, brânquias e um pouco menor percentualmente as escamas, sendo (16,28%) as mulheres e (17,19%) homens. Isso demonstra que os consumidores com seus conhecimentos mesmo que empíricos em relação a qualidade do pescado, sabem diferenciar um peixe bom para o consumo ou não. O conhecimento dos mecanismos de identificação, via o Método do Índice de Qualidade (MIQ) (FREITAS, 2011; INPA, 2020), relatados aqui, mostra que o santareno é um consumidor exigente e sabe se utilizar de mecanismos de identificação da qualidade do pescado reconhecido academicamente.

Ao analisar os dados do fator “Dificuldade no Preparo”, uma parte das mulheres (44,13%) e a maioria dos homens (63,16%) afirmaram ter pouca importância na decisão de compra (Tabela 11). Porém, para as mulheres houve maior destaque percentual para a grande importância (Muito) 26,47%, quando comparada como os homens 15,79%.

Tabela 11 - Influência da dificuldade no preparo na aquisição de peixes.

| Dificuldade de Preparo | Feminino (%) | Masculino (%) | Total (%) |
|-------------------------------|---------------------|----------------------|------------------|
| Pouco | 44,13 | 63,16 | 50,94 |
| Moderada | 29,41 | 21,05 | 26,42 |
| Muito | 26,47 | 15,79 | 22,64 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Quanto à dificuldade no preparo, a maioria dos colaboradores dos dois gêneros não relatou dificuldades, vindo ser um fator que não impediria a compra e o consumo. Aos que disseram ter dificuldade no preparo, as mulheres apresentaram um percentual maior que os homens. Reis-Lopes *et al.*, (2020) relataram que essa

diferença entre homens e mulheres acontece porque o público feminino prefere o pescado tratado ou em filés, pois seria mais prático na hora do preparo.

Já os homens tendem adquirir o peixe inteiro ou trado, pois consideram o modo mais habitual de compra, tendo preferência de tratar o peixe em casa, mesmo assim são as mulheres responsáveis pelo beneficiamento. Pedroza-Filho *et al.* (2020) destacam por conta do ritmo cada vez mais acelerado das atividades humanas, a busca por produtos que proporcionem maior praticidade e rapidez no preparo vem em uma crescente, o que mostra a necessidade da oferta de peixes semi-beneficiados ou beneficiados a população local, para facilitar e ampliar a aquisição e consumo de pescado.

Quanto a preferência do “Local de Compra”, as mulheres preferem as peixarias, tendo 32,94% das participantes escolhendo esse local como preferencial de compra. Já os homens afirmaram as feiras 39,47%, o local de preferência (Tabela 12).

Tabela 12 - Locais de Compra

| Local de Compra | Feminino (%) | Masculino (%) |
|----------------------------|---------------------|----------------------|
| Peixarias | 32,94 | 21,05 |
| Feiras | 29,41 | 39,47 |
| Direto do Pescado/Produtor | 21,18 | 23,68 |
| Supermercados | 14,12 | 15,79 |
| Delivery | 1,18 | - |
| Pesca o Peixe | 1,18 | - |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Segundo Lima (2010) a preferência pelas feiras tem um aspecto cultural, são espaços que abrangem pontos de vendas de variados produtos além dos pescados. Reunindo em um só lugar opção para adquirir outros bens de consumo (Araújo, 2018). Além disso, apesar de porcentagens mais baixas, as mulheres elencaram mais opções de aquisição, como pesca o próprio peixe e delivery, tendo essa última opção crescido durante a pandemia (SILVA *et al.*, 2021). A escolha por comprar direto do pescador/produtor também apresentou bons percentuais.

Esse fator pode estar entre outros motivos relacionados com o Porto dos Milagres, onde consumidores podem adquirir o pescado diretamente com o pescador (SOUSA-COELHO *et al.*, 2017; FONTINELLE e FRANCO, 2021). Além

disso, o fato de as mulheres atribuírem uma maior importância para as peixarias e os homens para as feiras pode estar relacionado ao fator praticidade mencionado anteriormente (PEDROZA-FILHO *et al.*, 2020) e no caso dos homens, a maior diversidade e quantidade ofertada nas feiras e mercados regionais (COELHO *et al.*, 2017)

3.4 Conhecimento sobre a origem e espécies de peixes mais consumidas

Para o público participante da pesquisa, foi questionado se conheciam a origem do peixe adquirido, qual o local de preferência da origem do peixe (extrativa ou aquícola), as espécies mais consumidas e se consumiam pescados além do peixe.

A maioria dos entrevistados informaram desconhecer a origem do peixe no momento da compra, com maior destaque para os homens (61,91%). Porém no sentido contrário, há um maior percentual de mulheres (45,83%) que relatou conhecer a origem do peixe no momento da compra (Tabela 13). Quando se trata de preferência da origem, a maioria das mulheres (52,08%) prefere peixes provenientes de ambientes naturais e uma parcela menor (12,50%) demonstra preferência por peixes de aquicultura. Já para os homens, 35,42% destacaram que “Tanto faz”, ou seja, a origem do peixe ser do extrativismo ou de cultivo, porém, o percentual que prefere peixe de origem aquícola é menor (9,52%) ao relatado pelas mulheres (Tabela 14).

Tabela 13 - Origem do Pescado

| Sabe a Origem do Pescado | Feminino (%) | Masculino (%) |
|---------------------------------|---------------------|----------------------|
| Sim | 45,83 | 38,09 |
| Não | 54,17 | 61,91 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Tabela 14 - Preferência de Origem

| Preferência de Origem | Feminino (%) | Masculino (%) |
|--------------------------------|---------------------|----------------------|
| Ambiente natural (rios, lagos) | 52,08 | 33,33 |
| Aquicultura – Cultivo | 12,50 | 9,52 |
| Tanto Faz (Ambas) | 35,42 | 57,14 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Este resultado, onde a maioria dos participantes relatou não saber a origem do peixe que consomem diverge do que Fontinelle e Franco (2021) observaram, pois

segundo sua pesquisa, a maioria dos entrevistados (70%), dizem saber da origem do peixe, sendo no seu estudo a maioria composta por homens. Neste, os que relatam saber são as mulheres, com altos percentuais de conhecimento de origem. Ainda sobre a origem, o público feminino prefere peixe de ambiente natural, e o masculino relatou não ter preferência.

As porcentagens para preferência apenas de peixes cultivados foram baixas, mas olhando para os que não têm preferência, que consomem tanto de ambiente natural quanto cultivado, os números não são inexpressivos. Segundo Oliveira *et al.* (2016), a nível Brasil, não houve preferência entre os peixes dos dois ambientes. O mesmo aponta Faria-Junior (2020) em Santarém, com uma maior aceitação de peixes vindos do sistema de cultivo (aquicultura/piscicultura).

De acordo com Feio (2015) e Costa *et al.* (2013) a comercialização de peixes de cultivo, principalmente o tambaqui (*Colossoma macropomum*) nas feiras (de origem extrativa ou aquícola) é realizada de acordo com as condições favoráveis do mercado, preço, preferência e procura do consumidor. Em Santarém, 85,7% dos peixes de origem aquícola provêm do estado do Mato Grosso (FAMATO, 2014; VALLE *et al.*, 2017), com boa aceitação pelos consumidores, apesar de parcela da população ainda preferir peixes de origem extrativa.

Dessa forma, o fato do maior desconhecimento da origem está deixando de ser limitador do consumo ou da preferência, uma vez que boa parcela dos consumidores destacou que ambas as origens são aceitas e que, de forma adicional a preferência do pescado de origem aquícola, mostra que o santareno está consumindo cada vez mais pescado de origem aquícola, principalmente entre o público masculino.

Dentre os grupos ou etnoespécies (mais de uma espécie na mesma denominação popular) de peixes mais consumidas, 6 apresentaram maior destaque, o Tambaqui (*Colossoma macropomum*), o Pirarucu (*Arapaima gigas*), a Pescada (*Plagioscion squamosissimus*), os Pacu (*Mylossoma spp.*, *Metynnis sp.*, *Myleus sp.*), os Tucunaré (*Cichla spp.*) e os Acari (*Pterygoplichtys pardalis*) (Tabela 15).

Tabela 15 - Espécies mais consumidas

| Etnoespécies | Nome Científico | Percentual (%) |
|--------------|---|----------------|
| Tambaqui | <i>Colossoma macropomum</i> | 25,82 |
| Pirarucu | <i>Arapaima gigas</i> | 10,80 |
| Pescada | <i>Plagioscion squamosissimus</i> | 7,98 |
| Pacu | <i>Mylossoma</i> spp., <i>Metynnis</i> sp., <i>Myleus</i> sp. | 6,57 |
| Tucunaré | <i>Cichla</i> spp. | 5,63 |
| Acari | <i>Pterygoplichtys pardalis</i> | 5,16 |
| Outras | | 4,69 |
| Surubim | <i>Pseudoplatystoma punctifer</i> | 4,23 |
| Tilápia | Cichlidae | 4,23 |
| Aracu | Vários Anostomidae | 3,29 |
| Curimatã | <i>Prochilodus nigricans</i> | 3,29 |
| Charutinho | <i>Hemiodus</i> spp. | 2,35 |
| Mapará | <i>Hypophthalmus</i> spp. | 2,35 |
| Sardinha | <i>Tripurtheus</i> spp. | 1,88 |
| Pirapitinga | <i>Piaractus brachypomus</i> | 1,41 |
| Cará | Vários Cichlidae | 0,94 |
| Filhote | <i>Brachyplatystoma filamentosum</i> | 0,94 |
| Jaraqui | <i>Semaprochilodus</i> spp. | 0,94 |
| Acará-Açu | <i>Astronotus</i> sp. | 0,47 |
| Agulha | Belonidae | 0,47 |
| Barba chata | Pimelodidae | 0,47 |
| Bocó | <i>Colossoma macropomum</i> (jovem) | 0,47 |
| Cachorra | Vários Characiformes | 0,47 |
| Bicuda | Ctenoluciidade | 0,47 |
| Cujuba | <i>Oxydoras niger</i> | 0,47 |
| Dourada | <i>Brachyplatystoma rousseauxii</i> | 0,47 |
| Flexeira | <i>Hemiodus</i> spp. | 0,47 |
| Matrinxã | <i>Brycon amazonicus</i> | 0,47 |
| Pintado | <i>Pseudoplatystoma punctifer</i> | 0,47 |
| Precheirinha | - | 0,47 |
| Salmão | Salmonidae | 0,47 |
| Tamoatá | <i>Hoplosternum littorale</i> | 0,47 |
| Traíra | <i>Hoplias malabaricus</i> | 0,47 |
| Chaperema | Cichlidae | 0,47 |

Fonte: Autoria própria, 2023.

O tambaqui é atualmente a espécie nativa mais produzida no país (Silva, 2020). Outros autores relataram a preferência e consumo dessa espécie, sendo citadas como umas das ou mais consumidas em suas pesquisas (BRAGA *et al.*, 2016; OLIVEIRA *et al.*, 2016; LEANDRO *et al.*, 2018; CRIANÇA *et al.*, 2021; FONTINELLE e FRANCO, 2021).

Das espécies mais consumidas além do peixe, o camarão (*Macrobrachium* sp.) foi a mais consumida entre mulheres 78,26% e homens 30,00%, seguido do caranguejo (*Ucides cordatus*) com 20,00% para homens e 13,04% para mulheres (Tabela 16).

Tabela 16 - Espécies mais consumidas além do peixe

| Pescado | Nome Científico | Feminino (%) | Masculino (%) |
|----------------|--------------------------|---------------------|----------------------|
| Camarão | <i>Macrobrachium</i> sp. | 78,26 | 30,00 |
| Caranguejo | <i>Ucides cordatus</i> | 13,04 | 20,00 |
| Arraia | <i>Potamotrygonidae</i> | 4,35 | |
| Avium | <i>Acetes americanus</i> | 4,35 | |
| Outros | | 2,17 | 20,00 |
| Tracajá | <i>Podocnemididae</i> | 2,17 | |

Fonte: Autoria própria, 2023.

3.5 Influência da Covid-19 e da Doença de Haff

A maioria dos participantes indicou que não diminuiu o consumo de peixe durante a pandemia do Corona Virus (Covid-19), representando 75,00% das mulheres e 71,43% dos homens.

Para as mulheres que citaram a redução, isso se motivou principalmente por dois fatores, a “Dificuldade de Encontrar” o peixe a venda (41,67%) e “Evitava Sair de Casa” (33,33%). Para os homens, a “Dificuldade de Encontrar” a venda (42,86%) e a “Restrição de Circulação” (57,14%) (Tabela 17).

Tabela 17 - Motivos que deixou de consumir durante a pandemia Covid-19

| Motivos | Feminino (%) | Masculino (%) |
|--------------------------|---------------------|----------------------|
| Dificuldade de Encontrar | 41,67 | 42,86 |
| Evitava Sair de Casa | 33,33 | |
| Restrição de Circulação | 16,67 | 57,14 |
| Preço | 8,33 | |

Fonte: Autoria própria, 2023.

Quanto a redução do consumo durante a doença de Haff (urina preta) a maioria das participantes afirmou ter diminuído, com 66,67% das mulheres e 61,90% dos homens. Para os homens os principais fatores de redução foram por “Medo” 45,45% e “Precaução” 36,36%. O mesmo ocorreu com as mulheres, sendo o “Medo” 75,00% e “Precaução” 12,50% (Tabela18). A Média da redução no consumo devido

a doença de Haff foi de feminino ($2,13 \pm 2,33\text{kg}$) e masculino ($2,28 \pm 2,29\text{kg}$). Se mostrando valores baixos em relação ao consumo per capita dos participantes.

Tabela 18 - Motivos de redução no consumo durante o período da doença de Haff

| Motivos | Feminino (%) | Masculino (%) |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| Medo | 75,00 | 45,45 |
| Falta de Conhecimento | 9,38 | 18,18 |
| Precaução | 12,50 | 36,36 |
| Não achou Venda | 3,13 | |

Fonte: Criado pelo autor, 2023.

Juntamente dos motivos que causaram o não consumo durante a doença de Haff, foi questionado a respeito das espécies não consumidas. Para as mulheres (60,53%) disseram terem deixado de consumir todas as espécies de peixe, e (37,50%) dos homens relatou o mesmo. O tambaqui teve maior percentual entre os homens, onde 43,75% deixaram de consumir essa espécie contra 26,32% das mulheres. Pacu também apresentou maior percentual entre homens (31,25%) e mulheres (7,89%) (Tabela 19).

Tabela 19 - Espécies que o consumidor Santareno deixou de consumir devido a doença de Haff

| Espécies que deixou de consumir | Feminino (%) | Masculino (%) |
|--|---------------------|----------------------|
| Todas | 60,53 | 37,50 |
| Tambaqui | 26,32 | 43,75 |
| Pacu | 7,89 | 31,25 |
| Pirapitinga | | 18,75 |
| Outras | 28,95 | 6,25 |

Fonte: Criado pelo autor, 2023.

Segundo Kato *et al.* (2021), no cenário nacional houve mudanças influenciadas pela Covid-19, como costumes na compra de pescado, pois foram influenciados pelo período da pandemia, causando impacto em vendas, em setores como a da indústria pesqueira. A Covid-19 nessa pesquisa não se mostrou fator que impedisse o que consumo de peixe para a maioria dos entrevistados

Já para a doença de Haff (urina preta) houve redução no consumo da maioria dos colaboradores, tanto homens e mulheres ficaram com percentuais parecidos. E os motivos pelo qual deixam de consumir foram o medo, precaução e falta de conhecimento a respeito da doença. São motivadores plausíveis, pois a doença já vitimou pessoas com morte, ainda não se sabe exatamente todas as espécies que podem transmitir a doença, os locais que podem ser endêmicos (precaução e falta

de conhecimento). Quanto as espécies que deixaram de consumir, a maior parte das mulheres não consumiu nenhuma, e dos homens foi principalmente o tambaqui, pacu e pirapitinga, peixes redondos associados a doença (MOREIRA *et al.*, 2023).

4. CONCLUSÃO

O público dessa pesquisa demonstrou um bom nível escolar, tendo os homens destaque para níveis mais alto, e com maiores faixas de renda. A religião católica se destacou com maior percentual entre as mulheres. As pessoas de forma geral, dentro dos seus núcleos familiares apresentaram nível de consumo acima da média recomenda. Os principais motivadores para o consumo foram o paladar, o conhecimento de que o peixe é um alimento saudável, o preço como maior motivador para os homens.

A qualidade do pescado também foi fator determinante, com os colaboradores tendo conhecimento do peixe com baixa qualidade ou não, e elencando para as características que fazem ao adquirir um peixe. Apesar de um percentual menor de pessoas, ainda há aquelas que ao adquirir um peixe levam em consideração a dificuldade de prepará-lo. As feiras e peixarias foram os destaques dos locais de compra, apresentando a importância desses espaços na hora da aquisição.

Os colaboradores em sua maioria não conhecem a origem do peixe que consomem, e mulheres apontaram preferência em peixes de ambiente natural, enquanto homens não tiveram preferência de origem. O tambaqui foi o peixe mais consumido pelos participantes, seguido do pirarucu, e além desses peixes, os outros pescados mais consumidos foram o Camarão e Caranguejo.

A Covid-19 não foi um fator impeditivo para o consumo, apesar de alguns participantes relatarem que deixaram de consumir nesse período por não terem encontrado a venda e que preferiram não sair de casa ou não saíram pela restrição de circulação de pessoas. Já a doença de Haff se mostrou influente no consumo, pois a maioria disse ter parado o consumo nesse período, e os maior motivador foi o medo da doença. Sendo o tambaqui e os pacu as espécies alvo de redução da maior parte dos colaboradores.

Apesar do (n) amostral ter sido pequeno e não refletir a população santarena, esses dados são importantes, por esse motivo é essencial dar continuidade nessa pesquisa, com alguns ajustes e uma amostra maior da população.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABNT. **NBR 10520: citações: elaboração.** ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Rio de Janeiro, 2002.

ABNT. **NBR 14724: formatação de trabalhos acadêmicos.** ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Rio de Janeiro, 2011.

ABNT. **NBR 6023: Informação e documentação: referências: elaboração. VERSÃO CORRIGIDA ATUALIZADA:** ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Rio de Janeiro, 2002.

ABNT. **NBR 6028: resumo: elaboração.** ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Rio de Janeiro, 2002.

ABREU, Rafael Luiz Marques; DE ALMEIDA, Leila Sanches. **Posicionamentos de homens em uma relação de coabitação. Memorandum: Memória e História em Psicologia**, v. 29, p. 153-168, 2015.

ALVES, José Eustáquio et al. **Distribuição espacial da transição religiosa no Brasil1.** Tempo social, v. 29, p. 215-242, 2017.

ARAUJO, Alexandro Moura; RIBEIRO, Eduardo Magalhães. Feiras, feirantes e abastecimento: uma revisão da bibliografia brasileira sobre comercialização nas feiras livres. Estudos Sociedade e Agricultura, 2018.

ARAÚJO, Roniuzza Reneuda et al. Doença de Haff: Revisão. **PUBVET**, v. 16, p. 197, 2022.

AZEVEDO, Juliana Souza et al. **Percepção dos pescadores artesanais sobre os impactos da COVID-19 na atividade pesqueira do Reservatório Billings**, São Paulo, Brasil. Extensão em Foco, n. 23, 2021.

BENTES, Karine Lima Silva et al. A relação entre a variação hidrológica e os recursos pesqueiros no baixo Amazonas, Santarém, Pará (The Relationship between Hydrologic Variation and Fishery Resources at the Lower Amazon, Santarém, Pará). **Revista Brasileira de Geografia Física**, v. 11, n. 4, p. 1478-1489, 2018.

BOTELHO, Marcel do Nascimento et al. **Características comportamentais do consumidor de peixe no mercado de Belém.** Boletim Técnico Científico do CEPNOR7(1):115-133.DOI:10.17080/1676-5664/btcc.v7n1p115-133, Dezembro,2007.

BRAGA, Tony Marcos Porto; SILVA, Adrielly Alves da; REBÊLO, George Henrique. Preferências e tabus alimentares no consumo de pescado em Santarém, Brasil. **Novos Cadernos NAEA**, [S.l.], v. 19, n. 3, p. 189-204, dez. 2016. ISSN 2179-7536. Disponível em: <<https://periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/view/2528>>. Acesso em: 12 jul. 2023. doi:<http://dx.doi.org/10.5801/ncn.v19i3.2528>.

BRASIL. **DECRETO No 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017**. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2020/10/RIISPOA-ALTERADO-E-ATUALIZADO-2020.pdf>>. Acesso em: 6 jul. 2023.

CGI.br. **92 milhões de brasileiros acessam a Internet apenas pelo telefone celular, aponta TIC Domicílios 2022**. Disponível em: <https://cgi.br/noticia/releases/92-milhoes-de-brasileiros-acessam-a-internet- apenas-pelo-telefone-celular-aponta-tic-domicilios-2022/>. Acesso em: 5 jul. 2023.

CHICRALA, PCMS et al. Breve análise do impacto da pandemia da covid-19 sobre as indústrias de processamento de pescado. **Embrapa Pesca e Aquicultura- Capítulo em livro técnico (INFOTECA-E)**, 2021.

COELHO, A. C. S.; FARIA-JUNIOR, C. H.; SOUSA, K. N. S. **Fatores que Influenciam a Compra de Peixes por Classe Social no Município de Santarém-PA**. Revista Agroecossistemas, Belém, v. 9, n. 1, 2017.

CORRÊA-PEREIRA, E. D.; BRAGA, T. M. P.; FARIA-JUNIOR, C. H. **O comércio de pescado nos restaurantes de Santarém, Pará, Brasil**. Aquicultura e Pesca. Atena Editora, Ponta Grossa, Paraná. Capítulo 35, 2019. p. 364-375.

COSTA, T. V., SILVA, R. R. S., SOUZA, J. L., BATALHA, HOSHIBA, M. A. **Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins**. Bol. Inst. Pesca, São Paulo, 39(1): 63 – 75. 2013.

CRIANÇA, E. da S.; CANELA, E. S.; LOPES, A. R. de B. C.; OTANI, F. S.; NEBO, C. **Perfil socioeconômico dos consumidores de peixes na microrregião de Redenção do Pará / Socio-economic profile of fish consumers in the microregion of the Redenção of Pará**. Brazilian Journal of Development, [S. l.], v. 7, n. 4, p. 37525–37545, 2021. DOI: 10.34117/bjdv7n4-291. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BRJD/article/view/28074>. Acesso em: 7 jul. 2023.

DA COSTA, Tiago Viana et al. Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins. **Boletim do Instituto de Pesca**, v. 39, n. 1, p. 63-75, 2018.

DA SILVA CRIANÇA, Ester et al. **Perfil socioeconômico dos consumidores de peixes na microrregião de Redenção do Pará**. Brazilian Journal of Development, v. 7, n. 4, p. 37525-37545, 2021.

DA SILVA MOTA, Janine. Utilização do google forms na pesquisa acadêmica. **Humanidades & Inovação**, v. 6, n. 12, p. 371-373, 2019.

DA SILVA, Evandro Manoel et al. **SERVIÇOS DE DELIVERY: dificuldades e crescimento durante a pandemia de Covid-19, comparando os serviços das empresas de marketplace**. **Ciência & Tecnologia**, v. 13, n. 1, p. 99-111, 2021.

DE JESUS, Danyelle Faria; DA SILVA, Ana Márcia Rodrigues; NEVES, Otávio Junior Faria. **Diferencial de rendimentos por nível de escolaridade entre homens e mulheres no Brasil: Uma análise dos primeiros trimestres de 2012, 2015 e**

2019. Revista de Economia Regional, Urbana e do Trabalho, v. 9, n. 1, p. 57-81, 2020.

DE MENEZES FIGUEIRO, Rafael Christian; DE MORAES SOUSA, José; CASTRO, Elmecelli Moraes. **Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado no mercado de peixe de Bragança-PA.** Revista Brasileira de Engenharia de Pesca, v. 7, n. 1, p. 60-72, 2014.

DE OLIVEIRA SARTORI, Alan Giovanini; AMANCIO, Rodrigo Dantas. **Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. Segurança alimentar e nutricional,** v. 19, n. 2, p. 83-93, 2012.

DE SOUZA, André Ricardo. **O pluralismo cristão brasileiro. Caminhos-Revista de Ciências da Religião,** v. 10, n. 1, p. 129-141, 2012.

FAMATO. **Diagnóstico da Piscicultura em Mato Grosso.** Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Mato Grosso. Instituto Mato-Grossense de Economia Agropecuária, Ima, P. 87-103. Cuiabá, 2014.

FARIA JUNIOR, C. H.; RODRIGUES, D. B.; SILVA, G. M. **Comercialização de pescado em restaurantes de balneários de Santarém e Belterra,** Pará, Brasil. Brazilian Journal of Development. Curitiba, v. 6, n. 2, p.8932-8947. 2020.

FARIA-JUNIOR, C. H.; SOUSA, J. M. **Circulação de pescado em Santarém – PA: estudo de caso dos caminhões, empresários e indústria de beneficiamento.** Aquicultura e Pesca. Atena Editora, Ponta Grossa, Paraná. Capítulo 8, 2020. p. 85-97.

FEIO, T. A.. **Diagnóstico da comercialização do pescado nas feiras de Manaus nos períodos de defeso e não defeso.** 2015.

FERNANDES, Sílvia.. (2022), **Christianity in Brazil: An Introduction from a Global Perspective.** Londres: Bloomsbury, 243pp.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. **A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários.** Revista Espacialidades, v. 13, n. 01, p. 107-126, 2018.

FERREIRA, Pedro Lopes. **Estatística descritiva e inferencial:** breves notas. 2005.

FIESP. **Semana do Pescado: meta é aumentar o consumo no Brasil. Federação das Indústrias do Estado do São Paulo** 2021. Disponível em: www.fiesp.com.br/fiespcast/semana-do-pescado-meta-e-aumentar-consumo-no-brasil>. Acesso em: 10 junho. 2023.

FONTINELLE, Arlison Rodrigues; FRANCO, Paola Bianca Gomes Tabaranã. Perfil preliminar do consumidor de peixe em Santarém, Pará. **Brazilian Journal of Development,** v. 7, n. 5, p. 45789-45802, 2021.

FREITAS, Carlos Edwar de Carvalho; RIVAS, Alexandre Almir Ferreira. **A pesca e os recursos pesqueiros na Amazônia Ocidental.** Ciência e cultura, v. 58, n. 3, p. 30-32, 2006.

FREITAS, D. G. C. **Método do Índice de Qualidade (MIQ) para a avaliação sensorial da qualidade de pescado** / Daniela De Grandi Castro Freitas, Gabriela Vieira do Amaral. – Rio de Janeiro : Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011. 20 p.

FREITAS, Henrique et al. **O método de pesquisa survey**. Revista de Administraçõeil; ão da Universidade de São Paulo, v. 35, n. 3, 2000.

FREITAS, Waglânia de Mendonça Faustino et al. **Paternidade: responsabilidade social do homem no papel de provedor**. Revista de saúde pública, v. 43, p. 85-90, 2009.

FRIGO, Giovana et al. **A religião e consumo de alimentos: Revisão**. Research, Society and Development, v. 11, n. 10, p. e551111033121-e551111033121, 2022.

GANDRA, A. L. **O mercado do pescado da região metropolitana de Manaus. O mercado do pescado nas grandes cidades latino-americanas**. CFC/FAO /INFOPECA. 91p. 2010.

GARCEZ, Jânderson Rocha et al. **Comercialização e consumo de pescado durante o período religioso da quaresma em um município amazônico, Brasil**. RECIMA21-Revista Científica Multidisciplinar-ISSN 2675-6218, v. 4, n. 2, p. e422673-e422673, 2023.

GIL, P. **Metodologia Científica em Ciências Sociais**. São Paulo: Cortez, 1998.

GOOGLE. **Google Forms: Free Online Surveys for Personal Use**. Disponível em: <<https://www.google.com/forms/about/>>.

IBGE, **Internet já é acessível em 90,0% dos domicílios do país em 2021**. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/34954-internet-ja-e-acessivel-em-90-0-dos-domicilios-do-pais-em-2021>>. Acesso em: 5 jul. 2023.

IDESP. **Estatística Municipal, Santarém**. 2012, 53 p.

INPA. **Guia do consumidor para avaliação do frescor do pescado** [Livro Digital] / Coordenação Rogério Souza de Jesus, Jhonathan Izel Silva. - Manaus: Editora INPA, 2020. 21 p.

JESUS, D. F.; SILVA, A. M. R.; NEVES, O. J. F. **Diferencial de rendimentos por nível de escolaridade entre homens e mulheres no brasil: uma análise dos primeiros trimestres de 2012, 2015 e 2019**. Revista de Economia Regional Urbana e do Trabalho Volume 9, Número 1 (2020). pp. 57 – 81.

JÚNIOR, Severino Domingos da Silva; COSTA, Francisco José. **Mensuração e escalas de verificação: uma análise comparativa das escalas de Likert e Phrase Completion**. PMKT–Revista Brasileira de Pesquisas de Marketing, Opinião e Mídia, v. 15, n. 1-16, p. 61, 2014.

KATO, H. C. de A.; SOUSA, D. N. de; MACIEL, E. da S.; LIMA, L. K. F. de; SANTOS, V. R. V. dos; CHICRALA, P. C. M. S. **Efeitos do isolamento social durante a pandemia de Covid-19 na comercialização e no consumo de pescado no Brasil**. Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2021. 24 p. (Embrapa Pesca e Aquicultura. Documentos, 45).

LAKATOS, E.M. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1998.

LEONE, E. T.; PORTILHO, L. **Inserção de mulheres e homens com nível superior de escolaridade no mercado de trabalho brasileiro**. Tematicas, Campinas, SP, v. 26, n. 52, p. 227–246, 2018.

LIMA, Jhonatan Silva et al. **Crítérios envolvidos na aceitação do peixe acari (Pterygoplichthys pardalis) consumido no município de Santarém, Pará, Brasil**. Conjecturas, v. 22, n. 5, p. 131-145, 2022.

LIMA, Maria Alice Leite; DORIA, Carolina Rodrigues da Costa; FREITAS, Carlos Edwar de Carvalho. **Pescarias artesanais em comunidades ribeirinhas na Amazônia brasileira: perfil socioeconômico, conflitos e cenário da atividade**. Ambiente & Sociedade, v. 15, p. 73-90, 2012.

LIMA, Tiago Charles; CÂMARA, Talita Marinho. 2010. **Importância Cultural da Feira Livre para a População do Município de Parnamirim/RN**. In. **Anais**. Congresso Norte-Nordeste de Pesquisa e Inovação, Maceió-AL, 22 p.

LOPES, Ivã Guidini; DE OLIVEIRA, Renan Gracia; RAMOS, Fabrício Menezes. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. **Biota Amazônia (Biote Amazonie, Biota Amazonia, Amazonian Biota)**, v. 6, n. 2, p. 62-65, 2016.

MANGAS, Flávio Paixão et al. **Caracterização do perfil dos consumidores de peixe no município de Belém, estado do Pará, Brasil**. Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, v. 9, n. 4, p. 839-857, 2016.

MATTHIESEN, Alexandre; QUADROS, Moisés. **Gosto de barro em tambaquis: problemas e recomendações**. Embrapa Roraima-Fôlder/Folheto/Cartilha (INFOTECA-E), 2012.

MENDONÇA, B. S.; CASSETTA, J.; LEWANDOWSKI, V. Fatores que afetam o consumo de peixe no Brasil **Anais do II Simpósio em Produção Sustentável e Saúde Animal**, 2017 Seção - Trabalho Científico. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

(MAPA).(2023) **Consumo de peixe reduz o risco de morte por doenças do coração**. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/consumo-de-peixe-reduz-o-risco-de-morte-por-doencas-do-coracao>>. Acesso em: 27 jun. 2023.

MOREIRA, Larysse Moura et al. Síndrome de Haff com insuficiência renal aguda após ingestão de peixe. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, v. 23, n. 2, p. e11671-e11671, 2023.

MOURA, G. F.; SOUZA, C. de O. S. S. de; ALMEIDA-FILHO, E. S. de. **Salga em pescado** – Revisão. *Brazilian Journal of Development*, v. 7, n. 12, p. 121831-121849, Curitiba, 2021.

OLIVEIRA, Adriano Teixeira de. **Parâmetros hematológicos, aspectos citoquímicos e ultraestruturais das células sanguíneas de três espécies de arraias (Chondrichthyes: Potamotrygonidae) do Médio Rio Negro, Amazonas, Brasil**. 2013. 203 f. Tese (Doutorado em Diversidade Biológica) - Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2013.

OLIVEIRA, Renan Gracia et al. **Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. Biota Amazônia (Biote Amazonie, Biota Amazonia, Amazonian Biota)**, v. 6, n. 2, p. 62-65, 2016.

PEDROZA-FILHO, M. X.; FLORES, R. M. V.; ROCHA, H. S.; SILVA, H. J. T. da; SONODA, D. Y.; CARVALHO, V. B. de; OLIVEIRA, L. de; RODRIGUES, F. L. M. **O mercado de peixes da piscicultura no Brasil: estudo do segmento de supermercados**. Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento. Embrapa Pesca e Aquicultura. Tocantins, 2020.

PEREIRA, V. P. A. Avaliação do prazo de validade de conservas de peixe após abertura. **Dissertação (Mestrado)** – Curso de Mestrado em Controlo de Qualidade, Especialização em Águas e Alimentos, Universidade do Porto, Porto, 2014.

PIEREZAN, Milena Dutra et al. **Doença de haff no brasil: uma preocupação emergente e seu impacto sobre a cadeia produtiva de pescado nas regiões norte e nordeste**. In: 1º Congresso de Segurança e Qualidade dos Alimentos. 2022.

PIEREZAN, Milena Dutra et al. INVESTIGANDO A ETIOLOGIA DA DOENÇA DE HAFF: ANÁLISE EXPLORATÓRIA DE AMOSTRAS DE PEIXE ASSOCIADAS AO SURTO OCORRIDO EM NOVEMBRO E DEZEMBRO DE 2020 NOS ESTADOS DE PERNAMBUCO E BAHIA, BRASIL. In: 1º Congresso de Segurança e Qualidade dos Alimentos. 2022.

POZZATI, Rogério et al. **O cuidado na saúde dos homens: realidade e perspectivas [Health care in men: reality and perspectives]**. *Revista Enfermagem UERJ*, v. 21, n. 4, p. 540-545, 2013.

REBÊLO, George; PEZZUTI, Juarez. **Percepções sobre o consumo de quelônios na Amazônia: sustentabilidade e alternativas ao manejo atual**. *Ambiente & Sociedade*, p. 85-104, 2000.

REIS LOPES, Leyla et al. **Dimensões associadas ao consumo de pescado na região metropolitana de Belém-PA**. *Contribuciones a Las Ciencias Sociales*, n. 68, p. 17, 2020.

RIBEIRO, R. C. et al. **Avaliação do consumo de peixes no município de Palmas-TO.** Boletim de Indústria Animal, v. 75, 2018.

ROCHA, Renan Luís Queiróz. **Avaliação temporal da produção de categorias de pescado protegidas pelo defeso, desembarcadas na feira do pescado–Santarém-Pará.** 2017. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Oeste do Pará.

SANTOS, Cleudian Gonzales., FRANCO, Paola Bianca Gomes Tabaranã. 2019. **Análise da percepção da importância do período do defeso junto aos consumidores de peixe em dois pontos de comercialização de pescado em Santarém – PA.** In: anais – XXI Congresso Brasileiro de Engenharia de Pesca – Manaus.

SANTOS, Gelson dos. **O Perfil do Consumidor de Pescado na Cidade de Santa Rosa-RS.** 2017.

SANTOS, Geraldo Mendes dos; SANTOS, Ana Carolina Mendes. **Sustentabilidade da pesca na Amazônia. Estudos avançados,** v. 19, p. 165-182, 2005.

SCHNEIDER, Sergio et al. **Os efeitos da pandemia da Covid-19 sobre o agronegócio e a alimentação.** Estudos avançados, v. 34, p. 167-188, 2020.

SIDONIO, L.; CAVALCANTI, I.; CAPANEMA, L.; MORCH, R.; MAGALHÃES, G.; LIMA, J.; BURNS, V.; ALVES JÚNIOR, A. J.; MUNGIOLO, R. **Panorama da aquicultura no Brasil: desafios e oportunidades.** Rio de Janeiro: BNDES, 2012. (BNDES Setorial 35).

SIEBERT, Tiago Henrique Rodrigues; DA SILVA, Radson Almeida. Levantamento dos principais peixes comercializados na feira do pescado–santarém–PA. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca,** v. 12, n. 1, p. 62-74, 2019.

SILVA, Edivan Nascimento da et al. Bioclimatologia associada ao bem-estar da espécie de peixe tambaqui produzida em cativeiro no estado de Roraima. **Revista Multidisciplinar Pey Këyo Científico-ISSN 2525-8508,** v. 5, n. 2, p. 94-109, 2020.

SILVA, José Francisco. Perfil do Consumidor de Pescado do Município de Penedo/AL, Brasil. **Revista Craibeiras de Agroecologia,** v. 1, n. 1, 2017.

SOUSA COELHO, Ana Cely; JUNIOR, Charles Hanry Faria; SOUSA, Keid Nolan Silva. **Fatores que influenciam a compra de peixes por classe social no município de Santarém-PA.** Revista Agroecossistemas, v. 9, n. 1, p. 62-83, 2017.

TAVARES, Guilherme Campos et al. **Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG.** Boletim de Indústria Animal, v. 70, n. 3, p. 230-236, 2013.

TOLESANI JUNIOR, Oswaldo et al. Doença de Haff associada ao consumo de carne de *Mylossoma duriventre* (pacu-manteiga). **Revista Brasileira de Terapia Intensiva,** v. 25, p. 348-351, 2013.

TOLESANI JUNIOR, Oswaldo et al. **Doença de Haff associada ao consumo de carne de *Mylossoma duriventre* (pacu-manteiga).** Revista Brasileira de Terapia Intensiva, v. 25, p. 348-351, 2013.

VASANTHA RAJU, N.; HARINARAYANA, N. S. **Online survey tools: A case study of Google Forms. In: National conference on scientific, computational & information research trends in engineering, GSSS-IETW, Mysore. 2016.**

VESSONI, Natalia Grando; PIAIA, Allan Fabro; BERNARDI, Daniela Miotto. Pesquisa de consumo de carne bovina, produtos cárneos, hambúrguer e alimentos funcionais. **Fag Journal Of Health (Fjh)**, v. 1, n. 4, p. 25-37, 2019.

WOODHEAD, L. **As diferenças de gênero na prática e no significado da religião. Estudos de Sociologia**, Araraquara, v. 18, n. 34, 2013.

ANEXO

COLETA DE DADOS

(Formulário Online – Google Formulário)

ANÁLISE DOS FATORES QUE MOTIVAM E QUE INFLUENCIAM A DEMANDA E A OFERTA DE PESCADO EM SANTARÉM, ESTADO DO PARÁ

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)

Saudações! Venho por meio deste convidá-lo a responder esse questionário através deste formulário, que faz parte do Trabalho de Conclusão de Curso do discente Lucas de Andrade Roma, do curso de Engenharia de Pesca da Universidade Federal do Oeste do Pará, sob orientação do professor doutor Charles Hanry Faria Júnior, cujo título é: Análise dos Fatores que Motivam e que Influenciam a Demanda e a Oferta de Pescado em Santarém, Estado do Pará.

Sua participação se dará apenas nessa etapa da pesquisa, ficando aberto a desistência caso não queira mais participar. Somente o pesquisador e seu orientador farão manuseio dos dados, não sendo permitido o acesso de outras pessoas, garantindo o sigilo das informações e de nenhuma publicação de cunho pessoal. Sua participação é voluntária e sua colaboração nos será de suma importância.

Esse projeto de pesquisa tem como objetivo analisar o que motiva a compra de pescado em Santarém, para assim melhor entender o funcionamento do mercado, da dinâmica de oferta e demanda. Quais os motivos principais para aquisição de peixe na região. Esses números são necessários pois, juntamente disso houve uma mudança repentina e inesperada durante os últimos dois anos, em todo setor comercial, por conta da pandemia da covid-19, e mais recentemente na nossa região a doença de Haff (urina preta).

Ao clicar no botão abaixo, o(a) Senhor(a), concorda em participar nos termos desse (TCLE). Caso não tenha interesse, apenas feche o seu navegador.

1. Termo de Participação *

Marcar apenas uma oval.

Li o Termo e Aceito participar da pesquisa

Não Aceito participar da pesquisa

Nome

3. Idade *

4. Gênero *

Marcar apenas uma oval.

Masculino

Feminino

Outro:

5. Religião *

Marque todas que se aplicam.

Católica

Evangélica (Em Outro, especifique a denominação ou indique outra religião)

Outro: _____

6. Escolaridade *

Marcar apenas uma oval.

- Sem Formação
- Fundamental Incompleto
- Fundamental Completo
- Médio Incompleto
- Médio Completo
- Superior Incompleto
- Superior Completo
- Outro:

7. Renda Mensal Familiar *

Marcar apenas uma oval.

- Menor que 1 salário
- Entre 1 e 2 salários
- Entre 2 e 4 salários
- Entre 4 e 6 salários
- Acima de 6 salários

8. Quantas pessoas moram em sua casa? *

9. Desse número, quantas consomem peixe? *

10. Quais espécies de peixe você mais consome? *

11. Com qual frequência você consome peixe? *

Marcar apenas uma oval.

- Diariamente
- 1 vez por semana
- 2 ou mais vezes por semana
- 1 vez por mês
- 2 ou mais vezes por mês
- Outro: _____

12. Em kg, quanto seria essa quantidade? (Dia/Semana ou Mês) *

13. Se sua renda aumentasse, aumentaria o consumo pela família? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não
- Manteria a mesma quantidade

14. Se sim, quantos kg a mais?

15. Se sua renda diminuísse, diminuiria o consumo pela família? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não
- Manteria a mesma quantidade

16. Se sim, quantos kg a menos?

17. Quais fatores te influenciam a consumir peixe? (Marque uma ou mais opções e Indique o grau de importância)

Marcar apenas uma oval por linha.

| | Pouco Importante | Moderadamente Importante | Muito Importante |
|------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Paladar | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Facilidade de Aquisição | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Recomendação Médica | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Acho Saudável | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Preço | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

18. Quais fatores te influenciam para o NÃO consumo de peixe? (Marque uma ou mais opções e indique o grau de importância)

Marcar apenas uma oval por linha.

| | Pouco Importante | Moderadamente Importante | Muito Importante |
|---|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Baixa Qualidade | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Não Tenho o Hábito | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Preço | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Dificuldade de Aquisição | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Dificuldade no Preparo | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

19. Consome outro tipo de pescado além do peixe? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

20. Se sim, qual/quais? (Pescado é todo animal que vive normalmente em água doce ou salgada e que é utilizado para a alimentação) Ex: Camarão, Ostras, Caranguejo, etc.

21. Sabe identificar a qualidade o peixe que está sendo vendido? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

22. Se sim, quais características avalia na qualidade do pescado que compra?
(Marque uma ou mais opções)

Marque todas que se aplicam.

Olhos

Cheiro

Brânquias

Escamas

Outro:

23. Em qual local prefere comprar? (Marque uma ou mais opções) *

Marque todas que se aplicam.

Feiras

Peixarias

Supermercados

Direto do Pescador/Produtor

Outro: _____

24. Sabe a origem do pescado que compra? *

Marcar apenas uma oval.

Sim

Não

25. Ainda em relação a origem do pescado, qual você prefere? *

Marcar apenas uma oval.

- Rio – Ambiente natural
- Aquicultura – Cultivo
- Tanto Faz (Ambas)

26. Durante a pandemia da covid-19, você consumiu menos peixe? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

27. Se sim, por quê?

28. E qual a redução do consumo familiar em kg?

29. Durante o período da doença da “Urina Preta”, seu consumo diminuiu? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não

30. Se sim, por quê?

31. E qual a redução do consumo familiar em kg?

32. Ainda sobre a pergunta anterior. Quais espécies você deixou de comprar durante a doença da "Urina preta"?

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários



UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
REITORIA
SISTEMA INTEGRADO DE BIBLIOTECAS
BIBLIOTECA CENTRAL RUY BARATA

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

1. Identificação do autor

Nome completo: Lucas de Andrade Roma.
CPF: 002.510.222-26 RG: 7098794 Telefone: (93) 99139-7851
E-mail: romaandradelucas@gmail.com
Titulação recebida: Bacharel em Engenharia de Pesca
Seu e-mail pode ser disponibilizado na página de
rosto? (X) Sim () Não

2. Identificação da obra

() Monografia (X) TCC () Dissertação () Tese () Artigo científico () Outros:
Título da obra: FATORES QUE MÓTIIVAM E INFLUENCIAM A DEMANDA DE PESCADO EM
SANTARÉM, ESTADO DO PARÁ
Programa/Curso de pós-graduação: _____
Data da conclusão: 15/07/2023
Orientador: Professor Dr. Charles Hanry Faria
Junior E-mail: charles.farai@ufopa.edu.br
Co-orientador: Professor Dr. Tony Marcos Porto Braga
Examinadores: Professor Dr. Herlon Mota Atayde e Professor Dr. Ezequias Procópio Brito

3. Termo de autorização

Autorizo a Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA) a incluir o documento de minha autoria, acima identificado, em acesso aberto, no Portal da instituição, na Biblioteca Ruy Barata, no Repositório Institucional da Ufopa, bem como em outros sistemas de disseminação da informação e do conhecimento, permitindo a utilização, direta ou indireta, e a sua reprodução integral ou parcial, desde que citado o autor original, nos termos do artigo 29 da Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998. Essa autorização é uma licença não exclusiva, concedida à Ufopa a título gratuito, por prazo indeterminado, válida para a obra em seu formato original.

Declaro possuir a titularidade dos direitos autorais sobre a obra e assumo total responsabilidade civil e penal quanto ao conteúdo, citações, referências e outros elementos que fazem parte da obra. Estou ciente de que todos os que de alguma forma colaboram com a elaboração das partes ou da obra como um todo tiveram seus nomes devidamente citados e/ou referenciados, e que não há nenhum impedimento, restrição ou limitação para a plena validade, vigência e eficácia da autorização concedida.

Santarém, 17/07/2023



Documento assinado digitalmente
LUCAS DE ANDRADE ROMA
Data: 17/07/2023 11:22:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



Documento assinado digitalmente
TONY MARCOS PORTO BRAGA
Data: 17/07/2023 14:32:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>
Assinatura do orientador

4. Tramitação

Secretaria / Coordenação de curso

Recebido em ____/____/____. Responsável _____

Siape/Carimbo