



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação
X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**
**16 a 19 de
Setembro**
IFPA Campus Bragança

CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE PESCADOS EM VIGIA DE NAZARÉ, PARÁ.

HEYDER AUGUSTO OLIVEIRA SILVA¹, LOIANE BARATA COSTA², FRANCIANE FERREIRA SOARES³,
PAULO MARCELO DE OLIVEIRA LINS⁴, CASSIO EDUARDO FLEXA⁵

^{1, 2, 3} Discente do Curso Técnico em Aquicultura, Campus Vigia;

^{4, 5} Docente do Curso Técnico em Aquicultura, Campus Vigia, E-mail autor correspondente: cassio.flexa@ifpa.edu.br

Área de conhecimento/Subárea: Ciências Agrárias/ Engenharia de Pesca

ODS vinculado: Consumo e produção responsáveis - Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

RESUMO: Este estudo teve como objetivo caracterizar o consumo de pescados em Vigia de Nazaré, Pará. A pesquisa, de natureza quantitativa, foi aplicada a 52 moradores por meio de questionário estruturado. Os resultados apontaram que 65,38% consomem pescados mais de uma vez por semana, com preferência pelo peixe fresco (82,69%) e camarão salgado (73,08%). O mercado municipal é o principal ponto de compra (80,77%) e o preparo mais comum é o cozido (84,62%). O sabor (80,77%) e a qualidade nutricional (84,62%) são as principais motivações para o consumo, enquanto o preço (76,92%) e a entressafra (13,46%) se destacaram como obstáculos. A maioria dos entrevistados tem renda entre 1 e 3 salários mínimos (84,62%). Apesar da boa avaliação da qualidade do pescado, as condições de higiene dos pontos de venda foram criticadas. Os dados revelam padrões e desafios no consumo local, com implicações para políticas públicas e segurança alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: Consumo alimentar; Pescado; Cadeia produtiva; Amazônia; Segurança alimentar.

INTRODUÇÃO

A Amazônia se destaca pela biodiversidade de espécies exploradas (BRABO et al., 2016; COSTA et al., 2013). O Nordeste paraense, a região costeira amazônica, destaca-se pela produção considerável de pescado oriundo da pesca em ambiente marinho, já que possui municípios com números expressivos de desembarque, como Belém, Vigia e Bragança (FURTADO-JÚNIOR et al., 2006).

O município de Vigia destaca-se em nível estadual como o segundo maior porto de desembarque de pescado do Estado do Pará e a sua economia local gira em torno da atividade pesqueira (SILVA, 2022). Ao analisar os estudos sobre o comportamento do consumidor, evidencia-se que além da dimensão cultural, há outros diversos e diferentes fatores que envolvem a compra e o consumo, entre eles os de ordem socioeconômica, principalmente se tratando de uma região que concentra níveis acentuados de pobreza e de miséria, como a Amazônia (JESUS et al., 2014).

Conhecer o perfil do consumidor, a partir de fatores que podem limitar ou facilitar o consumo de peixes, é basilar para adequar os processos de desenvolvimento da cadeia produtiva às necessidades e aos desejos do consumidor.

METODOLOGIA

A presente pesquisa caracteriza-se como quantitativa, com o objetivo de traçar o perfil do



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação

X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de
Setembro**

IFPA Campus Bragança

consumidor de pescados no município de Vigia de Nazaré, no estado do Pará. Para a obtenção dos dados, foi realizada uma pesquisa de campo com a aplicação de questionários estruturados, compostos por perguntas fechadas de múltipla escolha. O instrumento foi aplicado de forma presencial e incluía um termo de consentimento livre e esclarecido, seguido de 15 perguntas, sendo dez relacionadas ao consumo de pescados e cinco voltadas ao perfil socioeconômico dos entrevistados.

O público-alvo da pesquisa foi composto por membros das famílias que são responsáveis pela compra e/ou preparo dos alimentos. A amostra totalizou 52 pessoas, selecionadas por meio de amostragem por indicação, conhecida como “bola de neve”. A coleta de dados foi realizada entre os dias 08 e 16 de maio de 2025, no município de Vigia de Nazaré. Após a coleta, os dados foram organizados e tabulados no software Microsoft Excel, para análise e interpretação dos resultados. A análise realizada foi de natureza descritiva, buscando identificar padrões e características predominantes no comportamento dos consumidores de pescados do município.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa revelou o perfil predomeminante entre os consumidores de pescados. Observou-se que 65,38% dos entrevistados consomem pescados mais de uma vez por semana, o que evidencia a relevância desse recurso pesqueiro na dieta local. A preferência recai sobre o peixe fresco, adquirido por 82,69% dos participantes, seguido do camarão salgado (73,08%) e do peixe salgado (61,54%).

Quanto ao local de aquisição, o mercado municipal destaca-se como o principal ponto de compra, citado por 80,77% dos entrevistados, seguido pelas peixarias (38,43%). Em relação ao local de consumo, a maioria (71,15%) declarou consumir os pescados em casa, sendo o preparo cozido o mais frequente (84,62%), o que pode refletir aspectos culturais e de praticidade no preparo.

As razões que motivam o consumo estão fortemente associadas à percepção de que pescados são alimentos saudáveis (84,62%) e ao sabor agradável (80,77%), reforçando a importância dos pescados na alimentação cotidiana e na valorização gastronômica local. No entanto, o preço foi apontado como a principal barreira para um consumo mais frequente por 76,92% dos participantes, seguido da entressafra (13,46%), o que revela desafios relacionados à acessibilidade e à oferta regular do produto.

No perfil socioeconômico, 67% dos entrevistados se identificaram são do gênero masculino e 33% do gênero feminino. A faixa etária predominante foi acima de 54 anos (28,85%), seguida pela faixa entre 25 e 34 anos (21,15%). Quanto ao estado civil, 38% são solteiros e 36% vivem em união estável. Em relação à escolaridade, 44% possuem ensino médio completo, e 27% não concluíram o ensino fundamental. A renda familiar da maioria dos entrevistados (84,62%) situa-se entre um e três salários mínimos, o que pode influenciar diretamente no padrão de consumo.

A avaliação da qualidade do pescado disponível foi positiva para 59,62% que atribuíram nota máxima (5) numa escala de 0 a 5. Por outro lado, as condições de higiene dos pontos de venda foram vistas de forma mais crítica, com 30,77% dos entrevistados atribuindo nota 2, o que aponta para a necessidade de melhorias sanitárias e de infraestrutura nos locais de comercialização.

CONCLUSÕES



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação

X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**

**16 a 19 de
Setembro**

IFPA Campus Bragança

A pesquisa evidenciou que o consumo de pescados no município de Vigia de Nazaré é elevado, sendo impulsionado, sobretudo, por fatores como a percepção de cuidados com a saúde e o sabor. O peixe fresco destaca-se como o tipo mais consumido, com aquisição predominante no mercado municipal, refletindo uma tradição cultural forte e uma cadeia de comercialização ainda muito baseada em canais tradicionais.

Entretanto, apesar da ampla aceitação do pescado como parte da dieta local, limitações como o preço elevado e a escassez em períodos de entressafra foram identificadas como fatores limitantes ao aumento do consumo. Além disso, a percepção negativa em relação à higiene dos pontos de venda revela a necessidade de ações por parte do poder público e dos comerciantes locais para garantir melhores condições sanitárias e de infraestrutura.

Compreender o perfil dos consumidores e seus hábitos de consumo permite não apenas fortalecer políticas públicas voltadas ao setor pesqueiro, mas também direcionar estratégias comerciais e educacionais que valorizem o pescado como um alimento acessível, nutritivo e seguro.

AGRADECIMENTOS

Aos moradores de Vigia de Nazaré que gentilmente participaram da pesquisa. Agradecemos também ao Instituto Federal do Pará (IFPA), Campus Vigia pelo apoio institucional.

REFERÊNCIAS

BRABO, M.C.; PEREIRA, L.F.S.; SANTANA, J.V.M.; CAMPELO, D.A.V.; VERAS, G.C.; . Cenário atual da produção de pescado no mundo, no Brasil e no estado do Pará: ênfase na aquicultura. **Acta of fisheries and Aquatic Resources**, Sergipe, v.4, n.2, p.50 – 58, 2016.

COSTA, T.V.D. ; SILVA, R.R.S.; BATALHA, O.S.; SOUZA, J.L.; HOSHIBA, M.A.; Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins. **Boletim do Instituto de Pesca**, São Paulo, v.39, n.1, p.63 – 75, 2013.

FURTADO JUNIOR, I.; TAVARES M. C. S.; E BRITO C. S. F. **Estatísticas das produções de pescado estuarino e marítimo do estado do Pará e políticas pesqueiras**. Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciênc, v. 1, 95-111p. 2006.

JESUS, D.V.; SOUZA, R.T.Y.B; OLIVEIRA, S.R. Consumo de pescado população de São Gabriel da Cachoeira – AM. **Revista de Educação Ciência e Tecnologia do IFAM**. Manaus, v.8, n.1, p. 15 – 27, 2014.

SILVA, A.D.C. **A comercialização de peixes em espaços públicos no município de Vigia de Nazaré, estado do Pará**. Trabalho de conclusão de curso. UFPA. 28p. Bragança, 2022.