

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS DE ENGENHARIAS E CIÊNCIAS AGRÁRIAS
GRADUAÇÃO EM ZOOTECNIA

HELEN REJANE PESSOA VASCONCELOS

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PESCADO NA CIDADE DE PARIPUEIRA,
ALAGOAS

RIO LARGO - AL

2022

HELEN REJANE PESSOA VASCONCELOS

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PESCADO NA CIDADE DE PARIPUEIRA,
ALAGOAS

Trabalho de conclusão de curso apresentado
à Universidade Federal de Alagoas como
requisito para obtenção do título de
Zootecnista.

Orientador: Prof. Dr. Elton Lima Santos

RIO LARGO - AL

2022

Catálogo na fonte
Universidade Federal de Alagoas
Biblioteca do Campus de Engenharias e Ciências Agrárias
Bibliotecária Responsável: Myrtes Vieira do Nascimento

V331p Vasconcelos, Helen Rejane Pessoa

Perfil dos consumidores de pescado na cidade de Paripueira,
Alagoas. / Helen Rejane Pessoa Vasconcelos – 2023.
22f.; il.

Monografia de Graduação em Zootecnia (Trabalho de Conclusão
de Curso) – Universidade Federal de Alagoas, Campus de
Engenharias e Ciências Agrárias. Rio Largo, 2023.

Orientação: Dr. Elton Lima Santos

Inclui bibliografia

1. Consumidor. 2. Pescado. 3. Qualidade nutricional. I. Título

CDU: 639.3

FOLHA DE APROVAÇÃO

HELEN REJANE PESSOA VASCONCELOS

PERFIL DOS CONSUMIDORES DE PESCADO NA CIDADE DE PARIPUEIRA, ALAGOAS



Documento assinado digitalmente
ELTON LIMA SANTOS
Data: 07/06/2023 09:35:57-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Professor Dr. Elton Lima Santos
Orientador

Banca examinadora:



Documento assinado digitalmente
ADRIANA GUIMARAES DUARTE
Data: 07/06/2023 11:57:02-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Professora Dr^a. Adriana Guimarães Duarte - Examinadora

Edjane Costa dos Santos Batista
Zootecnista, Msc. Edjane Costa dos Santos Batista - Examinadora

DEDICO

A meu filho.

AGRADECIMENTOS

A Deus, pela minha vida, e por ajudar a ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo do curso;

Aos meus professores e amigos.

Ao Prof. Dr. Elton Lima pela oportunidade e apoio na elaboração deste trabalho;

À Universidade Federal de Alagoas - Campus CECA pela oportunidade de fazer o curso.

OBRIGADO.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. REVISÃO DE LITERATURA.....	Erro! Indicador não definido.
3. MATERIAL E MÉTODOS	8
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	9
5. CONCLUSÃO	15
6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	15

RESUMO

A carne de pescado é observada como uma das principais fontes de proteína de origem animal para alimentação humana. No entanto existe uma grande importância econômica, cultural e social para o público envolvido com pesca em todo país. É importante que o alimento seja conservado em local com refrigeração, com salga ou seco sendo vendido em ambientes adequados, atendendo a legislação e os anseios da cadeia produtiva como: pescadores, comerciantes e o consumidor final. Neste presente trabalho o objetivo foi caracterizar o perfil do consumo de pescados na cidade de Paripueira-AL e verificar os principais locais de consumo do produto. Para isso, foram entrevistadas 250 pessoas através de um questionário estruturado com aplicação direta. Os dados obtidos foram tabulados em software de edição de planilha eletrônica e gráficos gerados. Observou-se que a carne de peixe é a 2ª carne mais consumida na cidade de Paripueira-AL. A frequência de consumo foi considerada mediana sendo que a maioria da população (39%) consome pescado pelo menos 2 vezes na semana ou mais. O principal local de consumo foi a residência dos entrevistados (90%) e a aquisição diretamente com o produtor/pescador foi determinado como o principal meio de compra (60%). Conclui-se dessa forma que o consumo do pescado é um fator determinante na alimentação da população de Paripueira-AL, que contribui para uma alimentação saudável, sadia e equilibrada, e por ser uma cidade litorânea o pescado é de grande importância nessa localidade, devendo-se ter maior incentivos para o desenvolvimento da atividade aquícola e pesqueira.

Palavras-chave: consumidor; feira livre; pescado; qualidade nutricional

ABSTRACT

Fish meat is observed as one of the main sources of animal protein for human consumption. However, there is great economic, cultural and social importance for the public involved with fishing throughout the country. It is important that the food is stored in a refrigerated, salted or dried place and sold in suitable environments, meeting the legislation and the desires of the production chain, such as: fishermen, traders and the final consumer. In this present work, the objective was to characterize the profile of fish consumption in the city of Paripueira-AL and to verify the main places of consumption of the product. For this, 250 people were interviewed through a structured questionnaire with direct application. The data obtained were tabulated in an electronic spreadsheet editing software and graphs were generated. It was observed that fish meat is the 2nd most consumed meat in the city of Paripueira-AL. The frequency of consumption was considered median, with the majority of the population (39%) consuming fish at least twice a week or more. The main place of consumption was the interviewees' residence (90%) and the purchase directly from the producer/fisherman was determined as the main means of purchase (60%). It is concluded that the consumption of fish is a determining factor in the diet of the population of Paripueira-AL, which contributes to a healthy, healthy and balanced diet, and because it is a coastal city, fish is of great importance in this locality, and should be -to have greater incentives for the development of aquaculture and fishing activities.

Keywords: consumer; fair; fish; nutritional quality.

1. INTRODUÇÃO

O termo pescado é compreendido por peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, equinodermos, répteis, algas de água doce ou salgada e mamíferos, destinados a alimentação humana ou na confecção de produtos para nutrição animal (BRASIL, 2017).

A pesca foi responsável pela maior contribuição da produção de pescado em escala mundial, estando relacionado com a demanda por pescado que nos anos seguintes será abastecido por produtos oriundos de cativeiro (FAO, 2018).

Em 2018, a produção brasileira de pescado foi de 722.560 toneladas de peixe de cultivo, representando um crescimento de 4,55% sobre as 691.700 toneladas do ano anterior (PEIXE BR, 2019), mostrando o grande potencial e crescimento da produção em nosso país.

Estudos apontam que o Brasil é um país com um grande potencial aquífero para a produção de pescados, sendo uma das razões pelas quais o governo pretende torná-lo um dos cinco maiores produtores do mundo até o ano de 2020 (PERON, 2012).

A produção aquícola tem expresso crescimento, no tocante ao cultivo de peixes de água doce, atividade que especula a expectativa de tornar o Brasil um dos maiores produtores mundiais de pescado (FAO, 2018b).

É comprovado que a carne de peixe é uma excelente e importante fonte de micronutrientes (vitaminas A, D e B), minerais (magnésio, fósforo, selênio, cálcio, ferro e zinco) e ácidos graxos essenciais, bem como aminoácidos essenciais (Scherr et al., 2014).

Entretanto, no Brasil pelo perfil histórico do consumo de proteína alimentar de origem animal, o consumo a carne bovina tem se mostrado periódico nas refeições da população brasileira, sendo considerado um menor consumo de peixes nas regiões ribeirinhas e litorâneas (IBGE, 2010).

Com isso, é importante ressaltar a conduta do comportamento no processo de decisão da compra de pescado pela população, observando-se criteriosamente para que seja possível entender as ações envolvidas nestas ações.

Pouco se conhece do consumidor local, o conhecimento sobre as demandas e desejos dos consumidores é indispensável para o desenvolvimento de qualquer

atividade econômica, as pesquisas com consumidores são fontes agregadoras de conteúdo para a cadeia produtiva do pescado

O objetivo desta pesquisa foi avaliar o perfil consumidor de peixes na cidade de Paripueira, Alagoas.

3. MATERIAL E MÉTODOS

No presente trabalho, foi elaborado um questionário com quesitos diretos e indiretos sob um modelo de estratificação social baseado no de Mattar (1997), onde que, foram aplicados de forma aleatória, em todos os bairros e distritos do município de Paripueira, com o intuito de garantir a representação da amostra com o objetivo de se ter uma distribuição heterogênea da população quanto aos parâmetros de estrato social, sexo e idade. As questões foram criadas para identificar as variáveis capazes de influenciar na escolha, compra e consumo de peixe na região de acordo com Santos et al. (2012).

A amostra representativa foi calculada segundo o que recomenda Levine et al. (2000), visto que, a amostra representa menos de 5% da população conhecida estimada pelo IBGE (2021) de 13.484 habitantes atualmente, para o cálculo da amostragem levou em consideração a população infinita, com o número de elementos da amostra (N) a 95% de confiabilidade, é dada pela seguinte equação: em que “ Z ” é o valor crítico que corresponde ao grau de confiança desejado, p é a proporção de ocorrência da variável em estudo na população, “ q ” é a proporção de não ocorrência da variável em estudo na população e “ e ” o erro máximo admitido. Determinou-se que o número mínimo amostral de 250 pessoas entrevistadas compreendia amostra representativa da população de Paripueira.

O estrato social foi classificado pela renda mensal, escolaridade e categoria ocupacional do chefe de família. As entrevistas foram conduzidas de agosto a novembro de 2014. Para a seleção dos entrevistados foram verificados os seguintes critérios: se os mesmos consumiam carne (bovina, suína, de aves ou de peixe), possuíam mais de dezoito anos de idade e eram residentes da cidade avaliada.

As pessoas entrevistadas aceitaram participar da entrevista e autorizaram a divulgação dos resultados, segundo termo de consentimento livre esclarecido apresentado previamente e conforme com a Resolução nº 196, de outubro de 1996, do Conselho Nacional de Saúde (Brasil, 1996).

Os dados obtidos originário dos questionários foram e submetidos à análise estatística descritiva, com ênfase na distribuição de frequências relativas das respostas (Sampaio, 1998). Para isso foi utilizado o software de edição de planilha eletrônica Microsoft Office Excel 2013®.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra analisada constituiu-se de 53% de mulheres e 47% de homens, sendo que 54% possuem idades entre 30 a 49 anos, 28% com faixa etária de 18 a 29 anos, 14% com idades entre 50 a 59 anos de idade de 04% na faixa de 70 a 89% de idade, segundo podemos observar na tabela 1.

Com base no nível de escolaridade, a maioria da população entrevistada possui o ensino fundamental incompleto sendo 28% do total, com ensino médio completo percentual de 20%, com o ensino médio incompleto 19%, não alfabetizados 12% dos entrevistados, com o ensino fundamental completo 9%, com ensino superior incompleto 4% e apenas 6% possuem ensino superior completo.

De maneira empírica podemos afirmar que quanto maior for o grau de instrução eleva uma maior preocupação com alimentos e alimentação saudável, sendo que no geral a carne de pescado é considerada uma carne saudável com alto valor nutritivo (Sartori e Amâncio, 2012). Fato que sozinho não influencia o aumento de carne de peixe na alimentação, mas, na cidade de Paripueira-AL, este fato poderia contribuir de forma negativa para o aumento de um possível consumo de pescados, já que uma pequena parcela da população dos entrevistados possui nível de escolaridade superior, o que contradiz com os resultados na pesquisa, onde cerca de 100% das pessoas declaram-se consumidoras de carne de peixe.

Tabela 1. Características socioeconômicas e demográficas dos consumidores de pescados do município de Paripueira – AL, 2021.

Características	Nº de pessoas	%
Sexo		
Masculino	117	47
Feminino	133	53
Faixa Etária (anos)		
18-29	70	28
30-49	135	54
50-59	35	14
70-89	10	04
>90	0	0
Escolaridade		
Superior	15	6
Superior Incompleto	10	4
Ensino Médio Completo	50	20

Ensino Médio Incompleto	49	19
Ensino Fundamental Completo	24	9
Ensino Fundamental Incompleto	70	28
Não Alfabetizado	32	12
Estrato Social		
Até 1 salário-mínimo (R\$ 1.100,00)	160	64
de 1 a 2 Salários-mínimos (R\$ 1.100,00 a R\$ 2.200,00)	60	24
De 2 a 4 Salários-mínimos (R\$ 2.200,00 a R\$ 4.400,00)	21	8
De 4 a 6 Salários-mínimos (R\$ 4.400,00 a R\$ 6.600,00)	5	2
De 6 a 8 Salários-mínimos (R\$ 6.600,00 a R\$ R\$ 8.800,00)	4	2
De 8 a 10 Salários-mínimos (R\$ 8.800,00 a R\$ 11.000,00)	0	0
Outros	0	0
Profissão		
Do lar	80	32
Doméstica	35	14
Estudante	50	20
Aposentado	30	12
Comerciante	25	10
Autônomo	30	12

Em relação ao estrato social dos entrevistados, observa-se que a maior parte dos entrevistados são pertencentes das classes sociais de menor poder aquisitivo (de até 1 salário-mínimo até 02 salários-mínimos), isso reflete diretamente a situação geral do município pobre, onde e considerado uma cidade pobre, deve-se também a característica econômica da região, onde depende do turismo com muitos empregos informais.

Com isso, os autores Chlindwein & Kassouf (2006), verificaram que o consumo de proteínas de origem animal está relacionado diretamente com o nível social das famílias, onde de forma que se melhora a renda familiar, eleva-se de forma notória o consumo de proteína animal. Para Santos Filho et al. (2009), estabelecem que a baixa renda per capita da grande parte da população brasileira gera uma diminuição de consumos me melhor qualidade nutricional.

No entanto, no que diz respeito ao consumo de proteína de origem animal na cidade de Paripueira-AL, observa-se que a carne bovina e a mais consumida, representando 40%, seguida pela carne de peixe 30%, em terceira a carne de aves e em quarta ordem a de suínos 4% (Figura 1). Esses resultados apresentam diferenças interessantes em relação a ordem de consumo verificado em outros municípios, como observado por Santos et al. (2015) em Coruripe-AL, por Tavares et al. (2013) em Belo Horizonte-MG. Para Hanazaki e Begossi (2006), observaram que em comunidades de pescadores do litoral do estado de São Paulo, que apesar de uma taxa elevada de consumo de carne de peixe por eles mesmos a preferencia ainda e pela carne bovina, evidenciando

que mesmo em localidades ribeirinhas que são fontes de pescados, no Brasil de maneira em geral o consumo da carne bovina é o mais habitual.

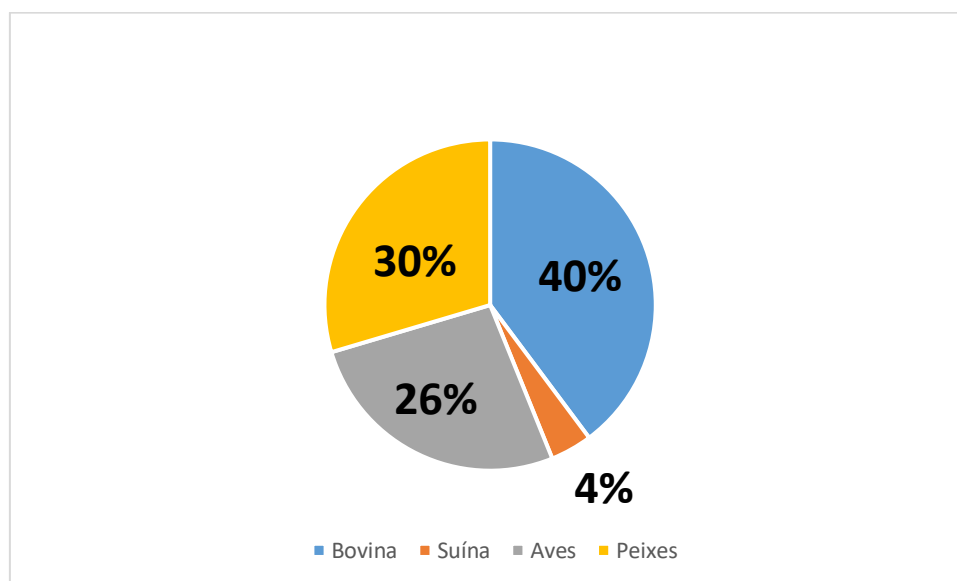


Figura 1. Carne consumida com maior frequência na cidade de Paripueira-AL, 2021.

De acordo com Cardoso et al. (2013), as preferências do consumo de carnes da população está relacionado pela influência de hábitos alimentares tradicionais. Segundo a FAO (1990), “as vezes o elevado da demanda se deve por conta dos feriados, festividades religiosas ou também porque outro pescado ou outro diferente tipo de alimento não está disponível”.

Com características favoráveis ao cultivo e captura de pescado nosso país se destaca pelo vasto litoral que possui, um território vasto com vários rios, tendo em vista a quantidade expressiva a quantidade e variedades de peixes, moluscos e crustáceos, de fundamental importância para o consumo humano se tratando de alimentação saudável e balanceada, sendo esses produtos oriundos das águas que tem um excelente valor nutricional se destacando entre os alimentos de origem natural (SARTORI e AMANCIO (2012).

A carne de peixe é utilizada na alimentação humana desde os homens primitivos sendo isso comprovado pelos fragmentos de ossos e de pedras e de desenhos registrados nas cavernas, podendo chegar à conclusão que os homens primitivos eram caçadores e pescadores (SANTOS, 1977a).

Vários fatores contribuem para que cada vez eleve o número de consumidores destes produtos, contribuindo para a elevação de empreendimentos interessados em abrir uma empresa do ramo de pescado.

A produção de peixe no país é expressiva, evidenciando que neste cenário é apresentado fortes oportunidades e tendências de mudanças, onde segundo pesquisas realizadas pelo SEBRAE, mesmo o consumidor brasileiro ainda optar por carne vermelha, o mesmo tem colocado em sua mesa pescado em seu cardápio com mais frequência ao passar dos últimos anos (SANTOS, 2020b).

No entanto, tratando-se da comercialização de pescados existem inúmeros fatores que contribuem para o não crescimento da cadeia consumidora, como os canais de comercialização, dificultando o aumento do consumo pela população, especialmente as localizadas em regiões de baixa produtividade (LOPES et. al, 2016). O preço final, facilidade de preparo e presença de tabus alimentares são exemplos de fatores limitadores do consumo de pescado no Brasil (COSTA et al., 2013).

Na pesquisa executada, pode-se afirmar que não houve clara preferência por parte dos entrevistados por um só tipo de proteína de origem animal, onde mesmos aqueles que informaram a preferência por consumo um tipo de carne, também informaram que consumir com grande frequência.

Entretanto, verifica-se que uma elevada frequência de consumo de peixe pela maioria da população, ou seja, a frequência mais informada pelos entrevistados foi de duas ou mais vezes por semana (39%), seguida de 2 vezes ou mais por mês (23%) (Tabela 2).

Tabela 2. Hábitos dos consumidores relacionados ao consumo da carne de peixe no município de Paripueira, AL, 2021.

Características	Total	%
Consome pescado		
Sim	250	100
Não	0	0
Formas de Aquisição		
Feiras	20	8
Direto com o produtor/pescador	150	60
Peixaria	77	30
Supermercado	3	12
Preferência quanto ao tipo de ambiente do peixe (água)		
Doce	17	6
Salgada	120	48

Ambas	91	36
Não vê diferença	22	8
Frequência de consumo de pescado		
Diariamente	30	12
1x na semana	19	7
2x ou mais na semana	99	39
1 vez ao mês	20	8
2x ou mais ao mês	59	23
Em datas festivas	13	5
Raramente	10	4
Costuma consumir peixe		
In natura (fresco)	250	100
Industrializado	0	0
outros	0	0
Local de Consumo		
Residência	135	90
Restaurante	15	10
Outros lugares	0	0
Forma de preparo		
Cozido	75	30
Frito	115	46
Assado	14	5
Grelhado	30	12
Não tem preferência	16	6
Preocupação na hora de comprar o peixe		
Cor	4	2
Textura	14	5
Cheiro	2	0,8
Preço	50	20
Apresentação	5	2
Todas as alternativas	175	70
Preferência do peixe		
Ao filé	40	16
Limpo, sem vísceras e escamas	43	17
Posta	30	12
Peixe inteiro	137	54
Preferência quando ao tipo de peixe (qual)		
Não	30	12
Tilápia	5	2
Cioba	13	5
Salmão	5	2
Dourado	10	4
Cação	15	6
Cavala	8	3
Outros	158	63
Comparando preços de outras carnes com a de peixe		
Caro	17	6
Acessível	80	32
Barato	153	61
Outros	0	0
Maior impêdimento para aumentar o consumo de peixes		
Preço	40	16
Apresentação	12	4
Qualidade	60	24

Importante salientar que a cidade de Paripueira é uma cidade litorânea, o que de certo modo influencia a alta frequência do consumo de pescados, podendo ainda ser verificado que pelo menos 89% da população desta cidade consome peixes pelo menos uma vez na semana. Essa elevada frequência do consumo corrobora com os resultados encontrados por Lima et al. (2015) por pelo menos uma vez na semana na cidade de Coruripe-AL, também ao encontrado por Neto (2001) no município de Macapá-AP, onde a frequência maior de consumo foi de uma ou mais vezes por semana (62%) onde é uma cidade de influência por grandes bacias hidrográficas na região por se tratar da região norte do Brasil, também com Dos Santos et al. (2020), onde avaliou o mercado consumidor da região de Bom Jesus-PI.

Fornari et al. (2017) estudaram os hábitos alimentares e de consumo de pescado da população de Palmas (TO), estado da região do Centro-Oeste brasileiro que não tem litoral. Encontraram que a frequência de consumo de pescado foi até três vezes por semana (30,30%). A espécie de peixe preferida foi ados redondos com destaque para o tambaqui, pacu e caranha, correspondendo a 56,99% do consumo total de pescado. O principal local de consumo dos entrevistados foi em suas residências (75,35%), sendo o supermercado o comércio de maior aquisição de carne de peixe (61,85%). Verifica-se que dos peixes citados como preferidos da população de Palmas (TO), todos são peixes de água doce, o que difere dos resultados da presente pesquisa, isso provavelmente se dá pela distância dos polos de produção e pesca de pescados de água salgada, já que Palmas não possui acesso ao mar, dificultando o escoamento e distribuição de peixes de água salgada nesta localidade. Filho et al. (2016) relatam ainda que este maior consumo de peixes redondos no município de Palmas pode estar associado ao aumento expressivo da produção em cativeiro de peixes, tais como: o tambaqui, o pacu, a pirapitinga e seus híbridos, repercutindo em uma maior oferta e a um preço mais acessível dessas espécies em relação aos demais pescados.

Já Soares et al. (2015), avaliar o perfil de consumo e a percepção do consumidor quanto à qualidade da carne de peixe consumida no município de Porto Velho, destacaram que 87% dos entrevistados consomem carne de peixe, e que 51% dos entrevistados consomem peixes pelo menos duas vezes por semana. Na decisão de compra do pescado

pelos consumidores, se observou que 71% priorizavam a aparência, 59% o cheiro e 50% o prazo de validade dos produtos.

A avaliação do consumo de pescado é sempre complexa, também em locais com um consumo superficial estabelecido, onde o consumo é influenciado por diferentes fatores culturais ligados a valores, crenças e costumes, além das características que circundam a aquisição até o preparo (Maciel et al., 2015).

Em relação ao local de aquisição da carne de peixe, 60% dos entrevistados adquirem o pescado diretamente com o produtor/pescador, 30% deles na peixaria, 12% em supermercados e 8% em feiras.

Segundo Vasconcellos (2010), o consumo de peixes pode ser determinado por vários fatores dentre os quais se destaca a disponibilidade do pescado para venda no mercado que segue a lei de oferta e demanda, quanto maior a oferta do pescado menor o preço final para o consumidor, favorecendo a demanda do mesmo.

A opção preferida de comercialização diretamente com o produtor/pescador pode estar relacionada com o custo mais barato para venda a população local, já que nesta forma de apresentação a aquisição diretamente por quem cultiva ou pesca atrai compradores potenciais, já que o consumidor adquire um produto mais fresco sendo o diferencial, mas isso não foi considerado no estudo como um fator limitante para o consumo.

5. CONCLUSÃO

O consumo do pescado é um fator determinante na alimentação da população de Paripueira-AL, que contribui para uma alimentação saudável, sadia e equilibrada, e por ser uma cidade litorânea o pescado é de grande importância nessa localidade, devendo-se ter maior incentivos para o desenvolvimento da atividade aquícola e pesqueira.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei 57 Informações Econômicas, SP, v. 48, n. 1, jan./mar. 2018. Perfil do Consumidor de Pescado em Dois Municípios do Litoral Amazônico Brasileiro

nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**, Brasília, 30 mar. 2017. Seção 1, p. 3.

BRASIL - Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução 196 de 10 de outubro de 1996 - **Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos**. Brasília. 1996. capturado em 20 de jan. 2021. Online. Disponível na internet http://www.fmb.unesp.br/etica_pesquisa/docs/resolucao_196.pdf.

CARDOSO, E.S., LEAL C.L.C. & COSTA J.M. 2013. O mercado e o pescado: uma primeira atualização dos circuitos econômicos e das cadeias produtivas do peixe em Santa Maria-RS. **Ciênc. Natur.** 35(2): 226-231.

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

DOS SANTOS, I.G.C.; CARVALHO, J.R.; SOUZA, C.A.; DIAS, B.P.; et al. Perfil do consumidor de pescado da cidade de Bom Jesus na região do Vale do Gurgueia. **-Tecnica**. v. 5, n. 2 (2020).

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. **Manual para la comercialización de los productos de la acuicultura**. 1990. Santiago. 125p.

FILHO, M.X.P; RODRIGUES, A.P.O; REZENDE, F.P. Dinâmica da produção de tambaqui e demais peixes redondos no Brasil. **Boletim Ativos Aquicultura**, v.2, n.2, p.1-5,2016.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS – FAO. **The state of world fisheries and aquaculture: meeting the sustainable development goals**. Roma: FAO, 2018a. 210 p.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS - FAO.
FAO yearbook: fishery and aquaculture statistics 2016. Roma: FAO, 2018b. 104 p.

FORNARI, Carolina Araújo Cunha et al. Estudo sobre os hábitos de consumo de pescado da população de Palmas (TO). **DESAFIOS-Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins**, v. 4, n. 4, p. 136-142, 2017.

HANAZAKI N. & BEGOSSI A. 2006 Catfish and mullets: the food preferences and taboos of caiçaras (Southern Atlantic forest coast, Brazil). **Interciencia**. 31(2): 1-2.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Aquisição alimentar domiciliar**. 2010. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_aquisicao/pof20082009_aquisicao.pdf. acesso em 20 de jan. 2020.

LEVINE D.M., BERENSON M.L. & STEPHAN D. 2000. **Estatística: teoria e aplicações usando Microsoft Excel em português**. Editora LTC, Rio de Janeiro. 812p.

LOPES, I.G.; DE OLIVEIRA, R.G.; RAMOS, F.M. Consumo de peixes pela população brasileira. **Biota Amazônica**. Macapá, v. 6, n. 2, p. 62-65, 2016. Disponível em< <http://periodicos.unifap.br/index.php/biota>>. Acesso em: 26/02/2020.

Maciel E.D.S., Savay-Da-Silva L.K., Galvão J.A. & Oetterer M. 2015. Atributos de qualidade do pescado relacionados ao consumo na cidade de Corumbá, MS. **Bol. Inst. Pesca**. 41(1):199-206.

Mattar F.N. 1997. **Novo modelo de estratificação socioeconômica para marketing**. Anais Seminário de Administração, 2. São Paulo, SP. Universidade de São Paulo, 243-256.

Neto, A.P.R. 2010. **Fatores que influenciam na decisão de compra de pescado nas feiras livres de Macapá-AP**. Trabalho de conclusão de curso de graduação em Engenharia de Pesca, Universidade do Estado do Amapá, Macapá. 38p.

PEIXE BR. Anuário Peixe BR da Piscicultura 2019. Disponível em: >.< Acesso em:

PERON, C. **Brasil pode ser o maior na criação de peixes**. 2012. Disponível em: ><http://www.cpt.com.br/cursos-criaçãodepeixesqartigos/brasil-pode-ser-maior-criacao-peixes>.< Acesso em: 18/02/2016.

SAMPAIO, I.B.M. 1998. **Estatística aplicada à experimentação animal**. Belo Horizonte. FEPMVZ, 221p.

SANTOS, E. **Pesca e piscicultura**. Belo Horizonte, Itatiaia Ltda, 1977.

SANTOS E.L., SANTOS E.P., PONTES E.C., SOUZA A.P.L., TEMOTEO M.C. & CAVALCANTI M.C.A. 2012. Mercado consumidor de carne suína e derivados em Rio Largo, AL. **Acta Vet. Bras.** 6(3):230- 238.

SANTOS E.L., SOARES E.C, SILVA T., MACENA, I. C.; et al. Perfil de consumidores de pescados na cidade de Coruripe, Alagoas. **Acta Veterinaria Brasilica**, v.9, n.2, p.153-159, 2015.

SARTORI, A. G. O.; AMANCIO, R. D. **Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v.19, n.92, p. 83-93, 2012.

SCHERR, C.; GAGLIARDI, A.C.M.; MINAME, M.H. et al. Concentração de Ácidos Graxos e Colesterol de Peixes Habitualmente Consumidos no Brasil. **Arquivo Brasileiro de Cardiologia**. v.104, p.152-158. 2014.

SOARES, L.; BELO, M. A. Consumo de pescado no município de Porto Velho-RO. **Enciclopédia Biosfera**, v. 11, n. 21, 2015.

Tavares G.C.; Aquino R.M.A. Palhares M.M. Santos R.R.D., Bonfim L.M. & Teixeira L.V. 2013. Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG. **Bol. Ind. Anim.** 70:230-236.

VASCONCELLOS, J. P. **Determinantes do consumo do pescado na população que frequenta feiras livres do Município de Santo André, São Paulo**. Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Epidemiologia Experimental

Aplicada às Zoonoses em Medicina Veterinária, Universidade de São Paulo, São Paulo/SP, 2010, 102p.