ReGeo ISSN: 2177-3246

# AVALIAÇÃO DO CONSUMO DO PESCADO NA CIDADE DE CAMETÁ-PA

# ASSESSMENT OF FISH CONSUMPTION IN THE CITY OF CAMETÁ-PA

# EVALUACIÓN DEL CONSUMO DE PESCADO EN LA CIUDAD DE CAMETÁ-PA

https://doi.org/10.56238/revgeov17n8-180

**Data de submissão:** 19/07/2026 **Data de publicação:** 19/08/2026

**Joao Gabriel Rodrigues Martins**
Graduação em Tecnologia em alimentos
Instituição: Universidade do Estado do Pará (UEPA)
E-mail: jg9764741@gmail.com

**Lucas Mendes Da Silva**
Graduação em Tecnologia em Alimentos
Instituição: Universidade do Estado do Pará (UEPA)
E-mail: lucasmendesdasilva198@gmail.com

**Erika Cibelle Costa da Silva**
Graduação em Nutrição
Instituição: Universidade Federal do Pará (UFPA)
E-mail: erikacibelle@ufpa.br

**Eliane de Castro Coutinho**
Doutorado em Ciências Ambientais
Instituição: Universidade do Estado do Pará (UEPA)
E-mail: elianecoutinho@uepa.br

**Seidel Ferreira dos Santos**
Doutorado em Biodiversidade e Biotecnologia -Bionorte
Instituição: Universidade do Estado do Pará (UEPA)
E-mail: seidelsantos@uepa.br

**Josyane Brasil da Silva**
Doutorado em Saúde Animal na Amazônia
Instituição: Universidade do Estado do Pará (UEPA)
E-mail: josybrasil@uepa.br

**Elen Vanessa Costa da Silva**
Doutorado em Ciencia e Tecnologia de Alimentos
Instituição: Universidade do Estado do Pará (UEPA)
E-mail: elen.vanessa@uepa.br

**RESUMO**
O pescado é um alimento de grande importância nutricional, econômica e cultural, especialmente na região amazônica, onde seu consumo faz parte dos hábitos alimentares da população. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo avaliar o padrão de consumo de pescado no município de Cametá-PA. A pesquisa foi realizada por meio da aplicação de questionários a 218 consumidores no

Mercado de Peixe da Feira Municipal de Cametá, buscando identificar as espécies mais consumidas, a frequência e a quantidade de consumo, os fatores que influenciam a escolha do produto e o perfil socioeconômico dos consumidores. Os resultados demonstraram que o mapará e a pescada branca são as espécies mais consumidas pelos entrevistados. Observou-se que a maioria consome pescado de uma a duas vezes por semana, com consumo médio entre 1 e 2 kg semanais. Entre os fatores que mais influenciam a escolha do pescado destacaram-se o sabor, o preço e o valor nutricional. Além disso, verificou-se que o pescado possui relevante importância na alimentação da população local, embora fatores como preço elevado, disponibilidade das espécies e período do defeso possam limitar seu consumo. Conclui-se que o pescado desempenha papel fundamental na segurança alimentar, na cultura e na economia do município de Cametá-PA.

**Palavras-chave:** Consumo de Pescado. Hábitos Alimentares. Segurança Alimentar. Mercado de Peixe. Cametá.

**ABSTRACT**
Fish is a food of great nutritional, economic, and cultural importance, especially in the Amazon region, where its consumption is part of the population's dietary habits. In this context, the present study aimed to evaluate fish consumption patterns in the municipality of Cametá, Pará. The research was conducted by administering questionnaires to 218 consumers at the Cametá Municipal Market's fish section, seeking to identify the most consumed species, consumption frequency and quantity, factors influencing product choice, and the consumers' socioeconomic profile. The results showed that *mapará* and *pescada branca* (white weakfish) are the species most consumed by the respondents. It was observed that the majority consume fish once or twice a week, with an average weekly intake of 1 to 2 kg. Taste, price, and nutritional value stood out as the primary factors influencing the choice of fish. Furthermore, the study found that fish plays a significant role in the local population's diet, although factors such as high prices, species availability, and closed fishing seasons (defeso) may limit consumption. It is concluded that fish plays a fundamental role in the food security, culture, and economy of the municipality of Cametá, Pará.

**Keywords:** Fish Consumption. Dietary Habits. Food Security. Fish Market. Cametá.

**RESUMEN**
El pescado es un alimento de gran importancia nutricional, económica y cultural, especialmente en la región amazónica, donde su consumo forma parte de los hábitos alimentarios de la población. En este contexto, el presente estudio tuvo como objetivo evaluar el patrón de consumo de pescado en el municipio de Cametá-PA. La investigación se realizó mediante la aplicación de cuestionarios a 218 consumidores en el Mercado de Peces de la Feria Municipal de Cametá, buscando identificar las especies más consumidas, la frecuencia y la cantidad de consumo, los factores que influyen en la elección del producto y el perfil socioeconómico de los consumidores. Los resultados demostraron que el mapará y la pescadilla blanca son las especies más consumidas por los entrevistados. Se observó que la mayoría consume pescado de una a dos veces por semana, con un consumo promedio entre 1 y 2 kg semanales. Entre los factores que más influyen en la elección del pescado destacaron el sabor, el precio y el valor nutricional. Además, se verificó que el pescado posee una importancia relevante en la alimentación de la población local, aunque factores como el precio elevado, la disponibilidad de las especies y el período de veda puedan limitar su consumo. Se concluye que el pescado desempeña un papel fundamental en la seguridad alimentaria, en la cultura y en la economía del municipio de Cametá-PA.

**Palabras clave:** Consumo de Pescado. Hábitos Alimentarios. Seguridad Alimentaria. Mercado de Peces. Cametá.

## 1 INTRODUÇÃO

Pescado é o animal aquático obtido de água doce ou salgada, por diferentes processos de captura ou pesca, para fins alimentares. Para o uso alimentar, classifica-se os pescados em: peixes, moluscos, crustáceos e quelônios. Deles se utiliza principalmente à carne, ovas e ovos e preparam-se derivados como gelatina, farinha de peixe, concentrado de proteínas de peixe, gordura ou óleo do fígado, produtos defumados (REBELATTO *et al* 2022).

De acordo com Xiamenez (2021), o Brasil possui grande potencial para se tornar um dos principais produtores de pescado do mundo, devido à sua extensa costa marítima, abundância de recursos hídricos, clima favorável, localização estratégica e um mercado interno diversificado. Embora existam desafios, a expansão da produção pesqueira e aquícola é viável por meio de planejamento e políticas públicas adequadas.

A Região Norte do Brasil se destaca nacionalmente pela expressiva produção de pescado em águas continentais, devido à grande disponibilidade de rios, lagos e reservatórios, características marcantes da bacia amazônica e de outras bacias hidrográficas da região. No estado do Tocantins, a atividade pesqueira e aquícola tem se consolidado nos últimos anos, com investimentos em infraestrutura e incentivos ao desenvolvimento da aquicultura. A produção de peixes no estado é fortemente concentrada em espécies nativas de grande aceitação no mercado, como o piau, pintado, caranha, tambaqui e pirarucu, destacando-se pela combinação entre tradição regional e potencial econômico (CUNHA *et al.*, 2017).

No Pará, a atividade pesqueira é de grande importância, especialmente para a população ribeirinha. Em 2022, o estado registrou uma produção de aproximadamente 14.200 toneladas de pescado de cultivo (aquicultura), representando cerca de 1,9% da produção nacional, com crescimento de 179% em relação a 2013, o que demonstra a relevância crescente do setor no estado (FAPESPA, 2024).

No âmbito do mercado nacional interno, as espécies típicas da pesca e da aquicultura, como piramutaba, dourada, bagres e camarões, ainda têm papel relevante no abastecimento local e regional. Entretanto, mais recentemente, verifica-se que no mercado de exportação internacional, embora os peixes de água doce continuem representativos, a cadeia pesqueira paraense tem concentrado sua produção em pescado inteiro congelado (exceto filés) responsável por cerca de 44,7% das exportações do Estado em 2023 (aproximadamente 4,3 mil toneladas) e em pargo congelado, que respondeu por 28,6% do total (AGÊNCIA PARÁ, 2023).

Pescados são bastante consumidos na região do baixo Tocantins na cidade de Cametá-PA, sendo comercializado em feira livre no município várias espécies diversificadas como sardinha (Sardinella

brasiliensis), curimatã (Prochilodus nigricans), mapará (Hypophthalmus marginatus) e pescada branca (Cynoscion leiarchus) (NEVES *et al.*, 2024).

Conhecer o perfil do consumidor é essencial para entender seus hábitos alimentares e preferências, permitindo que os produtores atendam de forma mais eficiente às demandas do mercado (BRASIL, 2014). De acordo com a Food and Agriculture Organization (FAO), o consumo aparente mundial de pescados passou de 10 kg/per capita por ano em 1965 para 20,24 kg em 2022 (FAO, 2024). Dados disponibilizados pela Pesquisa de Orçamentos Familiares -POF de 2017-2018 mostram que o consumo médio domiciliar per capita anual de pescados no Brasil foi de 5,66 kg nesse período (IBGE, 2019). O Mapa (2017) apontou que a média anual de consumo de pescado no Brasil foi de 14 Kg/habitante/ano, enquanto o ideal seria 20 Kg/habitante/ano. Vários fatores podem interferir diretamente neste baixo consumo de pescado, como por exemplo o nível de preço, a oferta de pescado nos mercados e o nível de procura dos consumidores (OLIVEIRA, 2018)

Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar o consumo de pescado no Município de Cametá PA, analisando quais os fatores influenciam a aquisição e consumo do mesmo, como frequencia de consumo, espécies, preço, etc.

## 2 METODOLOGIA

A presente pesquisa foi realizada no Mercado de Peixe localizado no bairro Centro da cidade de Cametá, considerando sua importância econômica, social e cultural para o município. Para obtenção das informações foi utilizado a pesquisa com *survey,* que segundo Fonseca (2002) tem como característica buscar informações de um determinado grupo através da aplicação de questionários que auxiliaram na coleta dos dados com características e opiniões sobre o que se deseja investigar.

Para construção dos dados nesta pesquisa o instrumento utilizado foi o questionário estruturado com onze perguntas que teve por objetivo identificar o sexo (feminino/masculino) e a idade dos sujeitos participantes. O questionário também buscou identificar qual a frequência de consumo de pescados, e qual a espécie mais consumida e quais são os fatores que influenciam nas escolhas.

Para a definição do cálculo amostral, foi considerado o número médio de frequentadores do Mercado de Peixe nos últimos três meses, estimado em aproximadamente 500 pessoas. O cálculo da amostra representativa da clientela foi realizado por meio da ferramenta calculadora eletrônica do sítio SurveyMonkey (https://pt.surveymonkey.com/mp/sample-size-calculator/), adotando-se os seguintes parâmetros: população estimada de 500 frequentadores, nível de confiança de 95% e margem de erro de 10%, resultando em uma amostra de 218 participantes.

A análise dos dados obtidos por meio da aplicação do questionário estruturado foi feita por meio da construção de gráficos que visaram identificar quais os principais aspectos encontrados nas questões indagadas aos sujeitos participantes, esses aspectos identificados foram confrontados com a literatura vigente por meio de uma análise descritiva dos dados coletados ao longo da investigação.

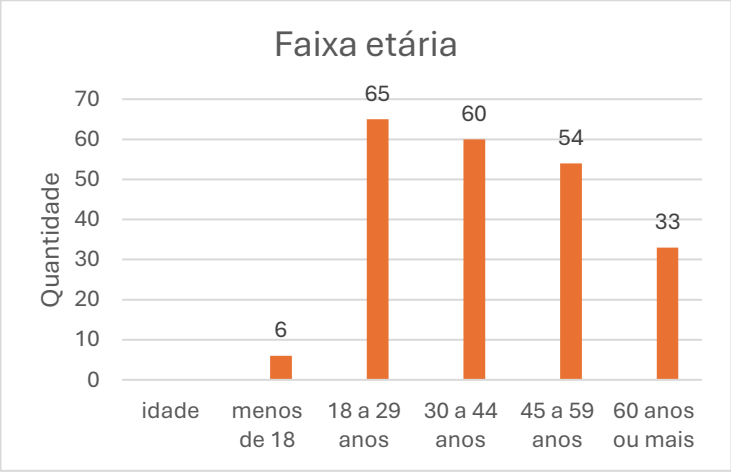
## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre os 218 entrevistado no mês de abril de 2026 no mercado de peixe no bairro Centro da cidade de Cametá, observou-se predominância do sexo masculino, correspondendo a 133 entrevistados (61%), enquanto o sexo feminino representou 85 entrevistados (39%),

Os resultados evidenciaram predominância do sexo masculino entre os entrevistados do mercado de peixe estudado. Corroborando os resultados desta pesquisa da mesma forma, Araújo *et al.* (2017), em pesquisa desenvolvida na feira livre de Porto Real do Colégio, em Alagoas, identificaram maior participação do público masculino no comércio e consumo de pescado, evidenciando a forte inserção dos homens nas atividades relacionadas à cadeia produtiva pesqueira.

Fazendo um parâmetro através do questionário aplicado em relação à idade, foi possível identificar que o público participante apresentou predominância de adultos jovens. A faixa etária de 18 a 29 anos correspondeu à maior parcela da amostra, com 65 participantes, seguida pela faixa de 30 a 44 anos, com 60 respondentes. Em sequência, observou-se a faixa etária de 45 a 59 anos, representada por 54 participantes, enquanto indivíduos com 60 anos ou mais totalizaram 33 respondentes. Já os menores de 18 anos corresponderam à menor representatividade da pesquisa, com apenas 6 participantes, conforme mostrado no gráfico 1.

Gráfico 1. Idade




Fonte: Elaborada pelos autores

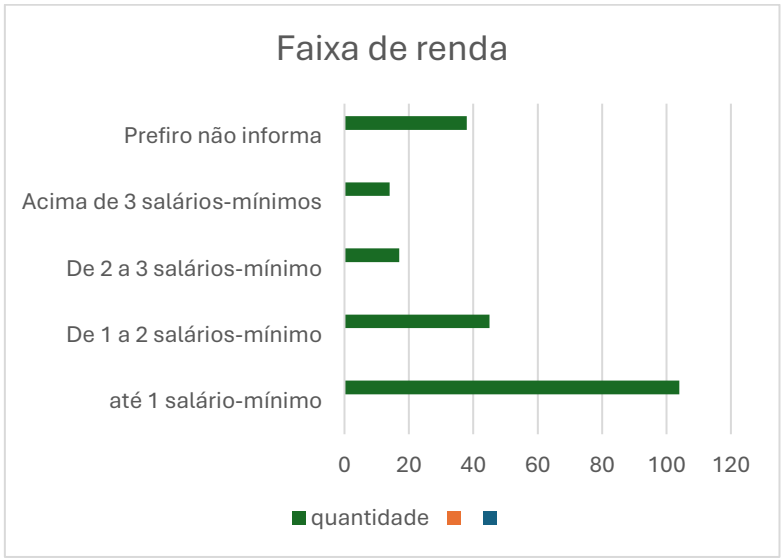
A predominância de adultos jovens e de meia-idade em pesquisas sobre hábitos alimentares também é observada em estudos semelhantes. Segundo Sartori e Amancio (2012), indivíduos nessa faixa etária apresentam maior autonomia nas escolhas alimentares, influenciando diretamente o padrão de consumo de proteínas de origem animal, incluindo pescado. Além disso, pesquisas apontam que adultos economicamente ativos tendem a possuir maior acesso à informação sobre alimentação saudável e benefícios nutricionais associados ao consumo de peixes e frutos do mar.

De acordo com Kubitza (2015), o consumo de pescado está frequentemente relacionado a fatores como renda, escolaridade, cultura alimentar e percepção sobre os benefícios à saúde. Dessa forma, a predominância de participantes entre 18 e 59 anos torna-se relevante para a análise dos hábitos de consumo investigados nesta pesquisa, uma vez que essa população representa parcela significativa dos consumidores ativos no mercado alimentício.

A menor participação de indivíduos menores de 18 anos e idosos pode estar associada à menor autonomia nas decisões de compra e consumo alimentar, além de possíveis limitações no acesso aos instrumentos digitais utilizados para aplicação do questionário. Assim, os dados obtidos mostram-se compatíveis com o perfil amostral encontrado em estudos sobre comportamento alimentar e consumo de pescado no Brasil.

Em relação aos dados obtidos sobre a faixa de renda dos entrevistados, observou-se que a maior parte dos participantes possui renda de até 1 salário-mínimo. Em seguida, destacam-se os entrevistados com renda entre 1 e 2 salários-mínimos. Já as faixas acima de 3 salários-mínimos apresentaram menor participação na pesquisa, enquanto parte dos entrevistados preferiu não informar a renda. Como mostra no gráfico 2

Gráfico 2. Faixa de renda dos entrevistados



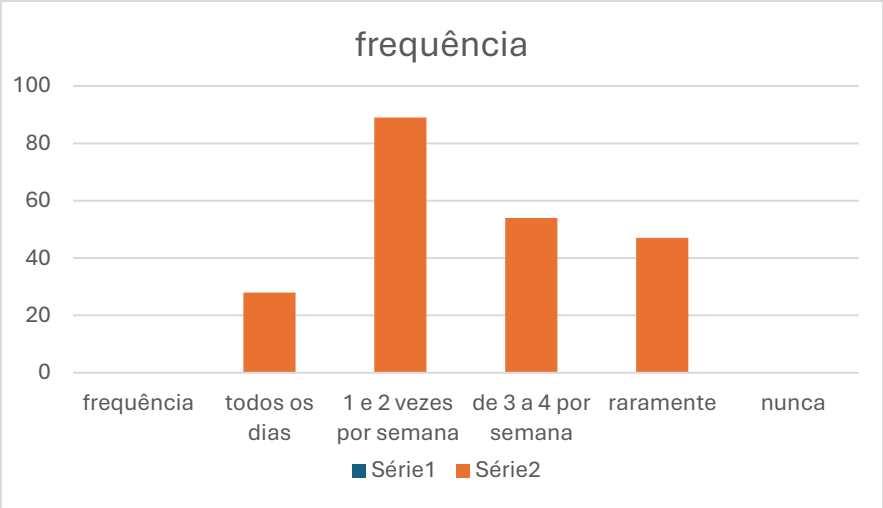

Fonte: Elaborada pelos autores

Esses resultados indicam que o consumo de pescado está presente principalmente entre famílias de baixa renda, mostrando a importância desse alimento como fonte acessível de proteína animal. Segundo Souza *et al.* (2018), fatores econômicos influenciam diretamente na escolha e frequência do consumo de pescado pelas famílias brasileiras.

Resultados semelhantes foram encontrados por Santos e Silva (2020), que identificaram predominância de consumidores com renda de até dois salários-mínimos em pesquisas realizadas na região Norte do Brasil. Além disso, os autores destacam que o pescado possui grande relevância cultural, econômica e nutricional para a população amazônica.

No que se refere à frequência de consumo de pescado, foi possivel observa que a maioria dos entrevistados respoderam 1 a 2 vezes por semana com 89 pessoas, em seguida, destacam-se aqueles que consomem de 3 a 4 vezes por semana com 54 pessoas, enquanto uma parcela menor afirmou consumir raramente com 47 resposta. O consumo diário apresentou menor quantidade de respostas com 28 participantes, conforme mostrado no gráfico 3.

Gráfico 3. frequência do consumo




Fonte: Elaborada pelos autores

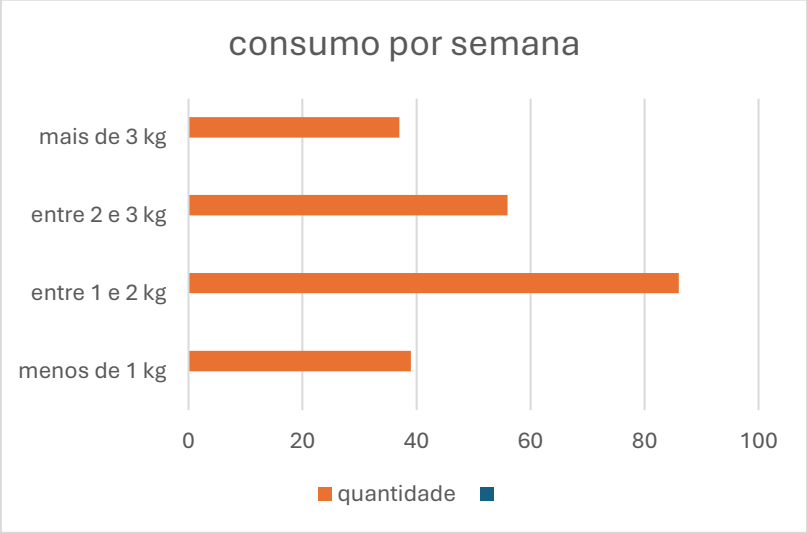
Esses resultados evidenciam que o pescado está presente na alimentação regular de grande parte dos entrevistados, sendo consumido semanalmente pela maioria. A baixa frequência de consumo diário pode estar relacionada a fatores como custo do produto, dificuldade de conservação, disponibilidade em determinados períodos e à diversificação alimentar, já que muitos consumidores alternam o pescado com outras fontes de proteína, como carne bovina e frango.

De maneira semelhante, Ribeiro *et al.* (2018) observaram, em pesquisa realizada no município de Palmas-TO, que a maior parte dos entrevistados consumia peixe entre uma e duas vezes por semana,

enquanto o consumo diário apresentou baixa representatividade. Esses dados reforçam que o consumo moderado de pescado é o padrão predominante entre os consumidores brasileiros.

Como mostra no gráfico 4, boa parte dos entrevistados consome entre 1 e 2 kg de pescado por semana com 86 participantes, representando a categoria de maior frequência entre os participantes. Em seguida, destacou-se o consumo entre 2 e 3 kg semanais com 56 participantes. Já os menores índices foram observados nas categorias menos de 1 kg com 39 participantes e mais de 3 kg com 37 participantes, indicando que extremos de consumo são menos frequentes entre os respondentes.

Gráfico 4. Consumo semanal de pescado pelos entrevistados




Fonte: Elaborada pelos autores

Esses dados indicam que o consumo semanal de pescado entre os participantes ocorre de forma moderada, evidenciando que o pescado faz parte da alimentação habitual da maioria dos entrevistados. O maior consumo concentrado entre 1 e 2 kg por semana pode estar relacionado à busca por uma alimentação mais saudável e ao valor nutricional do pescado, reconhecido como importante fonte de proteínas, vitaminas e ácidos graxos essenciais.

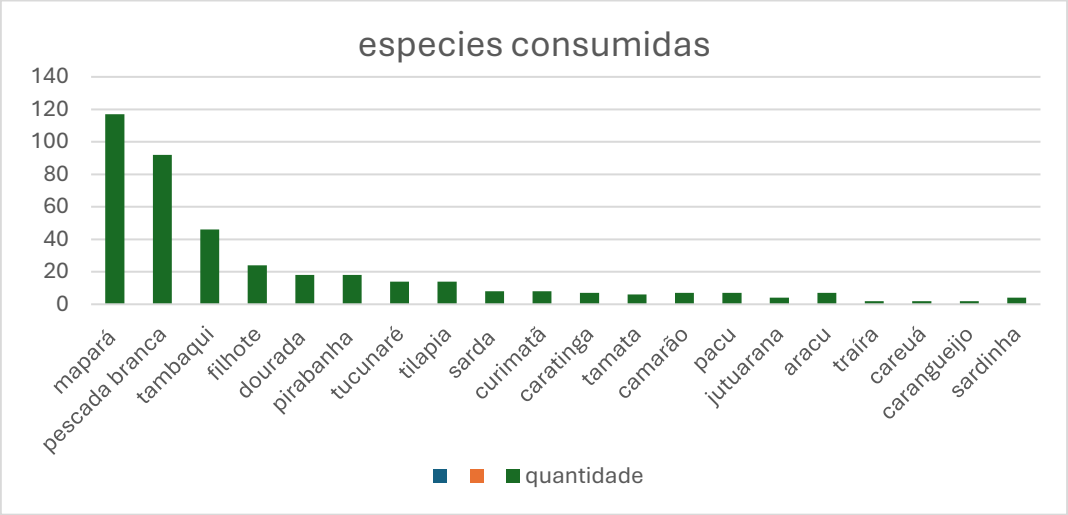
Corroborando os resultados encontrados neste estudo, Fornari *et al.* (2017) verificaram que o consumo moderado de pescado é o padrão mais frequente entre os consumidores brasileiros, predominando a ingestão semanal em quantidades intermediárias. Os autores também ressaltam que o pescado é frequentemente associado à alimentação saudável devido à presença de nutrientes benéficos à saúde cardiovascular.

Além disso, Baptiston *et al.* (2020) afirmam que o preço, a conservação do produto e a praticidade no preparo influenciam diretamente o consumo de pescado. Esses fatores podem explicar a menor frequência observada nas categorias de maior consumo semanal, como acima de 3 kg.

Portanto, os resultados demonstram que o pescado apresenta participação significativa na alimentação dos entrevistados, porém o consumo ainda ocorre em níveis moderados, refletindo fatores econômicos, culturais e alimentares que influenciam os hábitos de consumo da população camentaense.

No gráfico 5 estão descritos os resultados quanto as especies de pescado mas consumidas na cidade de cametá-Pará.

Gráfico 5. Espécies de pescado mais consumidas no município de Cametá-PA




Fonte: Elaborada pelos autores

Os dados obtidos no questionário demonstraram que as espécies de pescado mais consumidas pelos entrevistados no município de Cametá-PA foi o mapará e a pescada branca, apresentando as maiores frequências de resposta, com destaque para o mapará, que obteve a maior quantidade de citações entre todas as espécies avaliadas. Em seguida, destacou-se o consumo de tambaqui, enquanto espécies como filhote, dourada, pirabanha, tucunaré e tilápia apresentaram níveis intermediários de consumo. Já espécies como traíra, careuá, caranguejo e sardinha apresentaram menor frequência entre os entrevistados.

Esse resultado pode estar relacionado aos hábitos alimentares da população ribeirinha e à ampla disponibilidade dessas espécies nos rios da região amazônica, principalmente do mapará, considerado um dos pescados mais tradicionais e acessíveis no município de Cametá-PA. Além disso, fatores como preço, facilidade de captura, comercialização e preferência cultural influenciam diretamente na escolha das espécies consumidas pela população.

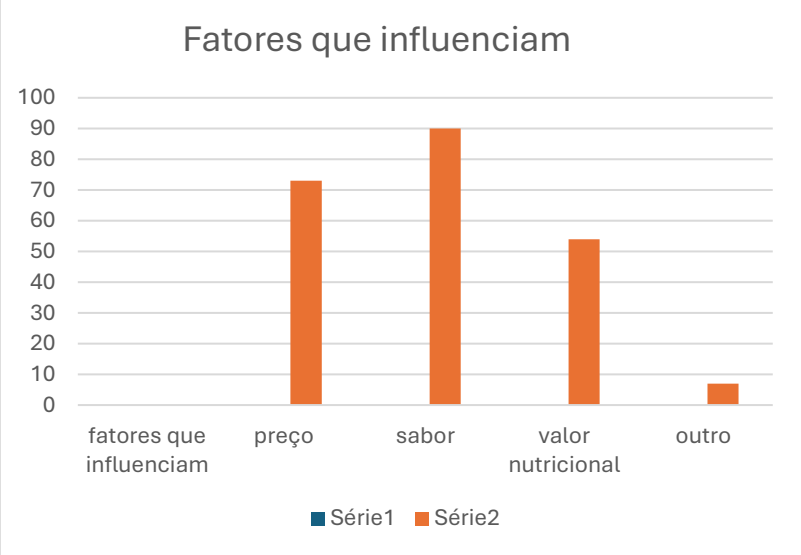
A elevada frequência do consumo de mapará também pode ser explicada pela importância econômica e cultural dessa espécie na região amazônica, sendo bastante comercializada em feiras e mercados locais. Estudos realizados por Isaac e Almeida (2011) destacam que o consumo de pescado

na Amazônia está fortemente associado à disponibilidade regional das espécies e à tradição alimentar das comunidades ribeirinhas. Da mesma forma, Santos *et al.* (2020) observaram que espécies regionais como mapará, pescada e tambaqui estão entre as mais consumidas em municípios paraenses devido ao fácil acesso e ao valor cultural desses alimentos.

Por outro lado, a menor frequência de algumas espécies pode estar relacionada à redução da oferta nos períodos de pesca, ao aumento do preço de comercialização e até mesmo à diminuição dos estoques pesqueiros naturais. Segundo Batista *et al.* (2014), a pressão pesqueira e as alterações ambientais nos rios amazônicos têm contribuído para a redução da disponibilidade de determinadas espécies, influenciando diretamente o padrão de consumo da população. Além disso, a sazonalidade da pesca faz com que algumas espécies sejam menos encontradas em determinados períodos do ano, ocasionando menor consumo entre os entrevistados.

Os resultados obtidos no questionário demonstraram que o principal fator que influencia a escolha do pescado entre os entrevistados do município de Cametá-PA foi o sabor, apresentando a maior frequência de respostas com 90 participantes. Em seguida, destacou-se o preço com 73 participante, seguido do valor nutricional com 54 participantes. Já a categoria "outros" apresentou a menor quantidade de respostas entre os participantes da pesquisa com 7 participantes. Como mostra no gráfico 6.

Gráfico 6. Fatores que influenciam a escolha do pescado pelos consumidores de Cametá-PA




Fonte: Elaborada pelos autores

Os dados evidenciam que as características sensórias do alimento exercem forte influência sobre os hábitos alimentares da população, especialmente em comunidades amazônicas, onde o consumo de pescado faz parte da cultura alimentar regional. O destaque do sabor como principal fator

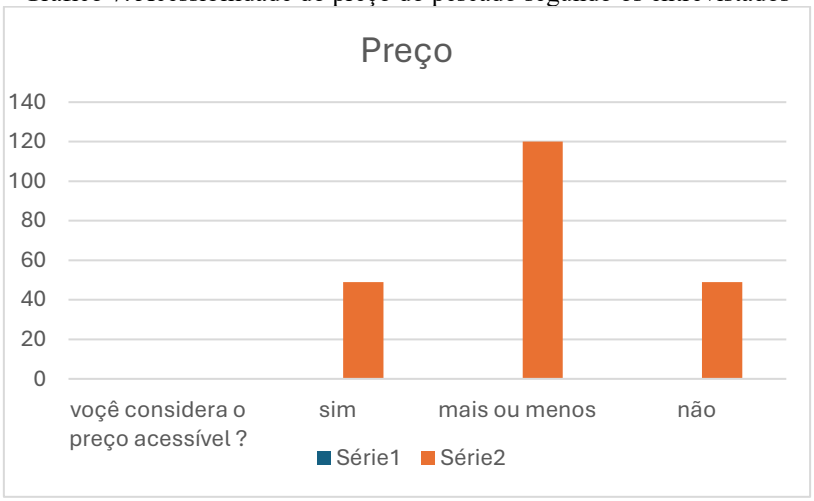
pode estar associado à preferência por espécies tradicionalmente consumidas na região, como o mapará e a pescada branca, que possuem ampla aceitação popular.

Outro aspecto relevante observado foi a influência do preço na escolha do pescado, demonstrando que fatores econômicos possuem papel importante na decisão de compra dos consumidores. Em muitas famílias, a aquisição do alimento depende da acessibilidade financeira e da disponibilidade das espécies comercializadas nos mercados locais. Segundo Souza *et al.* (2018), o preço do pescado é um dos principais fatores determinantes para o consumo em municípios amazônicos, principalmente em populações de menor renda.

O valor nutricional também apresentou destaque entre as respostas, indicando que parte dos entrevistados reconhece os benefícios do pescado para a saúde, devido à presença de proteínas de alta qualidade, vitaminas e ácidos graxos essenciais. De acordo com Brasil (2020), o pescado possui elevado valor nutricional e desempenha importante papel na segurança alimentar e nutricional da população.

Em relação ao gráfico 7 mostram que a maioria dos entrevistados considera o preço do pescado "mais ou menos" acessível, apresentando a maior quantidade de respostas. As opções "sim" e "não" obtiveram a mesma frequência de respostas, demonstrando opiniões divididas entre os participantes.

Gráfico 7. Acessibilidade do preço do pescado segundo os entrevistados



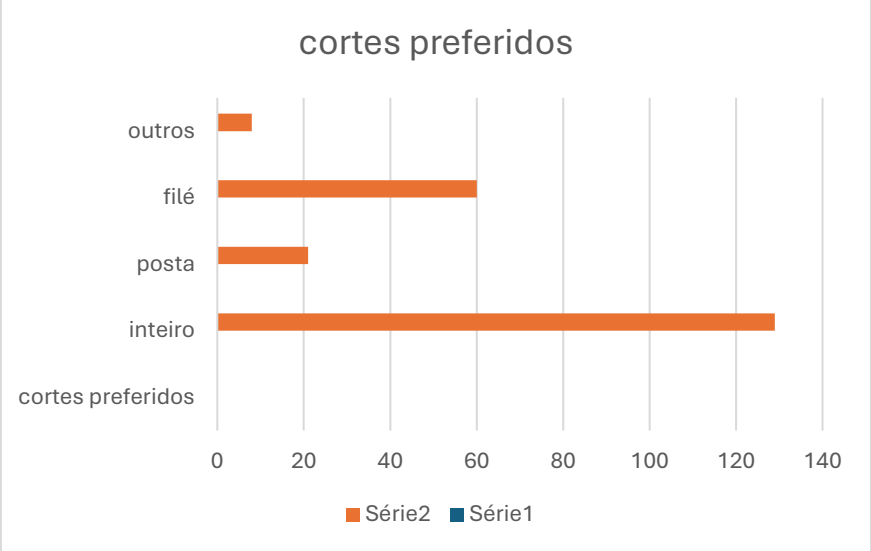

Fonte: Elaborada pelos autores

Esse resultado indica que, embora o pescado faça parte da alimentação da população de Cametá-PA, o preço ainda pode representar uma dificuldade para parte dos consumidores. A variação dos preços pode estar relacionada à oferta das espécies, ao período de pesca e aos custos de comercialização. Além disso, fatores econômicos influenciam diretamente no poder de compra da população, afetando o acesso ao pescado em determinados períodos do ano.

Resultados semelhantes foram observados por Souza *et al.* (2018), que destacaram que o preço do pescado é um dos fatores que mais influenciam o consumo nas regiões amazônicas.

Os resultados obtidos no gráfico 8 demonstraram que o corte de pescado mais preferido pelos entrevistados foi o peixe inteiro, apresentando 129 respostas. Em seguida, destacou-se o filé, com 60 respostas, enquanto a posta apresentou 21 respostas. A categoria "outros" registrou apenas 8 respostas, representando a menor frequência entre os participantes. Esses dados evidenciam uma maior preferência pelo pescado inteiro, possivelmente devido à cultura alimentar local, ao menor custo e à percepção de maior frescor do produto.

Gráfico 8. Cortes preferidos de pescado pelos entrevistados



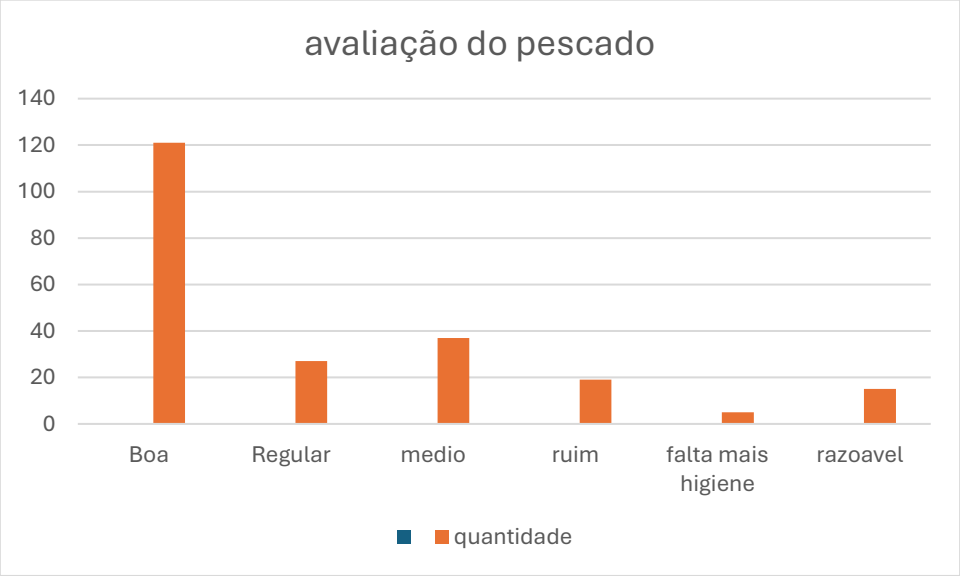

Fonte: Elaborada pelos autores

Além disso, a maior preferência pelo pescado inteiro também pode estar associada ao aspecto econômico, já que esse tipo de corte geralmente apresenta menor custo em comparação aos cortes processados, como filé e posta. Em muitas regiões da Amazônia, o consumidor costuma adquirir o peixe inteiro por oferecer melhor aproveitamento do alimento e por manter características consideradas naturais do produto. Segundo estudos de Souza *et al.* (2019), consumidores de pescado valorizam fatores como frescor, aparência e preço no momento da compra, o que favorece a escolha do peixe inteiro.

Outro ponto importante é que o pescado inteiro permite diferentes formas de preparo, como assado, cozido e frito, sendo bastante utilizado em refeições tradicionais da região Norte. De acordo com Kubitza e Campos (2006), o consumo de peixe inteiro ainda é predominante em localidades onde existe forte influência cultural da pesca e do consumo doméstico de pescado fresco.

Os resultados do gráfico 9 são referentes à avaliação da qualidade do pescado comercializado na cidade de Cametá-PA. Observou-se que a maioria dos entrevistados classificou a qualidade do pescado como “boa”, apresentando a maior frequência de respostas. Em seguida, destacaram-se as avaliações “médio” e “regular”. Já as categorias “ruim”, “razoável” e “falta mais higiene” apresentaram menores quantidades de respostas entre os participantes. Esses resultados demonstram que, de maneira geral, os consumidores possuem uma percepção positiva sobre a qualidade do pescado comercializado no município.

Gráfico 9. Avaliação da qualidade do pescado comercializado na cidade de Cametá-PA




Fonte: Elaborada pelos autores

A predominância da avaliação “boa” pode estar relacionada ao fato de o pescado ser amplamente consumido na região, chegando ao consumidor muitas vezes de forma fresca devido à forte atividade pesqueira local. Segundo Brasil (2020), fatores como frescor, aparência e conservação influenciam diretamente a satisfação e a percepção de qualidade do consumidor em relação ao pescado comercializado.

Por outro lado, as respostas relacionadas à “falta mais higiene” e “ruim” demonstram que parte dos consumidores ainda percebe problemas nas condições de comercialização do pescado. De acordo com Santos *et al.* (2021), condições inadequadas de manipulação, higiene e armazenamento em feiras e mercados podem comprometer a qualidade do pescado e influenciar negativamente a confiança do consumidor.

Os resultados referentes à pergunta 11 demonstraram que muitos entrevistados afirmaram não encontrar dificuldades para consumir pescado com frequência. Entretanto, entre as dificuldades mais citadas, destacou-se a questão financeira, principalmente relacionada ao preço elevado do pescado,

apresentando a maior quantidade de respostas. Também foram mencionados fatores como tempo corrido para o preparo, baixa disponibilidade do produto em alguns períodos, pouca variedade de espécies comercializadas e dificuldades no período do inverno e do defeso, época em que ocorre a restrição da pesca de determinadas espécies.

A predominância das respostas relacionadas ao preço elevado demonstra que o fator econômico influencia diretamente o consumo de pescado entre os entrevistados. Segundo Silva *et al.* (2021), o custo do pescado pode limitar o consumo frequente, principalmente entre famílias de menor renda, mesmo em regiões onde o peixe faz parte da alimentação tradicional.

Outro aspecto observado foi a influência da sazonalidade da pesca, especialmente durante o período do defeso. Nessa época, ocorre redução da oferta de algumas espécies, o que pode aumentar os preços e dificultar o acesso ao pescado. De acordo com Santos e Oliveira (2020), a diminuição da disponibilidade do pescado durante o defeso impacta diretamente o consumo e a comercialização nas regioões pesqueiras.

## 4 CONCLUSÃO

Observou-se que espécies mais consumidas foram o mapará e a pescada branca, refletindo a forte influência dos hábitos alimentares regionais e a disponibilidade dessas espécies nos mercados locais. Verificou-se que a maioria dos entrevistados consome pescado de uma a duas vezes por semana, com consumo médio entre 1 e 2 kg semanais, demonstrando que esse alimento faz parte da dieta habitual dos moradores. Em relação aos fatores que influenciam a escolha do pescado, observou-se que o sabor foi o principal aspecto considerado pelos consumidores, seguido pelo preço e pelo valor nutricional, evidenciando a influência de fatores culturais, econômicos e relacionados à saúde.

Constatou-se predominância do sexo masculino, de adultos jovens e de indivíduos com renda de até um salário-mínimo, indicando que o pescado possui grande relevância para diferentes grupos sociais e representa uma importante fonte de proteína para a população de menor renda. De modo geral, conclui-se que o consumo de pescado em Cametá-PA está fortemente associado à tradição alimentar da região e à disponibilidade das espécies comercializadas. Entretanto, fatores como o preço elevado, a sazonalidade da pesca e a menor oferta de determinadas espécies podem limitar o consumo mais frequente. Dessa forma, os resultados obtidos podem contribuir para o desenvolvimento de ações e estratégias voltadas ao fortalecimento da cadeia produtiva do pescado e à promoção do consumo desse alimento no município.

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA PARÁ. *Produção pesqueira triplica no Pará, aponta Fapespa*. Belém, 2023. Disponível em: https://agenciapara.com.br/noticia/66040. Acesso em: 23 out. 2025.

ARAÚJO, D. M et al**.** Aspects of trade and consumption of fish in Porto Real do Colégio street market, Brazil. *Boletim do Instituto de Pesca*, 2017.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. *Pesca no Brasil*. Brasília: MPA, 2025. Disponível em: https://www.gov.br/mpa/pt-br/assuntos/pesca/pesca-no-brasil. Acesso em: 16 out. 2025.

BRASIL. *Lei nº 11.959, de 29 de dezembro de 2009*. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 dez. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2020.

BRASIL, E. M. et al. Aspectos relacionados ao consumo e à qualidade do pescado no Brasil. *Ciência Rural*, 2020.

BAPTISTON, Letícia Fernanda et al. Comportamento do consumidor paulista de pescado. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, 2020.

BATISTA, V. S.; ISAAC, V. J.; FABRÉ, N. N. A pesca e os recursos pesqueiros na Amazônia brasileira. *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 66, n. 3, p. 38-45, 2014.

FONSECA, Andreza Fernandes da. A comercialização de pescado na feira livre de Touros-RN: tradição e economia regional. 2025.

FORNARI, Carolina Araújo Cunha et al. Estudo sobre os hábitos alimentares e de consumo de pescado da população de Palmas (TO). *Revista Desafios*, v. 4, n. 4, 2017.

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*, Palmas, v. 4, n. 4, 2017. 0,0,,0

ISAAC, V. J.; ALMEIDA, M. C. Consumo de pescado na Amazônia brasileira. *Acta Amazonica*, Manaus, v. 41, n. 4, p. 483-490, 2011.

KUBITZA, Fernando; CAMPOS, José Luiz. *Aproveitamento integral do pescado*, 2006.

KUBITZA, F.. KUBITZA, F. *A evolução do consumo de pescado no Brasil e no mundo*. Panorama da Aquicultura, Rio de Janeiro, v. 25, n. 148, p. 14-23, 2015.

NEVES, Daniele Vulcão et al. Avaliação do estado de frescor e qualidade de pescado comercializado em Cametá-PA. **Observatorio de la Economía Latinoamericana**, v. 22, n. 12, p. 144, 2024.

RIBEIRO, R. C. et al. Avaliação do consumo de peixes no município de Palmas-TO. *Boletim de Indústria Animal*, São Paulo, v. 75, 2018. Disponível em: Boletim de Indústria Animal. Acesso em: 22 maio 2026.

SANTOS, Karine Manuele dos et al. Condições higiênico-sanitárias na comercialização de pescado da feira livre do município de São Bento-MA. 2024.

SARTORI, A. G. O.; Amancio, R. D.. SARTORI, A. G. O.; AMANCIO, R. D. *Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil*. Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas, v. 19, n. 2, p. 83-93, 2012.

SANTOS, R. S.; SILVA, J. P. Hábitos de consumo de pescado na região Norte do Brasil. Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial, 2020.

SANTOS, G. M.; FERREIRA, E. J. G.; ZUANON, J. A. S. Peixes comerciais de água doce da Amazônia: diversidade, consumo e importância econômica. *Revista Brasileira de Engenharia de Pesca*, Belém, v. 13, n. 2, p. 45-57, 2020.

SILVA, Marlos do Espírito Santo et al. Perfil socioeconômico dos feirantes da Feira do Agricultor do município de Cametá-PA. In: LOPES, Billen Marques et al. (org.). *Agricultura familiar e desenvolvimento rural sustentável: políticas públicas, experiências e estratégias*. [S. l.]: Editora Científica, 2021. Cap. 3. Disponível em: https://www.editoracientifica.com.br/books/chapter/perfil-socioeconomico-dos-feirantes-da-feira-do-agricultor-do-municipio-de-cameta-pa. Acesso em: 16 out. 2025.

SURVEY MONKEY. Calcule o tamanho de sua amostra. Disponivel em https://pt.surveymonkey.com/mp/sample-size-calculator/. Acesso em 13/01/2026.

SOUZA, R. A.; PEREIRA, L. F.; BARROS, A. F. Fatores que influenciam o consumo de pescado na Amazônia brasileira. *Boletim do Instituto de Pesca*, São Paulo, v. 44, n. 2, p. 210-218, 2018.

SOUZA, M. A. et al. Consumo de pescado no Brasil: aspectos socioeconômicos e alimentares. Revista de Alimentação e Nutrição, 2018.

XIMENES, Luciano Feijão. Produção de pescado no Brasil e no Nordeste brasileiro. *Caderno Setorial ETENE*, Fortaleza, v. 6, n. 150, 2021. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/revista/cse/article/view/2768. Acesso em: 16 out. 2025