



PREFERÊNCIA DO CONSUMO DE PESCADO PELA COMUNIDADE ACADÊMICA DO CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE PARINTINS, UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

**Preference for fish consumption by the academic community of the Center for Higher
Studies of Parintins, University of the State of Amazonas**

Francierison Amazonas Ribeiro ¹

Adailton Moreira da Silva²

Resumo

O presente estudo objetiva relatar a preferência do consumo de pescado pela comunidade acadêmica do Centro de Estudos Superiores de Parintins, Universidade do Estado do Amazonas (CESP/UEA). Para tanto foram aplicados aleatoriamente questionários para 100 acadêmicos de diversos cursos do CESP. O perfil dos entrevistados aponta que os mesmos são jovens, de baixa renda e com residência em bairros periféricos geralmente próximos a universidade e aos pontos de comércio de pescado na cidade. Citam como fonte principal de proteína animal o frango seguido do peixe, carne bovina e processados. Aquirem o peixe diretamente com o pescador, geralmente um parente, tendo como tipo preferencial o tambaqui ou peixes de escama. Fatores como qualidade, preço e disponibilidade influenciam no consumo e preferência do pescado pelos acadêmicos. Os resultados aqui apresentados podem ser utilizados em trabalhos futuros.

Palavras-chave: Amazônia; Peixes; Parintins; Consumo alimentar.

Abstract

The present study aims to report the preference for fish consumption by the academic community of the Center for Higher Studies of Parintins, University of the State of Amazonas (CESP/UEA). To this end, questionnaires were randomly administered to 100 students from various CESP courses. The profile of the interviewees indicates that they are young, low-income and living in peripheral neighborhoods generally close to the university and fish trading points in the city. cite chicken as the main source of animal protein, followed by fish, beef and processed meats. They purchase the fish directly from the fisherman, usually a relative, with the preferred type being tambaqui or scale fish. Factors such as quality, price and availability influence the consumption and preference of fish by academics. The results presented here can be used in future work.

Keywords: Amazon; Fish; Parintins; Food consumption.

¹ Acadêmico Licenciando em Ciências Biológicas, Centro de Estudos Superiores de Parintins (CESP), Universidade do Estado do Amazonas (UEA), e-mail: amazonasribeiro20@gmail.com.

² Professor Adjunto, curso de Licenciatura em Ciências Biológicas, Laboratório do Núcleo de Pesquisa em Biologia Aquática (LNPBIO), Centro de Estudos Superiores de Parintins (CESP), Universidade do Estado do Amazonas (UEA), e-mail: amdsilva@uea.edu.br.



Introdução

O pescado tem grande destaque nutricional em comparação aos demais alimentos de origem animal, já que possuem acentuadas quantidades de vitaminas, sais minerais e alta proporção de ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa com cinco ou seis ligações duplas, o que beneficia tanto na saúde quanto na atividade antitrombótica humana reduzindo triacilgliceróis séricos, alergias crônicas, ateroscleroses e trombozes (Sousa; Almeida, 2018; Silva *et al.*, 2017). Dentre os pescados, o peixe está entre as proteínas animal com maior produção e consumo mundial e há vários fatores que influenciam sua aquisição e consumo, entre eles o preço e a disponibilidade (Mendonça *et al.*, 2017). No Brasil a proteína de origem animal mais consumida é a carne bovina, porém, o pescado ainda está presente no cotidiano alimentar de muitos brasileiros, principalmente da região Norte, onde 70% da população consomem peixes diariamente (Lopes *et al.*, 2016).

Para Tavares *et al.* (2013), ao analisar o perfil do consumo de pescado em Belo Horizonte, os mesmos evidenciaram que a carne de peixe é a menos consumida na cidade em detrimento a carne bovina, a frequência de consumo mais observada foi de duas ou mais vezes ao mês, o principal local de consumo foi na residência dos entrevistados e os supermercados foram determinados como o local de maior aquisição. Porém, ainda segundo os autores, o consumo é motivado pelo fato de a carne de peixe ser considerada um produto saudável e o preço representou um fator irrelevante para escolha da carne. Para Lobato e Rosa (2020), ao identificar o perfil e os critérios de compra e consumo de peixes por consumidores do Distrito de Icoaraci, Belém, apontaram que até existe uma preocupação em adquirir e consumir alimentos com boa qualidade, mas a condição financeira, as formas de oferta e o baixo custo dos produtos inviabilizam a adoção de tais cuidados. Ainda segundo os autores, o peixe congelado é o pescado mais adquirido em peixarias e supermercados, consumido nas residências uma vez na semana, sendo o maior motivo para compra o benefício à saúde. Assim, há uma preocupação com os aspectos da qualidade higiênico-sanitária na compra, preparo e consumo destes animais, porém também há uma vulnerabilidade social somada às formas de oferta e ao custo baixo que inviabilizam tais cuidados e precauções (Mangas *et al.*, 2016; Coelho *et al.*, 2017; Pereira; Elias, 2021).

Segundo Santos *et al.* (2023), ao analisar influência da pandemia COVID-19 nas estratégias de comercialização do pescado, detectaram novas estratégias mercadológicas de



venda, com ênfase no comércio através de delivery, destacando critérios estabelecidos pelo consumidor no tocante à qualidade e ao preço do produto, bem como a utilização do marketing através das redes sociais para fidelização. Ainda segundo os autores, o perfil do consumidor diante deste novo cenário evidencia uma preferência por filés de tilápia e pelo preço atrativo do produto em comparação com outras carnes, o que ocasionou mudanças no comércio varejista de pescado na região estudada. O presente estudo tem como objetivo relatar a preferência do consumo de pescado pela comunidade acadêmica do Centro de Estudos Superiores de Parintins (CESP), Universidade do Estado do Amazonas (UEA).

Metodologia

A pesquisa foi realizada período de setembro a dezembro de 2023, no Centro de Estudos Superiores de Parintins (CESP), Universidade do Estado do Amazonas (UEA). Todos os meios burocráticos para autorização da pesquisa foram executados. O CESP/UEA fica localizado na estrada Odovaldo Novo, s/n, bairro Dejaré Vieira, na cidade de Parintins, estado do Amazonas (figura 1). O Centro disponibiliza estruturas de sala de aula, laboratórios, núcleos de pesquisa, restaurante universitário, biblioteca, internet via Wi-Fi e um laboratório de informática. Nesta instituição são ofertados os cursos presenciais de Licenciatura em Ciências Biológicas, Física, Geografia, História, Matemática, Letras, Química e Pedagogia, entre outros de caráter especial.

Figura 1: Localização (seta amarela) do Centro de Estudos Superiores de Parintins, Parintins-AM



Fonte: extraído e adaptado do Google Earth (2023).



O estudo foi de natureza quali-quantitativo, sendo que um questionário com perguntas estruturadas foi utilizado como instrumento de coleta de dados. Sua confecção foi feita pelo pesquisador e seu preenchimento foi realizado pelos sujeitos. A linguagem utilizada foi simples e direta para que os participantes compreendessem com clareza o que estava sendo questionado, não utilizando expressões populares. Os sujeitos da pesquisa correspondem a 100 acadêmicos dos cursos de biologia, química, história, matemática e geografia do CESP, escolhidos e abordados de forma aleatória durante as atividades acadêmicas da UEA. Antes do início das pesquisas os sujeitos foram informados quanto aos objetivos do estudo e assinaram um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE). Foram aplicados e analisados 100 questionários.

Os dados foram coletados por meio do questionário que foi confeccionado com os seguintes itens: sexo, idade, residência, renda familiar, fonte de proteína, consumo do pescado, escolha e local de compra dos peixes, verificação da qualidade sensorial dos animais, motivação ao comprar ou escolher o pescado e a importância deste alimento. Os dados quantitativos e qualitativos foram tabulados em planilhas de Excel e depois analisados quanto a frequência das respostas. Gráficos foram elaborados para representar estas análises.

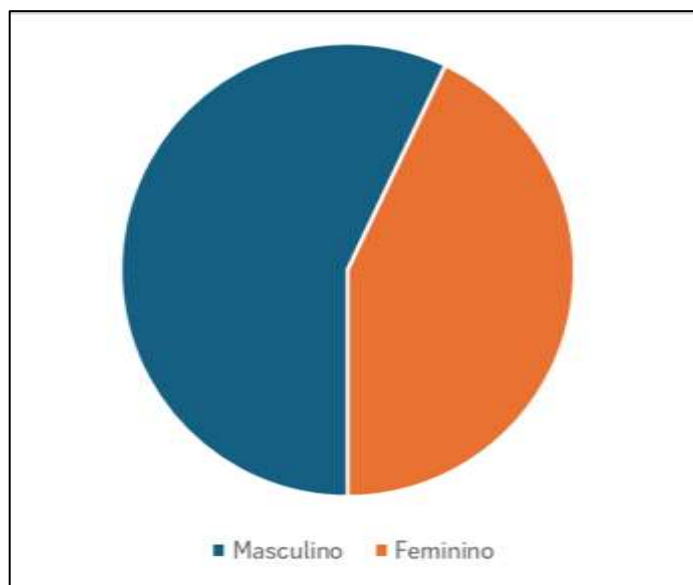
Resultados e discussão

Após a aplicação dos formulários, o perfil da comunidade acadêmica do CESP/UEA, alvos do presente estudo, apresenta que a maioria, 57,12%, são do sexo masculino e 42,9% são do sexo feminino (figura 2) e que a faixa etária dos entrevistados estão entre 18 e 29 anos de idade (93% para homens e 95% para mulheres) e uma pequena minoria estão acima de 30 anos (7% para homens e 6% para mulheres). Há estudos sobre o consumo de pescado na Amazônia que relacionam a faixa etária e o sexo como influenciadores na preferência alimentar seja por questões culturais ou por situação financeira (Oliveira; Vela, 2008; Costa *et al.*, 2013; Mangas *et al.*, 2016; Alho *et al.*, 2021). No entanto, no contexto de um consumo em feiras e mercados públicos, a preferência por pescado, não é necessariamente determinada pelo grau de instrução ou idade, mas pelas condições higiênico sanitárias destes locais, sendo o fator cultural e o preço do peixe determinantes na região (Rosa *et al.*, 2019). Para Santos e Santos (2018), todos os fatores sociais e naturais influenciam na segurança alimentar da população e que o consumo de



produtos industrializados é notável na sexta básica dos ribeirinhos e nas embarcações refletindo nas mudanças de hábitos alimentares na Amazônia.

Figura 2: Proporção de entrevistados do sexo masculino e feminino entre os acadêmicos do CESP

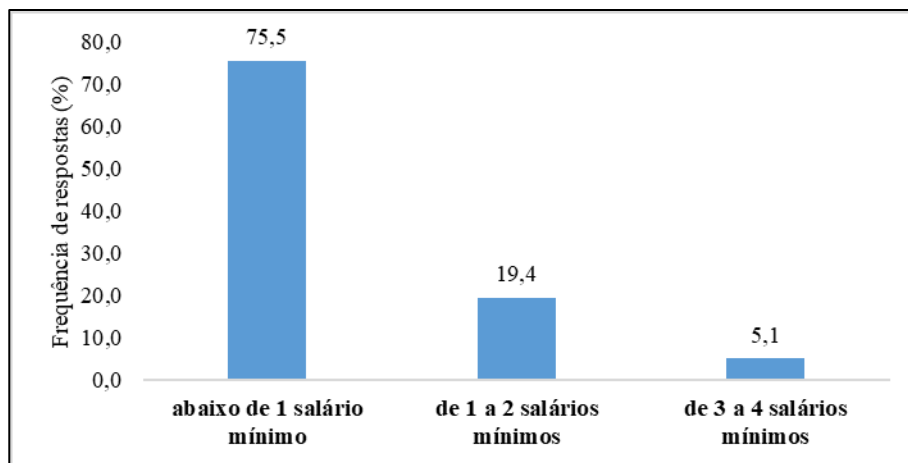


Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

Quando questionados sobre a renda mensal (figura 3), os entrevistados possuem renda mensal abaixo ou de um salário-mínimo (75,5%), de 1 a 2 salários-mínimos (19,4%) e de 3 a 4 salários-mínimos (5,1%). Acerca dos rendimentos, é importante destacar como um fator importante na compra de pescados, tanto limitador quanto facilitador, tendo em vista que, em cidades caracterizadas pela atividade pesqueira como Parintins, é muito comum que os peixes possuam preços acessíveis e, com efeito, possam ser adquiridos e consumidos por diferentes classes sociais. No entanto, nos grandes centros urbanos a realidade é bem diferente, uma vez que normalmente a população mais pobre opta por consumir produtos mais baratos que os pescados, como mostra o estudo de Lopes *et al.* (2016). Além dos aspectos da qualidade higiênico-sanitária, na compra há também a situação social, a forma de oferta e o custo que inviabilizam a aquisição do pescado (Pereira; Elias, 2021).



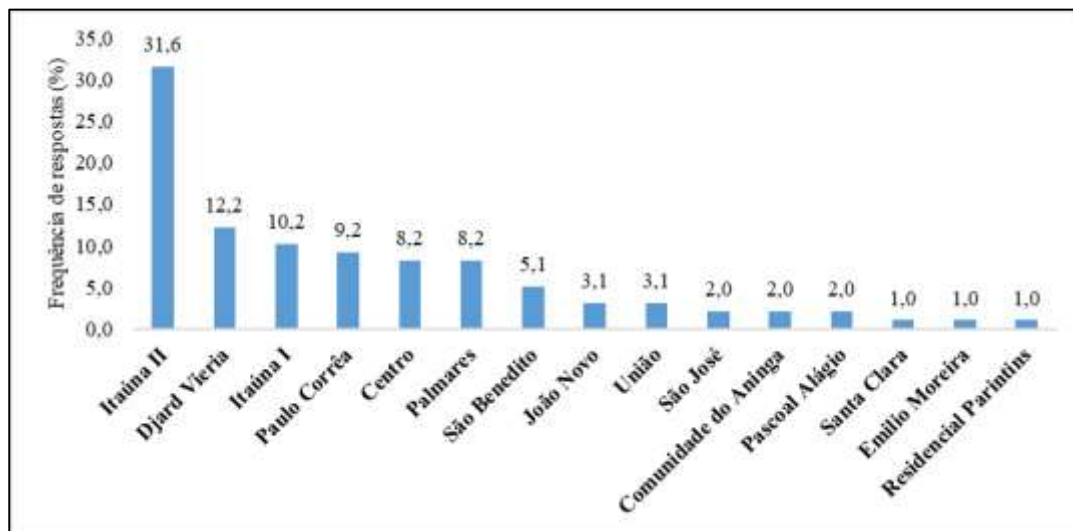
Figura 3: Renda familiar mensal dos acadêmicos do CESP entrevistado na presente pesquisa



Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

Quando questionados sobre o local de sua residência, verifica-se que os acadêmicos, em sua maioria, residem em bairros periféricos tanto próximos do CESP, quanto próximos de feiras, orlas ou pontos de vendas e desembarque do pescado (figura 4).

Figura 4: Proporção de respostas quanto ao bairro de residência dos acadêmicos do CESP entrevistados



Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

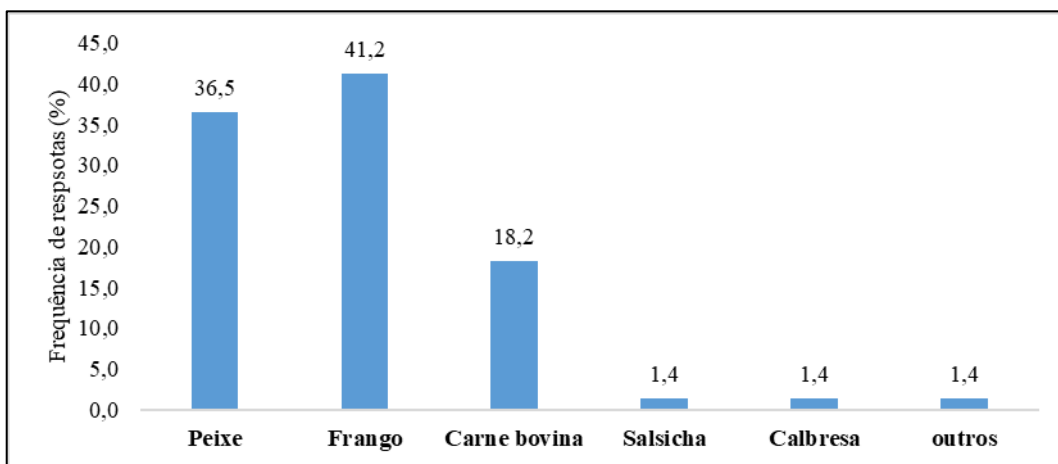
A disponibilidade, os custos e o local de moradia influenciam a capacidade de aquisição de pescado nos centros urbanos, a qual geralmente é realizada em bairros periféricos e próximos



aos locais de desembarque e comercialização de peixes (Lopes *et al.*, 2016). Em nossa região, o consumo do pescado é maior em áreas distantes dos grandes centros devido aos custos no transporte de outros produtos alimentares e também a maior acessibilidade nos mercados locais condicionada pela pesca multiespecífica e artesanal (Costa *et al.*, 2013; Isaac *et al.*, 2015; Doria *et al.*, 2016).

A figura 5 apresenta a frequência de respostas quanto ao questionamento de qual a fonte de proteína costuma consumir com a família, onde 41,2% responderam como principal fonte o frango, seguido do peixe com 36,5%, da carne bovina com 18,5%, da salsicha com 1,4%, da calabresa com 1,4% e outras fontes com 1,4%. Os resultados aqui encontrados se contrapõem aos relatados por Lopes *et al.* (2016) ao traçar perfil do consumo de peixes pela população brasileira, onde há uma preferência por carnes bovinas (48,5%) e de aves (25,2%) antes da escolha por peixes (19,2%). Ainda segundo os autores, a população brasileira consome peixes em frequências diferentes dependendo da região do país, mas em geral em baixa frequência, independentemente da origem do pescado e do poder aquisitivo dela.

Figura 5: Respostas quanto a fonte de proteína que você costuma consumir com sua família



Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

Em nossa região o pescado ainda é acessível e de baixo custo, por tanto, possibilitando que seu consumo seja elevado pela população principalmente as mais carentes e de baixa renda familiar, característica essa muito comum na região Amazônica (Silva *et al.*, 2023). Porém, no CESP a preferência maior por frango advém da baixa renda da maioria dos acadêmicos que



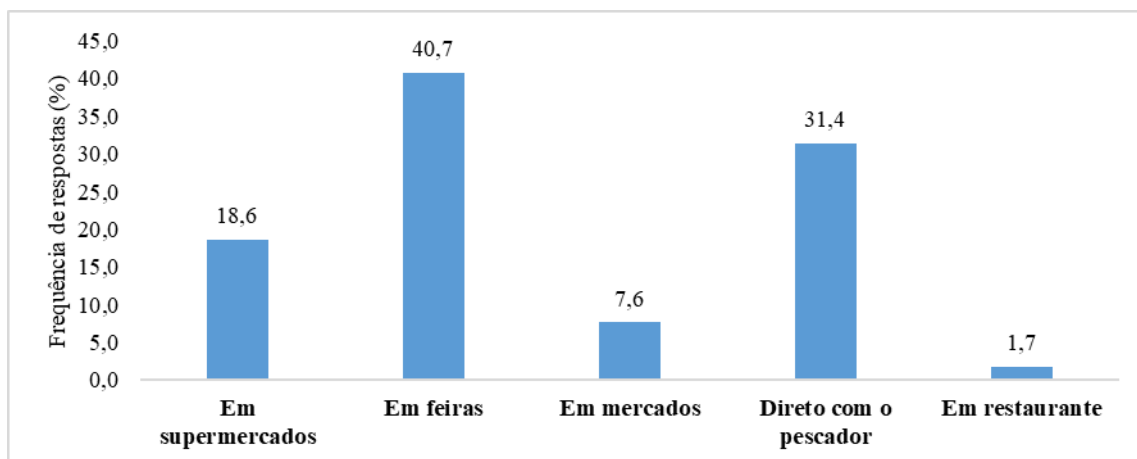
adquirem sua refeição diretamente no restaurante universitário, a baixo custo, subsidiada pela instituição e também optam por comprar alimentos bem mais acessíveis e duradouros. Apesar do peixe ter destaque nutricional, em comparação aos demais alimentos de origem animal, pois possuem acentuadas quantidades de vitaminas, minerais e alta proporção de ácidos graxos que beneficia na saúde humana (Sousa; Almeida, 2018), há na comunidade acadêmica do CESP, um consumismo alimentar por outros produtos como o frango, carne bovina, salsicha e calabresa.

A figura 6 apresenta a frequência de respostas quanto ao questionamento do local onde é comprado ou adquirido o peixe consumido. Apesar dos supermercados apresentarem uma maior estrutura e/ou dispuserem de maiores condições higiênico-sanitárias na comercialização de pescados, 40,7% dos participantes da pesquisa afirmaram que preferem comprar os seus peixes em feiras e 31,4% adquirem direto com o pescador, geralmente um familiar ou amigo, e outros 18,6% disseram preferir comprar em supermercados, alguns obtém o peixe no mercado (7,6%) ou em restaurantes (1,7%). Estes dados podem ser explicados pelo fato de que os supermercados, por possuírem melhores condições estruturais, higiênicas e tratamento para a comercialização, repassem ao consumidor os valores gastos na cadeia produtiva no preço final do produto encarecendo o pescado, diferindo dos comercializados em feiras ou direto com o pescador, onde são vendidos in natura a um preço normalmente mais acessível para a população com menos recursos (Alho *et al.*, 2023). Estudos em outras localidades, revelam que a maioria dos consumidores preferem adquirir estes animais em feiras que em supermercados, influenciado (limitado ou incentivado) por fatores como o preço, o sabor, os espinhos, a aparência, a perecibilidade e a proximidade do local de comercialização (Silva; Silva, 2017; Ribeiro *et al.*, 2018; Alho *et al.*, 2023; Silva *et al.*, 2023). De acordo com Coelho *et al.* (2017), ao apresentar os fatores que influenciam a compra de peixes em três mercados da cidade de Santarém-PA, concluíram que ocorre preferência dependente do local de compra, da classe social e origem do consumidor, da espécie de peixe, disponibilidade, preço, higiene do local, tamanho, qualidade e da importância para a saúde, sendo o preço o único fator que ganha nas classes sociais de menor poder aquisitivo, necessitando garantir o abastecimento de peixes de baixo valor comercial e de políticas públicas voltadas ao uso sustentável dos recursos pesqueiros. Segundo Mangas *et al.* (2016), ao analisar o perfil dos consumidores de peixe no município de Belém, os resultados demonstraram que 88% dos entrevistados consideram o



preço do peixe alto, o que dificulta o seu consumo, e que o supermercado foi o local com maior preferência para compra do produto (51,75% dos consumidores) possibilitando adquirir peixes já preparados e em boas condições de higiene.

Figura 6: Respostas quanto ao local de preferência para comprar ou adquirir o peixe que consome



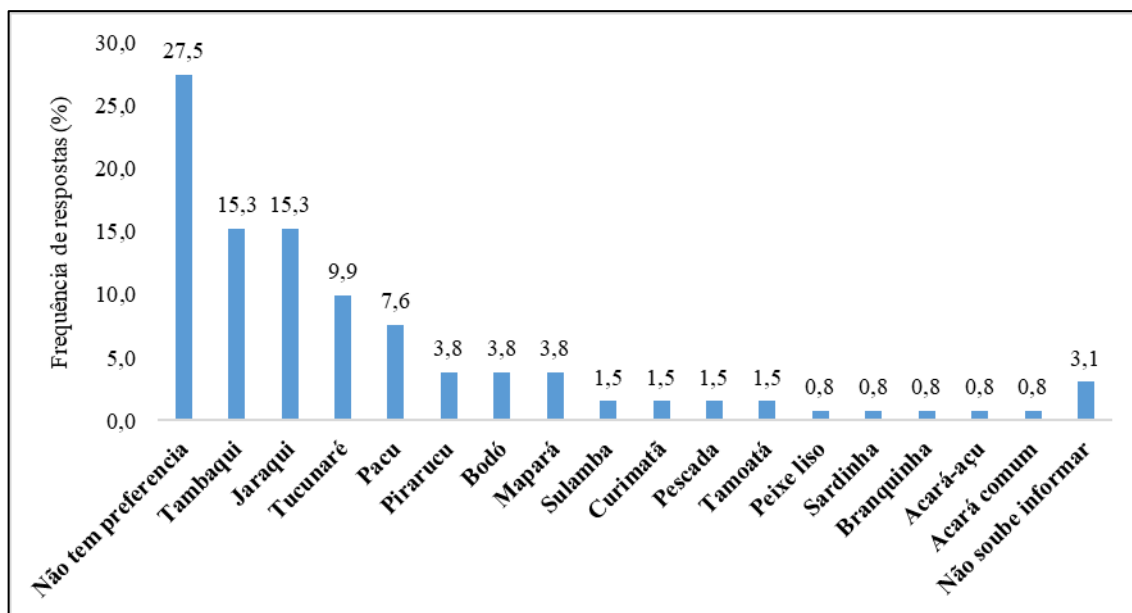
Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

A figura 7 apresenta as respostas quanto ao questionamento sobre a preferência por espécie de pescado quando o entrevistado vai a feira. A maioria (27,5%) relatou que não possuem uma espécie específica como preferência, acabam adquirindo animais que estão à disposição ou que estão sendo oferecidos pelos peixeiros. O tambaqui (15,3%), jaraqui (15,3%) e o tucunaré (9,9%) são os mais apreciados e adquiridos nas feiras. Observa-se também que há uma diversidade de etnoespécies nas respostas o que é um reflexo de uma pesca multiespecífica e artesanal já registrada na literatura para a Amazônia. O consumo de pescados na Região Norte é expressivo e isso se dá por pelo menos dois motivos: 1) grande disponibilidade dessas espécies na região e 2) tradição cultural de consumo desse tipo de alimento, proveniente das comunidades indígenas e ribeirinhas (Leandro *et al.*, 2018).

Mesmo num contexto cultural deste alimento, ainda há uma tendência a preferir o tambaqui por seu sabor e textura, sendo este tipo de peixe o mais apreciado pelos acadêmicos. Estas observações também foram relatadas em outras pesquisas que descrevem as preferências dos consumidores de pescado onde relatam um grande consumo de peixes de escama e tabus alimentares para certas espécies (Costa *et al.*, 2013; Braga *et al.*, 2016).



Figura 7: Respostas quanto a preferência por espécie de pescado quando vai à feira

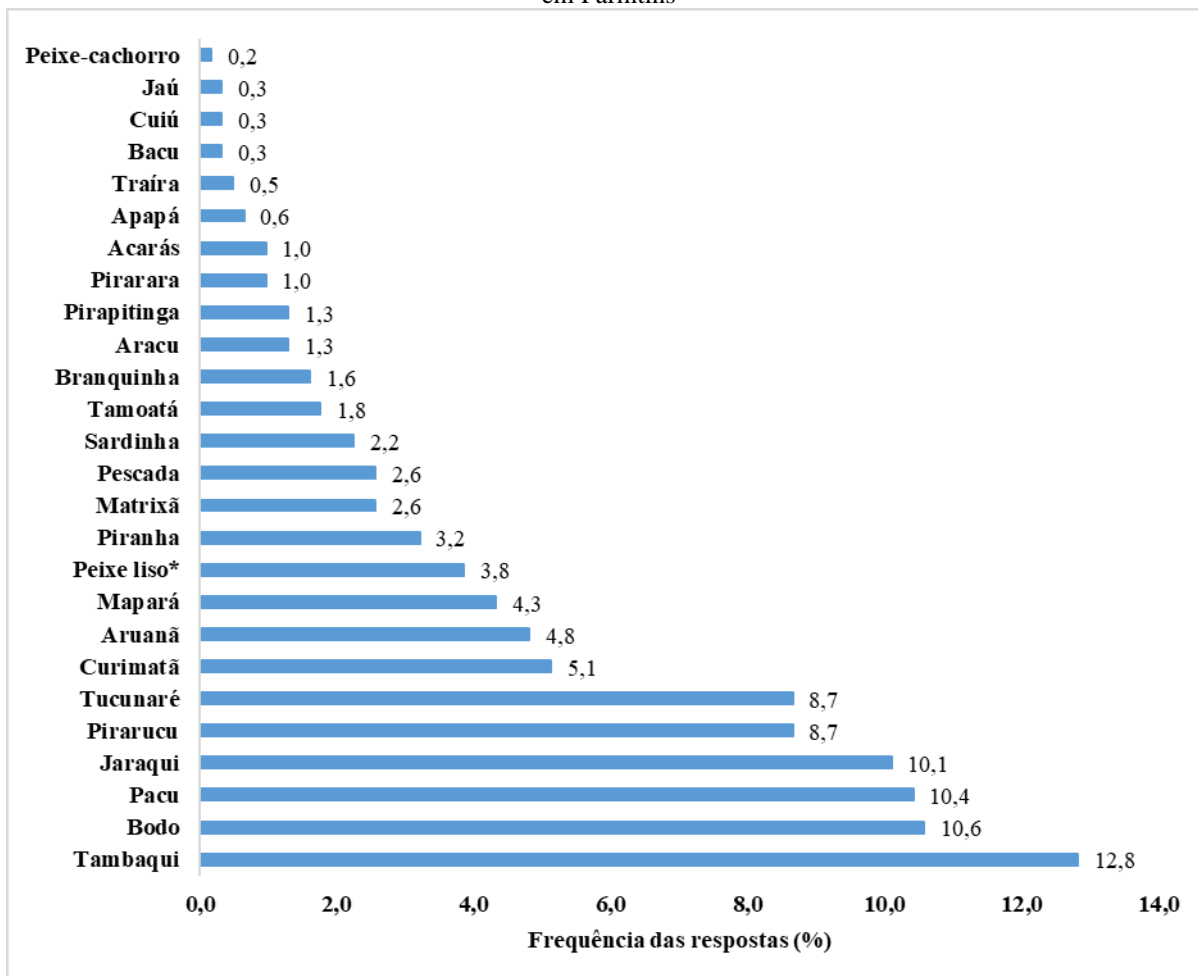


Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

Quando questionados sobre as espécies ou tipos de peixes que observa nos pontos de comercialização do pescado em Parintins (figura 8), os entrevistados relatam que o tambaqui (12,8%), bodó (10,6%), pacu (10,4%), jaraqui (10,1%), pirarucu (8,7%) e tucunaré (8,7%) são as que mais são visualizadas nas feiras da cidade. Mesmo com baixa frequência foram citados o aruanã, mapará, peixe liso, piranha, pescada, sardinha, tamoatá, branquinha, aracu, pirapitinga, pirarara, acarás, apapá, traíra, bacu, cuiú, jaú e peixe cachorro. Este resultado só corrobora com a afirmação de que a pesca regional apresenta uma diversidade ictiofaunística derivada da disponibilidade destas etnoespécies nos ambientes amazônicos (Santos; Santos, 2018; Silva *et al.*, 2023). Para Soares *et al.* (2008) a elevada diversidade adaptativa é o resultado da enorme complexidade ambiental da Amazônia, principalmente nas áreas alagadas como as várzeas, onde apresenta áreas de transição, bancos de macrófitas aquáticas, águas pausadas e abertas nos lagos, canal do rio, praias ou restingas que propiciam fortes interações bióticas e marcante sazonalidade hidrológica que influenciam a dinâmica das assembleias de peixes.



Figura 8 - Respostas sobre as espécies ou tipos de peixes observados nos pontos de comercialização do pescado em Parintins



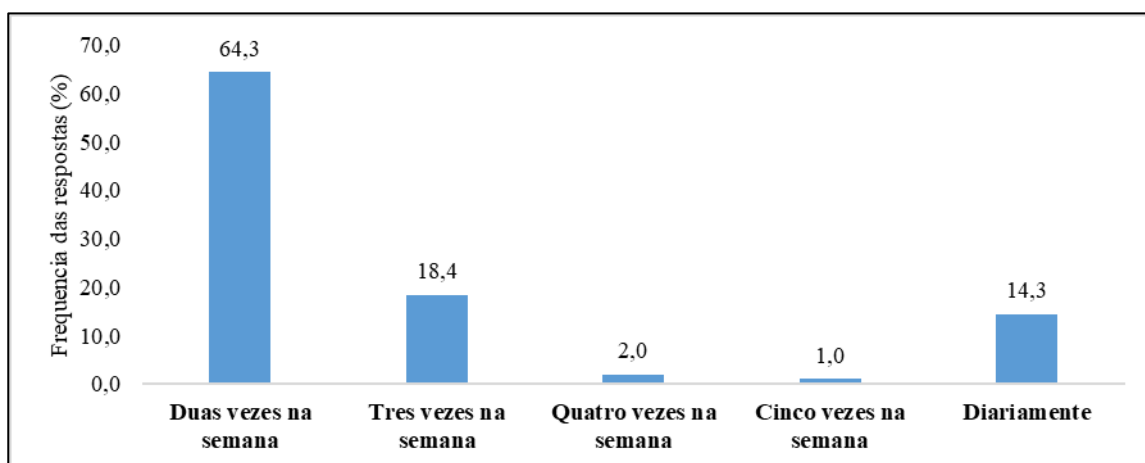
Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

Com relação à frequência de ingestão de peixe (figura 9), verificou-se que há um baixo consumo destes animais, pois somente 14,3% dos entrevistados consomem a proteína diariamente, enquanto 64,3% consomem apenas 2 vezes por semana. Assim como, 18,4% consomem 3 vezes na semana, 2% consomem 4 vezes na semana e 1% afirmam consumir 5 vezes. Para Mendes *et al.* (2018), ao estudar os hábitos e preferências do consumidor de peixe em Belém do Pará, concluíram que uma parte da população apresenta fraco índice de consumo de peixe quando comparado com a quantidade que é exportada e que o preço é um fator limitante do consumo, assim como, a compra do produto “tratado” e a ingestão deles “frito” estimulam a aquisição desta proteína animal. A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2016) recomenda a ingestão de pescados e derivados por pelo menos duas vezes por semana, em face de sua alta capacidade de manter, promover e/ou



resgatar a saúde dos que consomem. No contexto amazônico, não há grande preocupação com a ingestão contínua de pescados por possuir uma abundância de peixes e uma forte valorização cultural desse alimento herdada dos povos indígenas (Lopes *et al.*, 2016).

Figura 9: Respostas quanto a frequência de consumo do pescado pelo entrevistado e a família

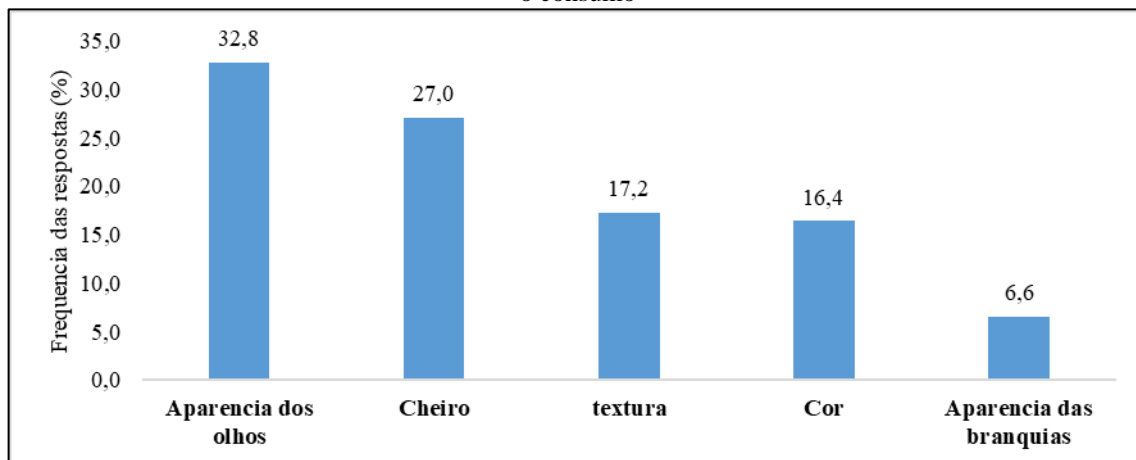


Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

Quando questionados se observam a qualidade do pescado quando o adquirem, em sua totalidade, relataram que sim, que o aspecto e o tipo de pescado influenciam suas escolhas. Porém quando questionados quais as características que observam no peixe para saber se está com boa qualidade (figura 10), os mesmos citaram a aparência dos olhos (32,8%), o cheiro (27%), a textura (17,2%), a cor (16,4%) e a aparência das brânquias. De acordo com as respostas, os entrevistados optam pelo peixe fresco e de boa qualidade pois precisam ter a certeza de que o alimento adquirido está em boas condições para o consumo, já que estes animais são altamente perecíveis, requerendo cuidados especiais tanto em seu armazenamento quanto na manipulação (Silva *et al.*, 2023).



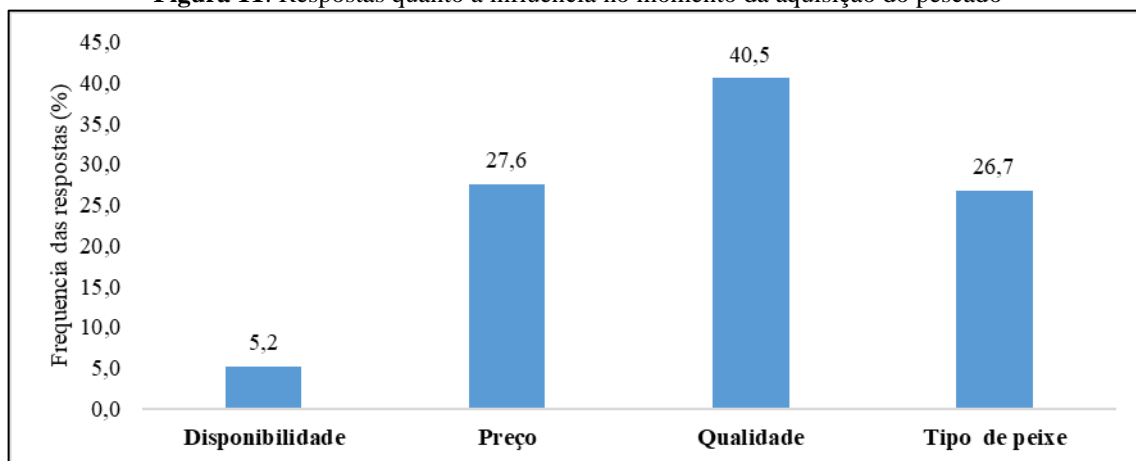
Figura 10: Respostas quanto as características que são observados para a escolha de peixe de boa qualidade para o consumo



Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

Quando questionados sobre o que os influencia na aquisição do pescado (figura 11), os acadêmicos destacaram a qualidade do peixe (40,5%), seguido do preço (27,6%), do tipo (26,7%) e da disponibilidade (5,2%). A qualidade do pescado pode não condizer com a real qualidade do pescado avaliado pelos consumidores, pois o pescado é exposto de forma livre na feira, podendo causar contaminações oferecendo riscos à saúde pública (Silva *et al.*, 2023)

Figura 11: Respostas quanto a influência no momento da aquisição do pescado



Fonte: dados da análise dos questionários, arquivos dos autores, 2024.

Considerações finais

A principal fonte de proteína animal na Amazônia é o peixe, seja por sua disponibilidade ou por questões culturais. Neste sentido, o presente estudo ao apresentar o perfil e preferência



de consumo de peixes por acadêmicos do CESP, contribui com o aumento do conhecimento sobre esta temática em Parintins. Os acadêmicos são jovens, de baixa renda e residem em bairros periféricos próximos aos principais pontos de comércio e desembarque de peixes na cidade. Ao contrário do perfil nacional, o consumo de peixes ainda é alto, apesar de haver fontes alternativas de proteína animal como frango, carne bovina e processados. O pescado ainda é altamente consumido mais sua preferência é condicionada pela qualidade, pelo preço e pela disponibilidade. Os dados apresentados no presente trabalho podem ser utilizados como referência para estudos futuros quando se trata de consumo de pescado em nossa região.

Referências bibliográficas

ALHO, T. V. L.; ROSA, M. Y. O.; MORAIS, A. P. M.; LOBATO, F. H. S. “Ver-o-freguês”: o perfil socioeconômico do consumidor de peixe do mercado de ferro, Ver-o-Peso, Belém (PA).

Revista Humanidades e Inovação, v. 8, n. 52, 2021.

ALHO, T. V. L.; ROSA, M. Y. O.; MORAIS, A. P. M.; LOBATO, F. H. S. Fatores relevantes na compra de peixes no mercado de Ferro do Ver-O-Peso, Belém (PA). **Revista Valore**, Volta Redonda, 8, e-8039, 2023. Disponível em <<https://revistavalore.emnuvens.com.br/valore/article/view/1015>>. Acesso em 09 de janeiro de 2024.

BRAGA, T. M. P.; SILVA, A. A.; REBÉLO, H. H. Preferências e tabus alimentares no consumo de pescado em Santarém, Brasil. **Novos Cadernos NAEA**, v. 19, n. 3, p. 189-204, 2016.

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. **Agroecossistemas**, v. 9, n. 1, p. 62 – 83, 2017.

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

DORIA, C. R. C.; NETO, L. F. M.; SOUZA, S. T. B.; LIMA, M. A. L. A pesca em comunidades ribeirinhas na região do médio rio Madeira, Rondônia. **Novos Cadernos NAEA**, v. 19, n. 3, p. 163-188, 2016.



FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nation. **The state of world fisheries and aquaculture**. Roma: FAO, 2016.

ISAAC, V. J.; ALMEIDA, M. C.; GIARRIZZO, T.; DEUS, C. P.; VALE, R.; KLEIN, G.; BEGOSSI, A. Food consumption as an indicator of the conservation of natural resources in riverine communities of the Brazilian Amazon. **Anais da Academia Brasileira de Ciências**, v. 87, n. 4, p. 2229–2242, 2015.

LEANDRO, S. V. *et al.* Perfil de consumo e do consumidor de peixe do município de Sinop, Mato Grosso. **Revista Agroecossistemas**, Belém, v. 10, n. 1, p. 73-98, 2018.

LOBATO, F. H. S.; ROSA, M. Y. O. Do rio à mesa, o consumo de pescados na Amazônia: perfil do consumidor e critérios de compra em Belém (PA). **Anais do Congresso Internacional da Agroindústria**, CIAGRO 2020, 25 a 27 de setembro, 2020. Disponível em <<https://doi.org/10.31692/ICIAGRO.2020.0047>>. Acesso em 09 de janeiro de 2024.

LOPES, I. G.; OLIVEIRA, R. G.; RAMOS, F. M. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. **Biota Amazônia**, Macapá, v. 6, n. 2, p. 62-65, 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.18561/2179-5746/biotaamazonia.v6n2p62-65>.

MANGAS, F. P.; REBELLO, F. K.; SANTOS, M. A. S.; MARTINS, C. M. Caracterização do perfil dos consumidores de peixe no município de Belém, estado do Pará, Brasil. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**, Maringá (PR), v. 9, n. 4, p. 839-857, out./dez., 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.17765/2176-9168.2016v9n4p839-857>.

MENDES, K. F. M.; SILVA, H. M. L.; PENHA, I. C. S.; MEDEIROS, C. N. O. B.; ASSIS, A. S. Hábitos e preferências do consumidor de peixe em Belém – Pará. **Revista Valore**, Volta Redonda, 3 (Edição Especial): 1-8, 2018.

MENDONÇA, B. S.; CASETTA, J.; LEWANDOWSKI, V. Fatores que afetam o consumo de peixe no Brasil. **Anais do II Simpósio em Produção Sustentável e Saúde Animal**, Universidade Estadual de Maringá, 25 a 27 de maio, p. 101-104, 2017.

OLIVEIRA, N. R. F.; VELA, H. A. G. Escolhas alimentares, decisões culturais: a mulher define o que vai pra mesa. In: **FAZENDO GÊNERO - CORPO, VIOLÊNCIA E PODER**. 2008, 8. **Anais** [...] Florianópolis: UFSC, 2008.

PEREIRA, G. R.; ELIAS, M. A. Análise do perfil dos consumidores de peixes em Gaspar (SC). **Research, Society and Development**, v. 10, n. 2, e50510212706, 2021. DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i2.12706>.



ROSA, M. Y. O. *et al.* O risco sanitário na comercialização de alimentos em um mercado público da Amazônia: um estudo de caso em Belém (PA). **Scientia Plena**, Aracaju, v. 15, n. 10, p. 1-7, 2019.

RIBEIRO, R. C.; BARROS, L. A.; PIRES, C. R. F.; KATO, H. C. A.; SOUSA, D. N. Avaliação do consumo de peixes no município de Palmas - TO. **Boletim de Indústria Animal**, Nova Odessa, v. 75, p. 1-11, 2018. DOI: <https://doi.org/10.17523/bia.2018.v75.e1408>.

SANTOS, V. S.; SANTOS, A. S. M. **o pescado na cidade de Parintins: principais aspectos das espécies comercializadas**. Artigo de Trabalho de Conclusão de Curso, Licenciatura em Geografia, Centro de Estudos Superiores de Parintins, Universidade do Estado do Amazonas, 2018. Disponível em: <http://repositorioinstitucional.uea.edu.br/handle/riuea/817>. Acesso em 24 de setembro de 2023.

SANTOS, R. D.; SILVA, A. G. F.; APOLINÁRIO, M. O. Influência da pandemia COVID-19 nas estratégias de comercialização do pescado nas cidades de Cuité, Picuí e Barra de Santa Rosa-PB. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.9, n.12, p. 30759-30776, dec., 2023. DOI:10.34117/bjdv9n12-013.

SILVA, T.; SILVA, E. Avaliação das condições higiênico-sanitárias na venda de peixe no Complexo do Ver-o-Peso em Belém-PA. In: **CONGRESSO DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE DA AMAZÔNIA (COESA)**. 2017, 6. **Anais [...]** Belém: COESA, 2017.

SILVA, R. R. M. D.; PIRES, C. R. F.; KATO, H. C. A.; SOUSA, D. N.; SANTOS, V. F. Pescado na alimentação escolar: caracterização nutricional. **Segurança Alimentar e Nutrição**, Campinas, v. 24, n. 2, p. 169-179, 2017. Disponível em <<https://doi.org/10.20396/san.v24i2.8649892>>. Acesso em 09 de janeiro de 2024.

SILVA, A. M.; LIMA, F. S.; SOUZA, G. S.; SILVA, J. V. Comercialização e diversidade de peixes em feiras da cidade de Parintins, estado do Amazonas, entre os anos de 2021 e 2022. **Marupiara - Revista Científica do CESP/UEA**, [S.l.], n. 12, p. 38 - 57, 2023. Disponível em: <<https://periodicos.uea.edu.br/index.php/marupiara/article/view/3351>>. Acesso em: 10 janeiro de 2024.

SOARES, M. G. M.; COSTA, E. L.; SIQUEIRA-SOUZA, F. K.; ANJOS, H. D. B.; YAMAMOTO, K. C.; FREITAS, C. E. C. **Peixes de lagos do médio Rio Solimões**. 2 ed. Manaus: Instituto PIATAM, 2008. 160p. Disponível em:



https://www.researchgate.net/publication/280023166_Peixes_de_lagos_do_medio_Rio_Solimoes/link/6296dab06886635d5cb4018f/download. Acesso em 10 de janeiro de 2024.

SOUSA, A. B. B. D.; ALMEIDA, N. M. D. Ácidos graxos em pescado: composição, influência da dieta e benefícios à saúde humana. **CIENTEC-Revista de Ciência, Tecnologia e Humanidades do IFPE**, Recife, v. 10, n. 1, p. 105-120, 2018.

TAVARES, G. C.; AQUINO, R. M. A.; PALHARES, M. M.; SANTOS, R. R. D.; BONFIM, L. M.; TEIXEIRA, L. V. Perfil do consumo de pescado na cidade de Belo Horizonte, MG. **Boletim de Indústria Animal**, Nova Odessa, v. 70, n. 3, p. 230-236, 2013. DOI: 10.17523/bia.v70n3p228.

Trabalho apresentado em 12/02/2024

Aprovado em 30/06/2024