INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO TRIÂNGULO MINEIRO – *CAMPUS* UBERABA
Programa de Pós-Graduação *Stricto sensu* em Ciência e Tecnologia de Alimentos

JIULIAN FERNANDO DA SILVA LEÃO

PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXES NO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA-MG

Uberaba-MG
2026

JIULIAN FERNANDO DA SILVA LEÃO

PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXES NO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA-MG

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, como requisito para obtenção do Título de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Linha de Pesquisa: Segurança Alimentar

Orientadora: Profa. Dra. Elisa Norberto Ferreira Santos

Uberaba- MG
2026

Ficha Catalográfica elaborada pelo Setor de Referência do IFTM – *Campus* Uberaba- MG

Leão, Jiulian Fernando da Silva
L476p Perfil do consumidor de peixes no município de Uberlândia – MG / Jiulian Fernando da Silva Leão- 2026.
76 f.: il.

Orientadora: Profa. Dra. Elisa Norberto Ferreira Santos.
Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Instituto Federal do Triângulo Mineiro- *Campus* Uberaba- - MG, 2026.

1. Hábito alimentar 2. Saúde. 3. Tilápia. 4. Psicultura. I. Santos, Elisa Norberto Ferreira, II. Título.

CDD 639.3

Elaborada pela bibliotecária Sandra Mara Trindade- CRB6-2476

JIULIAN FERNANDO DA SILVA LEÃO

PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXES NO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA-MG

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, como requisito para obtenção do Título de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Linha de Pesquisa: Segurança Alimentar

Uberaba, 09 de fevereiro de 2026.

BANCA EXAMINADORA

Profª Drª Elisa Norberto Ferreira Santos
(IFTM – Orientadora)

Profª Drª Fernanda Barbosa Borges Jardim
(IFTM – Membro Interno)

Profa. Dra. Fernanda Gatti de Oliveira Nascimento
(UNITRI– Membro Externo)

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TRIÂNGULO MINEIRO

JIULIAN FERNANDO DA SILVA LEÃO

"Perfil do consumidor de peixes no Município de Uberlândia – MG"

FOLHA DE APROVAÇÃO – DEFESA DE DISSERTAÇÃO

Data da aprovação: 09/02/2026

MEMBROS COMPONENTES DA BANCA EXAMINADORA:

Presidente e Orientador(a):	**Profª. Drª. Elisa Norberto Ferreira Santos** IFTM - Campus Uberaba
Membro Titular	**Profª. Drª. Fernanda Barbosa Borges Jardim** IFTM - Campus Uberaba
Membro Titular	**Profª. Drª. Fernanda Gatti de Oliveira** UNITRI

Local: Google meet link: https://meet.google.com/jpw-fqub-obz?authuser=0

ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS
PROFESSOR DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

Documento assinado eletronicamente por ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS, PROFESSOR DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO, em 09/02/2026, às 17:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

FERNANDA GATTI DE OLIVEIRA NASCIMENTO
MEMBRO EXTERNO DE BANCA DE QUALIFICAÇÃO E DEFESA DE MESTRADO E DOUTORADO

Documento assinado eletronicamente por FERNANDA GATTI DE OLIVEIRA NASCIMENTO, MEMBRO EXTERNO DE BANCA DE QUALIFICAÇÃO E DEFESA DE MESTRADO E DOUTORADO, em 09/02/2026, às 17:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

FERNANDA BARBOSA BORGES JARDIM

PROFESSOR DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

INSTITUTO FEDERAL
Triângulo Mineiro

Documento assinado eletronicamente por FERNANDA BARBOSA BORGES JARDIM, PROFESSOR DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO, em 09/02/2026, às 18:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://iftm.edu.br/autenticacao/ informando o código verificador **BCF15D8** e o código CRC **6ED5EE26**.

Referência: NUP: 23200.001026/2026-61 DOCS nº 0000809858

Dedico a minha família, que continua sendo minha força para nunca desistir.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente à Deus por ter me abençoado em cada etapa deste processo;

A minha mãe Ruth e também, *in memoriam*, ao meu pai Wagney, por estarem sempre ao meu lado, apoiando e incentivando a chegar até o fim desta jornada;

Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro - campus Uberaba pela oportunidade;

À Profa. Dra. Elisa Norberto Ferreira Santos, pela sua orientação durante todas as etapas deste trabalho, pelo apoio, atenção e confiança;

Aos meus irmãos Aliny e Aluísio pelo apoio, incentivo e ajuda na divulgação da pesquisa;

Ao Francis pela ajuda, compreensão, apoio e incentivo de sempre;

Aos professores do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pelos valiosos ensinamentos, em especial a Profa. Dra. Fernanda Barbosa Borges Jardim e o Prof. Dr. Lucas Arantes Pereira por toda a disponibilidade e atenção;

Enfim, a todos os que de forma direta ou indireta contribuíram para a realização deste trabalho, os meus sinceros agradecimentos.

RESUMO

Devido ao crescimento populacional mundial e aumento na demanda por proteínas, a piscicultura está inserida como uma solução estratégica para atender a essa necessidade. A produção global de pescados atingiu 223,2 milhões de toneladas em 2022, com consumo médio de 20,2 kg per capita/ano, enquanto no Brasil a média foi de 10 kg/pessoa/ano. A produção nacional de peixes em cultivo alcançou 860.355 toneladas, com destaque para a tilápia, representando 64% desse total. Minas Gerais, com produção de 54.700 toneladas, possui potencial de expansão devido à proximidade do mercado consumidor e recursos hídricos abundantes, embora o consumo local (7 kg/habitante/ano) esteja abaixo da recomendação da OMS (12 kg). O estudo destaca a importância de compreender o perfil do consumidor para aprimorar estratégias de produção, marketing e distribuição, promovendo o consumo sustentável e o desenvolvimento da piscicultura em Uberlândia e região. A pesquisa busca contribuir com análises detalhadas das preferências de consumo, oferecendo subsídios para a formulação de estratégias voltadas a eficiência produtiva e a segurança alimentar. Este estudo avaliou o perfil de consumidores de peixes em Uberlândia – MG, através da aplicação de um questionário de forma online e presencial, com a participação de 411 consumidores de peixes, onde foi constatado que há predominância de consumidores com maior renda (34,5% acima de R$ 5.000,00) e escolaridade (25,8% Curso superior completo e 22,6% Pós graduação), uma parcela maior do sexo feminino (57,2%) e com conhecimentos sobre os benefícios do consumo de peixes para a saúde. Entretanto, o consumo é limitado por razões como o preço elevado, insegurança quanto à qualidade e consumo sazonal. O estudo aponta que superar barreiras culturais, econômicas e práticas é essencial para o aumento do consumo. Como contribuição prática, foi elaborada uma cartilha educativa para orientar na escolha, conservação e preparo do peixe.

Palavras-chave: hábito alimentar, saúde, tilápia, piscicultura.

ABSTRACT

Due to global population growth and increased demand for protein, fish farming is emerging as a strategic solution to meet this need. Global fish production reached 223.2 million tons in 2022, with an average consumption of 20.2 kg per capita/year, while in Brazil the average was 10 kg/person/year. National production of farmed fish reached 860,355 tons, with tilapia being the most prominent, representing 64% of this total. Minas Gerais, with a production of 54,700 tons, has expansion potential due to its proximity to the consumer market and abundant water resources, although local consumption (7 kg/inhabitant/year) is below the WHO recommendation (12 kg). The study highlights the importance of understanding consumer profiles to improve production, marketing, and distribution strategies, promoting sustainable consumption and the development of fish farming in Uberlândia and the surrounding region. This research aims to contribute to detailed analyses of consumer preferences, offering support for the formulation of strategies focused on productive efficiency and food security. This study evaluated the profile of fish consumers in Uberlândia – MG, through the application of an online and in-person questionnaire, with the participation of 411 fish consumers. It was found that there is a predominance of consumers with higher income (34.5% above R$ 5,000.00) and education (25.8% with a completed higher education degree and 22.6% with postgraduate studies), a larger proportion of women (57.2%), and knowledge about the health benefits of fish consumption. However, consumption is limited by reasons such as high prices, insecurity regarding quality, and seasonal consumption. The study indicates that overcoming cultural, economic, and practical barriers is essential for increasing consumption. As a practical contribution, an educational booklet was developed to guide the selection, preservation, and preparation of fish.

Keywords: eating habits; health; tilapia; fish farming.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Produção de peixes por região (2022/2023) 22
Figura 2- Produção de peixes em Minas Gerais (2023) 23

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1- Produção anual brasileira de peixes 20
Gráfico 2- Resultados sobre o questionamento aos consumidores sobre a proteína mais e ,menos saudável..... 39
Gráfico 3- Qual a forma mais comum de aquisição do peixe pelo consumidor? 41
Gráfico 4- O local preferido de compra do consumidor..... 41
Gráfico 5- Os motivos pelos quais o consumidor opta pelo consumo de peixes 43
Gráfico 6- Preferência do consumidor pela forma do peixe..... 43
Gráfico 7- Percepção dos consumidores a respeito do peixe ser um alimento saudável..... 45
Gráfico 8- Opinião do consumidor com relação ao ($) preço de compra do peixe..... 46

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Peixes produzidos no Brasil (2024) 21

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Exportações por espécie em 2023 22
Tabela 2- Características sociodemográficas dos consumidores de peixes..... 38
Tabela 3- Frequência do consumo de peixes..... 40
Tabela 4- Espécie de peixes mais consumidas pela preferência do consumidor..... 42
Tabela 5- Formas e locais preferidos no consumo de peixes 44
Tabela 6- Na visão do consumidor os fatores que dificultam a compra do peixe..... 45
Tabela 7- O consumidor de peixes possui hábito de consumo em alguma época específica do ano?..... 47

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

FAO	Food And Agriculture Organization of the United Nations
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
OMS	Organização Mundial da Saúde
PIB	Produto Interno Bruto
SEAPA	Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UFTM	Universidade Federal do Triângulo Mineiro

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 16
2 REVISÃO DE LITERATURA 19
REFERÊNCIAS 27
3 PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXES NO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA-MG 32
3.1 Introdução 33
4 MATERIAL E MÉTODOS 35
4.1 Local de estudo 35
4.2 População do estudo 35
4.3 Questionário 36
4.4 Análise dos dados 37
4.5 Elaboração da cartilha 37
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO 38
6 CONCLUSÃO 48
REFERÊNCIAS 49
APÊNDICE A - PESQUISA: QUESTIONÁRIO SOBRE PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXES EM UBERLÂNDIA – MG 51
APENDICE B- CARTILHA EDUCATIVA "COMO COMER MAIS PEIXES" 62
ANEXO A – PARECER DE APROVAÇÃO DA PESQUISA NO COMITÊ DE ETICA EM PESQUISA 69

1 INTRODUÇÃO

A população mundial está crescendo rapidamente, consequentemente aumentando a demanda por proteínas. Diante deste cenário, é imprescindível a busca por alternativas que visem suprir essa necessidade. O consumo médio de proteína está relacionado ao PIB per capita e, embora a carne seja a proteína mais consumida, o consumo de peixes está em ascensão. A aquicultura tem sido considerada a mais rápida das atividades agropecuárias em termos de resultados produtivos, capaz de responder satisfatoriamente ao crescimento populacional, o que pode contribuir para o combate à fome em todo o mundo (Food and Agriculture Organization the United Nations, 2024).

A inclusão regular de peixes na dieta pode ser uma estratégia eficaz na promoção da saúde cardiovascular, fornecendo nutrientes necessários para uma alimentação equilibrada, o que faz com que o pescado seja uma opção valiosa na nutrição humana, contribuindo para uma dieta saudável e balanceada (Chen *et al*., 2022).

A piscicultura global está em crescimento, utilizando-se cada vez mais de tecnologias na produção, exportação e importação. No Brasil, essa modernização tem evoluído ao longo das décadas, refletindo uma profissionalização crescente na produção de peixes (Associação Brasileira de Psicultura, 2022; Ximenes; Vidal, 2023).

Na piscicultura além das espécies utilizadas na produção para alimentação humana, que podem ser nativas (que ocorrem naturalmente no país, um exemplo é o tambaqui) ou exóticas (que não são do Brasil, oriundas de outro país e introduzidas no Brasil, um exemplo é a tilápia), existem também as criadas para fins ornamentais. Dentre as espécies mais produzidas temos: a tilápia ocupando a maior posição, representado mais de metade da produção em peixes de cultivo brasileira, seguido por tambaqui, carpa, tambacu, bagre, pacu (Moro *et al*., 2013; Brasil, 2025).

Em recente publicação, a FAO (2024) dispõe que, em 2022 houve uma produção de 223,2 milhões de toneladas de pescado no mundo. O consumo médio mundial atingiu o valor de 20,2 kg per capita/ano. No Brasil, a média obtida no período foi de 10 kg/pessoa/ano.

Em 2022, a produção de peixes em cultivo no Brasil atingiu um volume de 860.355 toneladas, caracterizando um aumento significativo de 48,6%, se comparado a 2014 em que o volume foi de 578.800 toneladas. A espécie tilápia apresentou destaque por sua produtividade, representando 64% de toda a produção do país, ocupando o lugar de quarto produtor mundial da espécie tilápia. O estado de Minas Gerais alcançou um volume de 54.700 toneladas, com crescimento de 11,4% frente ao ano anterior. Assim, neste cenário, fica evidente que

consequentemente com o aumento da produção, os brasileiros estão consumindo mais peixes em suas refeições (Peixe BR, 2023).

Conforme a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) (Minas Gerais, 2023), esse aumento no consumo do peixe em Minas Gerais ainda é considerado um baixo consumo (7 kg anuais/habitante), visto que a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda um consumo de 12 kg anuais por habitante.

Devido à abundância de recursos hídricos e proximidade com o mercado consumidor, Minas Gerais possui considerável potencial na produção de peixes, tanto no cenário brasileiro quanto regional, ocupando posições de destaque em ambos (Peixe BR, 2023).

Vale ressaltar que os peixes podem ser provenientes por meio de cultivo ou pesca, sendo que os peixes de cultivo são criados em ambientes controlados, o que permite um planejamento mais preciso, produção regular, proporcionando uniformidade, rastreabilidade e outros benefícios que favorecem a segurança alimentar. Já na pesca, utiliza-se recursos pesqueiros do ambiente natural, ou seja, de vida livre, onde não se possui o mesmo controle como nos cultivados (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2023).

Na região do Triângulo Mineiro, especificamente nos municípios de Araguari e Uberlândia, são cultivados peixes em água doce, destacando-se a espécie tilápia. Produção essa que possui potencial de expansão, mediante uma melhor compreensão do perfil consumidor e o estabelecimento de estratégias adequadas, o que pode impulsionar a produção local, promovendo uma maior proximidade entre produtores e consumidores, assegurando a segurança alimentar e nutricional. A região de Uberlândia representa cerca de 8,7% da produção de tilápia de Minas Gerais, além de ser polo estratégico devido a sua disponibilidade hídrica, logística favorável e estrutura agroindustrial (Peixe BR, 2023; Minas Gerais, 2024).

O fornecimento de dados sobre o consumo de peixes pela população pode beneficiar significativamente o setor pesqueiro. Esses dados irão auxiliar na compreensão dos padrões de consumo, dos fatores que influenciam e de como a indústria pode se adaptar a essas tendências. Tais conhecimento permitem a tomada de decisões mais precisas e sustentáveis, promovendo a eficiência e responsabilidade ambiental do setor (Lopes; Freitas, 2023).

O mercado consumidor está cada vez mais exigente na escolha dos produtos. Portanto, conhecer o perfil de consumo é uma ferramenta muito importante para contribuir com informações para novas estratégias de marketing que impulsionam o consumo de pescado.

O estudo justifica-se pela necessidade de aprofundar o conhecimento sobre os fatores que influenciam o consumo de peixes, com vistas a orientar profissionais na elaboração de

estratégias, tanto governamentais quanto privadas, para maximizar a eficiência produtiva da piscicultura na região.

A pesquisa pode contribuir para a produção, distribuição e comercialização de peixes de forma mais assertiva, com atenção às preferências do mercado consumidor local e consequentemente, o aumento do consumo, além da promoção de produtos mais saudáveis e de melhor qualidade à população de Uberlândia e região.

A escassez de estudos sobre as preferências dos consumidores de pescado na literatura acadêmica motivou o presente trabalho. Diante desse contexto, o objetivo deste estudo foi caracterizar o perfil do consumidor de peixes no município de Uberlândia–MG, identificando hábitos de consumo, preferências, barreiras percebidas e fatores socioeconômicos associados, de modo a subsidiar estratégias para o fortalecimento da piscicultura regional, bem como desenvolver uma cartilha educativa; oferecendo assim uma análise detalhada das demandas e expectativas inerentes a esse mercado. Deste modo, esta pesquisa se estabelece como um referencial bibliográfico significativo, apto a subsidiar futuras investigações.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 Piscicultura no Brasil

A oferta global de pescados tem obtido um crescimento notável ao longo das últimas décadas, fato este que pode ser atribuído a fatores como: a crescente demanda por alimentos no mundo e a utilização de avanços tecnológicos na pesca e aquicultura. E esse crescimento que vem acontecendo anualmente na produção aquícola ressalta a necessidade de se explorar novas técnicas e abordagens sustentáveis para continuar sua expansão. Contudo, ainda sim percebe-se que mesmo sendo uma atividade em ascensão, existe um déficit no que diz respeito ao consumo médio da população. Portanto, é crucial, não apenas manter o crescimento que vem ocorrendo, mas também buscar formas de promover um acesso equitativo e sustentável a esses recursos vitais em todo o mundo (FAO, 2023).

Segundo Pinto e Galvão (2023), no Brasil, a maioria da produção piscícola é proveniente das propriedades rurais localizadas nos estados do Paraná, São Paulo, Rondônia e Mato Grosso. Entretanto, a produção está presente em todas as regiões do país devido aos avanços na gestão técnica do cultivo de peixes para lidar com a crescente demanda do mercado da sua carne, bem como a econômica e a sustentabilidade ambiental encontrada na piscicultura (Hoga; Almeida; Reyres., 2018).

Para Amorim e Tosta (2020), este setor possui grande potencial no mercado nacional devido as condições das matrizes energéticas, climáticas e naturais presente no país. Ainda, segundo os autores, a dimensão territorial e a possibilidade de utilizar águas da União para instalação de parques aquícolas justificam este potencial. Contudo, o aproveitamento desses recursos na produção aquícola permanece muito aquém de seu potencial. Além de sua relevância para a segurança alimentar, a aquicultura apresenta aplicações crescentes em diferentes setores, contribuindo para o desenvolvimento de fármacos, cosméticos, insumos industriais e bioenergia (Siqueira, 2018).

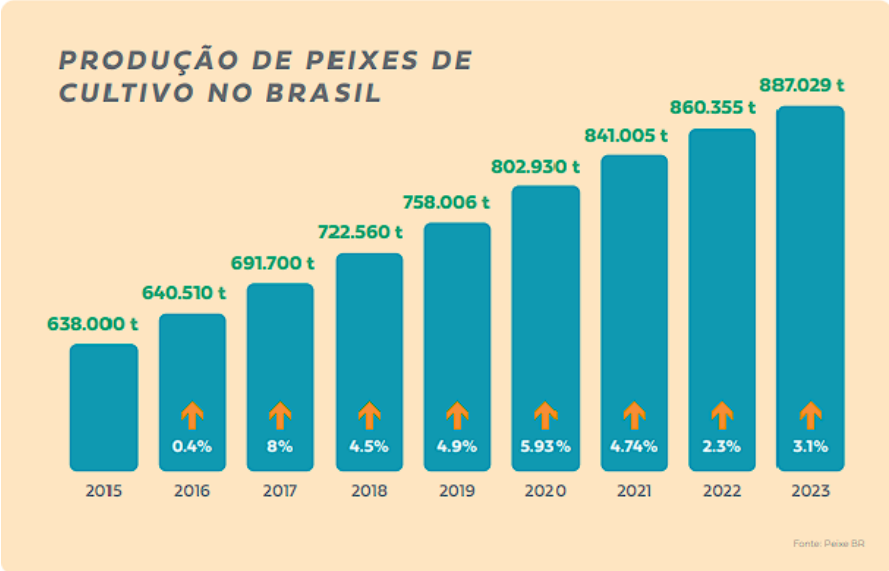
O cultivo de peixes no Brasil vem avançando constantemente, sendo evidenciado pela produção em todos os estados brasileiros, englobando não só os peixes nativos, mas também outras variedades de espécies, incluindo a tilápia. Notoriamente, a tilápia vem ocupando um papel de relevância nesse contexto, impulsionando o crescimento da piscicultura brasileira. Características naturais e propícias como o clima favorável e o vasto potencial hídrico possibilitam uma ampliação do cultivo da piscicultura em larga escala (Kuhnen *et al*., 2022; Peixe BR, 2023).

De acordo com a Peixe BR (2023), o Brasil emergiu como um dos principais produtores de peixes no mundo, atingindo uma produção de 860.000 toneladas no ano de 2022. Em geral, ocupa a 12ª posição no ranking mundial da produção de peixes em cativeiro, com destaque para a produção de tilápia, a qual possui uma maior expressividade e representatividade na produção brasileira.

Esse aumento emergente na produção aquícola desempenha um papel de grande importância no fornecimento de pescados para a produção brasileira. São conhecidos alguns desafios a serem superados, tais como: a demanda do mercado interno frente a exportação de parte da produção e a necessidade de importação para suprir essa falta (Barone *et al.*, 2017; Pedroza Filho; Rocha, 2020).

Conforme levantamento da Peixe BR (2024), a produção brasileira em 2023 manteve-se em crescimento alcançando um total de 887.029 toneladas, um aumento de 3,1% com relação ao ano anterior (Gráfico 1). A tilápia participa com 579.080 toneladas, representando 65,3% da produção nacional, seguida pelos peixes nativos com 263.479 toneladas (29,7%) e por outras espécies, como carpa, truta e pangasu, com 44.470 (5%).

Gráfico 1- Produção anual brasileira de peixes



Fonte: Peixe BR (2024).

A tilápia representa uma parcela significativa no mercado, devido ao grande interesse dos consumidores, o que impulsiona de forma positiva o cenário da produção brasileira. Nesse contexto, a piscicultura tem aumentado sua produção a fim de atender essa crescente demanda.

A qualidade da tilápia brasileira é reconhecida como uma das melhores do mundo, o que reforça a demanda por sua produção (Peixe BR, 2024).

Dados recentes da Peixe BR (2024) elucidam que nos últimos dez anos houve um crescimento significativo na produção de tilápia brasileira, com um aumento de 103%, justificando a ampliação do cultivo dessa espécie em vários estados brasileiros. Nesse contexto, o Estado do Paraná é líder de produção nacional, seguido por São Paulo e Minas Gerais que são os principais produtores da espécie (Quadro 1 e Figura1). Já no cenário mundial, o Brasil ocupa a posição de quarto maior produtor, perdendo para China, Indonésia e Egito.

Quadro 1- Peixes produzidos no Brasil (2024)

RANKING DE PEIXES DE CULTIVO NOS ESTADOS

ESTADO	TILÁPIA	NATIVOS	OUTROS*	TOTAL
ACRE	50	3.000	-	3.050
ALAGOAS	9.200	3.200	500	12.900
AMAPÁ	90	900	-	990
AMAZONAS	-	20.500	-	20.500
BAHIA	29.670	4.100	230	34.000
CEARÁ	8.200	-	100	8.300
DISTRITO FEDERAL	1.800	200	-	2.000
ESPÍRITO SANTO	18.100	930	-	19.030
GOIÁS	20.500	9.000	350	29.850
MARANHÃO	5.000	38.343	5.800	49.143
MATO GROSSO	4.000	40.500	400	44.900
MATO GROSSO DO SUL	32.000	1.900	200	34.100
MINAS GERAIS	58.200	2.500	900	61.600
PARÁ	950	23.200	250	24.400
PARAÍBA	4.200	50	40	4.290
PARANÁ	209.500	2.500	1.300	213.300
PERNAMBUCO	32.000	200	-	32.200
PIAUÍ	9.700	7.300	4.900	21.900
RIO DE JANEIRO	2.700	20	200	2.920
RIO GRANDE DO NORTE	2.900	600	800	4.300
RIO GRANDE DO SUL	8.500	1.300	17.000	26.800
RONDÔNIA	-	56.500	-	56.500
RORAIMA	-	20.100	-	20.100
SANTA CATARINA	44.600	3.000	8.500	56.100
SÃO PAULO	75.700	4.600	2.100	82.400
SERGIPE	1.100	1.900	900	3.900
TOCANTINS	420	17.136	-	17.556
TOTAL	**579.080**	**263.479**	**44.470**	**887.029**
PARTICIPAÇÃO	**65,28 %**	**29,70 %**	**5,01 %**	

Fonte: PeixeBR (2024).

Figura 1- Produção de peixes por região (2022/2023)



Fonte: PeixeBR (2024).

Em 2023, as exportações da piscicultura brasileira totalizaram um valor de US$ 24,7 milhões, desse montante a espécie tilápia obteve um total de US$ 23,3 milhões, representando 94% dessas exportações (Peixe BR, 2024), conforme pode ser observado na Tabela 1.

Tabela 1- Exportações por espécie em 2023

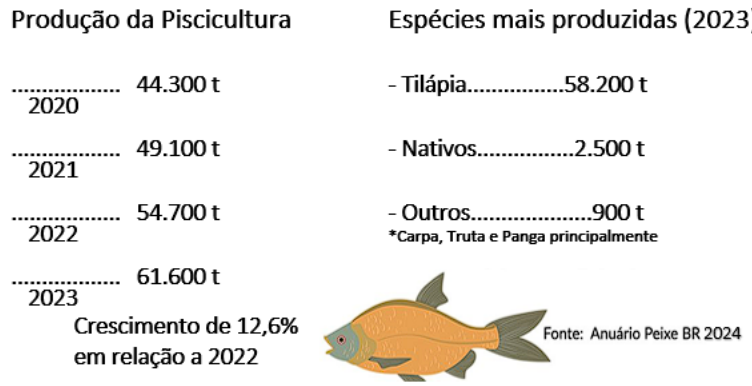
ESPÉCIES	UNIDADE	TOTAL ANO	PARTICIPAÇÃO	VARIAÇÃO 2023/2022
Tilápia	FOB (US$)	23.377.563	94%	1%
	Toneladas	6.506	95%	-22%
Tambaqui	FOB (US$)	798.594	3%	809%
	Toneladas	79	1%	364%
Bagres	FOB (US$)	234.732	1%	649%
	Toneladas	138	2%	524%
Surubins	FOB (US$)	224.856	1%	-16%
	Toneladas	72	1%	3%
Curimatás	FOB (US$)	71.825	0%	206%
	Toneladas	9	0%	169%
Outros	FOB (US$)	48.117	0%	-69%
	Toneladas	11	0%	-61%
TOTAL	**FOB (US$)**	**24.755.687**	**100%**	**4%**
	Toneladas	**6.814**	**100%**	**-20%**

Fonte: Brasil (2024).
Nota: elaboração Embrapa Pesca e Aquicultura.

2.2 Produção de peixes em Minas Gerais

Dados demonstram que Minas Gerais no ano de 2023 obteve uma produção significativa no cultivo de peixes em cativeiro, alcançando um volume de 61,6 mil toneladas. Desse montante 58,2 mil toneladas foram na produção de tilápia, espécie mais cultivada no país (Figura 2), ocupando o ranking de terceiro lugar nacional no cultivo deste tipo de peixe. Ainda assim, o consumo por habitante (7 kg anuais/habitante) fica aquém do recomendado pela OMS de 12 kg anuais por habitante (Minas Gerais, 2024; Peixe BR, 2024).

Figura 2- Produção de peixes em Minas Gerais (2023)



Fonte: Peixe BR (2024).

Com relevância no cenário piscicultor nacional, Minas Gerais superou sua produção de 2022 com um aumento em mais de 12% na produção de 2023. O município de Morada Nova de Minas segue a frente como maior produtor, seguido de Guapé, Indianópolis, Ipiaçu e Alfenas (Peixe BR, 2024).

Segundo analistas, o potencial da piscicultura mineira é indiscutível, devido à riqueza hídrica de mais de 5.000 km² de espelhos de água. Também se soma o grande mercado consumidor, a disponibilidade de insumos e de assistência técnica, porém falta segurança jurídica ambiental para proporcionar a todos os perfis de produtores a legalização da atividade (Ximenes; Vidal, 2023).

2.3 Benefícios do consumo de peixes

Segundo a FAO (2020), o pescado é visto como um item indispensável para uma dieta balanceada e saudável, pois possui proteínas complexas que são formadas por moléculas

orgânicas e compreendem todos os aminoácidos essenciais, que o organismo humano não é capaz de sintetizar.

O peixe é um alimento de grande importância na dieta humana, conhecido por ser rico em ácidos graxos poli-insaturados, vitaminas do complexo B, A e D, minerais essenciais como o cálcio, fósforo, ferro, cobre, selênio e também iodo - presente apenas nas espécies marinhas. É uma fonte proteica de alto valor biológico devido a presença de aminoácidos essências nas proporções adequadas ao consumo humano. Seu consumo está associado a benefícios significativos para a saúde humana, principalmente no que tange a parte cardiovascular do organismo, o ômega 3 presente no alimento, desempenha papel fundamental no controle dessas doenças, atuando na redução dos níveis de colesterol e triglicerídeos do sangue (Chen *et al.*, 2021; Krittanawong *et al.*, 2021; Noreen *et al.*, 2025).

A carne de peixe é de alta digestibilidade, as proteínas do pescado possuem menor quantidade de tecido conjuntivo o que permite que a digestão seja mais fácil, facilitando o processo de absorção gastrointestinal, quando comparada com as outras proteínas de origem animal. Mesmo pequenas quantidades podem ter um impacto nutricional positivo significativo, fornecendo aminoácidos essenciais, gorduras e micronutrientes que são escassos em dietas baseadas em vegetais (FAO, 2020).

A ingestão de peixes tende a melhorar a função cognitiva no decorrer da vida, isso porque os ácidos graxos dos peixes são importantes para o bom funcionamento do cérebro (Bakre *et al*., 2018). O peixe é excelente alternativa para a alimentação de idosos, visto que quando se consome alimentos ricos em ômega 3, pelo menos uma vez por semana, tem sido reduzido o risco de demência e de Alzheimer (Thomaz; Viebig, 2012; Abuknesha; O'Keefe; Harris, 2025).

Acredita-se que o baixo consumo se dá pela falta de conhecimento sobre as características, benefícios para saúde e sabor dos peixes produzidos (Peixe BR, 2023). Mendonça, Casseta e Lewandowski (2017) comentam que pode haver relação quanto a qualidade, preço elevado, falta de diversidade de produtos e praticidade no preparo. Outros fatores que contribuem para o consumo limitado de pescado são as diferenças socioeconômicas e culturais do país (FAO, 2020).

2.4 Estudo dos consumidores

Compreender os padrões de consumo da população e os fatores que os influenciam, permite a tomada de decisões mais acertadas, em relação a produção de pescados de forma produtiva e sustentável (Lopes; Freitas, 2023).

De modo geral, os consumidores levam em consideração determinados atributos ao decidir pela compra do produto, seja o odor, a cor/aparência, textura e o preço. Há outros fatores como aspectos familiares, culturais e socioeconômicos. Além disso, o preço de um produto desempenha um papel significativo na percepção da qualidade, havendo de certa forma, uma tendência em associar um preço mais elevado a uma qualidade superior (Araújo; Silva, 2022).

Entender o comportamento decisório do consumidor é um processo complexo. O ato de consumir é um processo dinâmico sob vários aspectos, como o preço, a qualidade, preferências pessoais, entre outros. Em cada aquisição o consumidor se depara com o produto e elabora todo um processo cognitivo particular para decidir ou não por um produto (Pereira; Elias, 2021).

Entender as preferências e hábitos do consumidor, como sua frequência de uso de um produto, local de compra e a satisfação do produto adquirido, é de grande relevância para se estudar o mercado (Farm, 2017). Em relação a um produto ou a um serviço colocados à disposição do consumidor, deve-se levar em conta o conhecimento do comportamento humano para levá-lo a uma motivação de compra (Brown; Viriyavipart; Wang, 2018).

Pereira e Elias (2021) ressaltam que o conhecimento do comportamento do consumidor é essencial para as empresas ou produtores traçarem suas estratégias e também para tornar mais seguras suas ações no mercado. No contexto do comportamento do consumidor, a tomada de decisão de compra constitui-se relevante, pois a compra é o ato final de um processo que determina a escolha de um produto, serviço ou marca.

Estudar os consumidores têm-se uma relevância na área de alimentos, pois ela busca identificar as preferências e comportamentos deles (Solomon, 2016). O comportamento do consumidor pode ser caracterizado como um conjunto de atividades físicas ou mentais realizadas pelo indivíduo, que influenciam no ciclo de decisão do consumo, possuindo três fases distintas: aquisição do produto, sua utilização e as circunstâncias surgidas quando o produto não está disponível (Zralek; Burgiel, 2020; Sheoran; Kumar, 2022).

A demanda nacional pela carne de peixe implica em uma série de questionamentos, onde se faz necessário identificar as espécies de preferência ao paladar nacional, as exigências em

relação à qualidade do produto, entre outros fatores. Assim, estudos para a quantificação e qualificação dos tipos de clientes e suas principais exigências tem sido de grande importância, pois é uma das premissas básicas dentro do universo do comércio e satisfação do cliente (Pessoa *et al*., 2020; Wagner; Coelho; Travassos, 2023).

REFERÊNCIAS

ABUKNESHA, N. R; O'KEEFE, J. H; HARRIS, W. S. A review of the relationships between reported fish oil supplement use and health outcomes in the UK Biobank, **Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids**, United Kingdom, v. 207, e 102711, Oct. 2025 DOI: https://doi.org/10.1016/j.plefa.2025.102711. Disponível em: https://www.plefa.com/article/S0952-3278(25)00048-1/abstract. Acesso em: 10 dez. 2025.

AMORIM, M. de J.; TOSTA, M. de C. R. A piscicultura como alternativa para diminuir os impactos ambientais da produção de carne bovina. **Revista Brasileira de Meio Ambiente**, Recife, v. 8, n. 4, p. 81- 101, 2020. DOI: https://10.66205/rvbma.v8i4.548. Disponível em: https://www.revistabrasileirademeioambiente.com/index.php/RVBMA/article/view/548/256. Acesso em: 20 set. 2023.

ARAÚJO, D. P. D.; SILVA, A. M. Aspectos do consumo de carne bovina no município de Vilhena - RO. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA, 3., 2022, Diamantina. **Anais** [...]. Diamantina: UFVJM, 2022. Online. Disponível em: https://www.even3.com.br/anais/cobicet2022/515686-ASPECTOS-DO-CONSUMO-DE-CARNE-BOVINA-NO-MUNICIPIO-DE-VILHENA--RO. Acesso em: 15 ago 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA PISCICULTURA. **Anuário Brasileiro da Piscicultura Peixe BR 2022**. São Paulo: Peixe BR, 2022. Disponível em: https://www.peixebr.com.br/anuario-2022/. Acesso em: 15 set. 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA PISCICULTURA. **Anuário Brasileiro da Piscicultura Peixe BR 2023**. São Paulo: Peixe BR, 2023. Disponível em https://www.peixebr.com.br/anuario-2023/. Acesso em: 20 set. 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA PISCICULTURA. **Anuário Brasileiro da Piscicultura Peixe BR 2024**. São Paulo: Peixe BR, 2024. Disponível em https://www.peixebr.com.br/anuario-2024/. Acesso em: 04 jun. 2024.

BAKRE, A.T.; CHEN, R.; KHUTAN, R.; WEI, L.; SMITH, T.; QIN, G. Association between fish consumption and risk of dementia: a new study from China and a systematic literature review and meta-analysis. **Public Health Nutrition**, United Kingdom, v. 21, n. 10, p. 1921-1932, Jul. 2018. DOI: 10.1017/S136898001800037X. Disponível em: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29551101/. Acesso em: 15 jul. 2025.

BARONE, R.S.C.; LORENZ, E.K.; SONODA, D.Y.; CYRINO, J.E.P., 2017. Fish and fishery products trade in Brazil, 2005 to 2015: A review of available data and trends. **Scientia Agricola**, Piracicaba, v. 74, p. 417-424, set./ out. 2017. https://doi.org/10.1590/1678-992X-2016-0300. Disponível em: https://www.scielo.br/j/sa/a/wWsLvVVfrPJHzRdS6ns9zYS/?lang=en. Acesso em: 15 jul. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços. **Comex Stat**. Brasília, DF: MDIC, 2024. Disponível em: https://comexstat.mdic.gov.br/pt/geral. Acesso em: 12 jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. **Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura 2023/2024.** Boletim Anual - Estatística pesqueira e aquícola**.** Brasília, DF: MPA,2025. Disponível em: https://www.gov.br/mpa/pt-br/assuntos/cadastro-registro-e-monitoramento/estatistica-pesqueira/retomada-estatistica-pesqueira/boletim_estatistico_2023-2024.pdf. Acesso em: 15 jul. 2025.

BROWN, A. L., VIRIYAVIPART, A., WANG, X. Search deterrence in experimental consumer goods markets. **European Economic Review**, United States, v. 104, p. 167-184, May 2018. DOI: https://doi.org/10.1016/j.euroecorev.2018.03.001. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0014292118300345?via%3Dihub. Acesso em: 15 jul. 2025.

CHEN, J.; JAYACHANDRAN, M.; BAI, W.; XU, B. A critical review on the health benefits of fish consumption and its bioactive constituents. **Food chemistry**, United Kingdom, v. 369, p. 1-9, e130874, Feb. 2022. DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.130874. Disponível em: https://www-sciencedirect-com.ez352.periodicos.capes.gov.br/science/article/pii/S030881462101880X?via%3Dihub. 15 jul. 2025.

CHEN, C.; HUANG, H.; DAI, Q-Q.; REN, J; CAI, H-H; HU, W-J; ZHANG, X-J; ZHONG, W-T; LI, X-Y. Fish consumption, long-chain omega-3 fatty acids intake and risk of stroke: an updated systematic review and meta-analysis. **Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition**, United Kingdom, v. 30, n. 1, p.140-152, 2021. DOI:10.6133/apjcn.202103_30(1).0017. Disponível em: https://apjcn.qdu.edu.cn/17_2020-0176_140_152.pdf. Acesso em: 15 jul. 2025.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Pesca e Aquicultura**, Brasília, DF: Embrapa, 2023. Disponível em: https://www.embrapa.br/tema-pesca-e-aquicultura/nota-tecnica. Acesso em: 15 jul. 2024.

FARM, A. Pricing and production in consumer markets where sales depend on production. **Economics Letters**, Netherlands, v. 154, p. 17-19, May 2017. https://doi.org/10.1016/j.econlet.2017.02.021. Disponível em: https://www-sciencedirect-com.ez352.periodicos.capes.gov.br/science/article/pii/S0165176517300666?via%3Dihub. Acesso em: 15 jul. 2025.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIOS. **The state of world fisheries and aquaculture**. sustainability in action. Rome: FAO, 2020. DOI: https://doi.org/10.4060/ca9229en. Disponível em: https://openknowledge.fao.org/items/b752285b-b2ac-4983-92a9-fdb24e92312b**.** Acesso em: 20 set. 2023.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Versión resumida de El estado mundial de la pesca y la acuicultura**: la transformación azul en acción. Rome: FAO, 2024. Disponível em: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b8e7ddc7-222a-463c-9005-8b367bbb29ea/content. Acesso em: 05 maio 2024.

HOGA, C. A.; ALMEIDA, F. L.; REYES, F. G. R. A review on the use of hormones in fish farming: analytical methods to determine their residues. **CyTA-Journal of Food**, United

Kingdom, v. 16, n. 1, p. 679-691, June 2018. DOI: https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1475423. Disponível em: https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19476337.2018.1475423?scroll=top&needAccess=true#abstract. Acesso em: 20 jul. 2025.

KRITTANAWONG, C; ISATH, A; HAHN, J; WANG, Z; NARASIMHAN, B; KAPLIN, S. L; JNEID, H; VIRANI, S. S; TANG, W. H. W. Fish consumption and cardiovascular health: a systematic review. **The American Journal of Medicine**, United States, v. 134, n. 6, p. 713-720, June 2021. DOI: https://doi.org/10.1016/j.amjmed.2020.12.017. Disponível em: https://www-sciencedirect-com.ez352.periodicos.capes.gov.br/science/article/pii/S0002934321000097?via%3Dihub. Acesso em: 20 jul. 2025.

KUHNEN, V. V.; HOPKINS, K.; MOTA, L. dos S.; SOUSA, O. M.; SANCHES, E. G., Challenges and lessons from marine finfish farming in Brazil, **Marine Policy**, United States, v. 138, p. 1-5, e104979, Apr. 2022, DOI: https://doi.org/10.1016/j.marpol.2022.104979. Disponível em: https://www-sciencedirect-com.ez352.periodicos.capes.gov.br/science/article/pii/S0308597X22000264?via%3Dihub. Acesso em: 20 jul. 2025.

LOPES, I. G.; FREITAS, T. M., Fish consumption in Brazil: State of the art and effects of the COVID-19 pandemic, **Aquaculture**, Netherlands, v. 574, p.1- 11, e739615, Sep. 2023. DOI: https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2023.739615. Disponível em: https://www-sciencedirect-com.ez352.periodicos.capes.gov.br/science/article/pii/S0044848623003897?via%3Dihub. Acesso em: 20 jul. 2025.

MENDONÇA, B. S. de; CASETTA, J.; LEWANDOWSKI, V. Fatores que afetam o consumo de peixe no Brasil. **Revista de Ciência Veterinária e Saúde Pública**, Umuarama, v. 4, p. 101-104, 2017. Supl. 1. DOI: https://doi.org/10.4025/revcivet.v4i0.37046. Disponível em: https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/RevCiVet/article/view/37046. Acesso em: 20 jul. 2025.

MINAS GERAIS. Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Balanço do Agronegócio de Minas Gerais.** 4. ed. Belo Horizonte: Seapa, 2023. Disponível em: https://www.mg.gov.br/system/files/media/agricultura/documento_detalhado/2024/publicacoes-de-agrodados/balanco-do-agronegocio/balanco-2023.pdf. Acesso em: 18 fev. 2026.

MINAS GERAIS. Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Secretaria de Agricultura fortalece a piscicultura no Norte de Minas.** Belo Horizonte: Seapa: Adesb, 2024. Disponível em: https://www.mg.gov.br/agricultura/noticias/secretaria-de-agricultura-fortalece-piscicultura-no-norte-de-minas. Acesso em: 06 jun. 2024.

MORO, G. V.; REZENDE, F. P.; ALVES, A. L.; HASHIMOTO, D. T.; VARELA, E. S.; TORATI, L. S. Espécies de peixe para piscicultura. *In*: RODRIGUES, A. P. O.; LIMA, A. F.; ALVES, A. L.; EVANGELISTA, D. K. R.; TORATI, L. S.; SANTOS, V. R. V. dos (ed.). **Piscicultura de água doce**: multiplicando conhecimentos. Brasília, DF: Embrapa, 2013. cap. 1, p. 29-70.

NOREEN, S; HASHMI, B; AJA, P. M; ATOKI, A.V. Health benefits of fish and fish by-products - a nutritional and functional perspective. **Frontiers in Nutrition**, Switzerland, v.12, p. 1-13, May 2025. DOI:10.3389/fnut.2025.1564315. Disponível em: https://www.frontiersin.org/journals/nutrition/articles/10.3389/fnut.2025.1564315/full. Acesso em: 20 ago. 2025.

PEDROZA FILHO, M. X.; ROCHA, H. S. Brasil exporta US$ 12 milhões em peixes de cultivo: tilápia lidera. **Anuário Brasileiro da Psicultura Peixe BR 2020.** São Paulo, v. 1, n. 5. p. 42-51, 2020. Disponível em: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1120323/1/CNPASA2020anuario.pdf. Acesso em: 20 set. 2023.

PEREIRA, G. R.; ELIAS, M. A. Análise do perfil dos consumidores de peixes em Gaspar (SC). **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 10, n. 2, p. 1- 18, e50510212706, 2021. DOI: http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i2.12706. Disponível em: https://rsdjournal.org/rsd/article/view/12706/11512. Acesso em: 18 fev. 2025.

PESSOA, R. M. S.; COSTA, D. C. da C. C.; SILVA, A. A. F da; ARAÚJO, C. de A.; CAMPOS, F. S.; GOIS, G. C. Avaliação das preferências dos consumidores de pescado no município de Piancó-PB. **Diversitas Journal**, Alagoas, v. 5, n. 4, p. 2408-2421, out./dez. 2020. DOI: https://doi.org/10.17648/diversitas-journal-v5i4-1102. Disponível em: https://diversitasjournal.com.br/diversitas_journal/article/view/1102. Acesso em: 18 fev. 2025.

PINTO, A. R. F.; GALVÃO, O. M. Uma revisão da literatura brasileira sobre os métodos de custeio aplicados à piscicultura no Brasil. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 25, p. 1-18, e1914, 2023. Disponível em: https://www.revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/1914. Acesso em: 18 fev. 2025.

SHEORAN, M.; KUMAR, D. Conceptualisation of sustainable consumer behaviour: converging the theory of planned behaviour and consumption cycle**. Qualitative Research in Organizations and Management**: An Internacional Journal, United Kingdom, v. 17, n.1, p. 103-135, Mar. 2022. DOI: https://doi.org/10.1108/QROM-05-2020-1940. Disponível em: https://www.emerald.com/qrom/article-abstract/17/1/103/511830/Conceptualisation. Acesso em: 18 fev. 2025.

SIQUEIRA, T. V. de. Aquicultura: a nova fronteira para produção de alimentos de forma sustentável. **Revista do BNDES**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 29, p. 119-170, jun. 2018. Disponível em: https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/handle/1408/16085. Acesso em: 18 fev. 2025.

SOLOMON, M. R. **O comportamento do consumidor:** comprando, possuindo e sendo. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2016.

THOMAZ, F. S.; VIEBIG, R. F. **Nutrição para doença de Alzheimer**: como utilizar a nutrição para melhoria da qualidade de vida dos portadores desta doença. São Paulo: M. Books do Brasil, 2012.

WAGNER, Y. G.; COELHO, A. B.; TRAVASSOS, G. F. Análise do consumo domiciliar de pescados no Brasil utilizando dados da POF 2017-2018. **Revista de Economia e Sociologia**

Rural, Brasília, v. 61, n. 3, p. 1-28, e250494, 2023. https://doi.org/10.1590/1806-9479.2022.250494. Disponível em: https://www.scielo.br/j/resr/a/gVjpQmkvM9KrDW4PVnFkdsk/?lang=pt. Acesso em: 04 jun. 2024.

XIMENES, L. F.; VIDAL, M. de F. Piscultura. **Caderno Setorial ETENE**, Fortaleza, v. 8, n. 272, p. 1-19, mar. 2023. Disponível em: https://www.bnb.gov.br/revista/cse/article/view/2675. Acesso em: 04 jun. 2024.

ZRALEK, J.; BURGIEL, A. Prospects for a sustainable future: mapping sustainable behaviors according to consumer perceptions. **Review of Business**, United States, v. 40, n. 1, p. 35-50, Jan. 2020. Disponível em: https://openurl.ebsco.com/EPDB%3Agcd%3A2%3A11250402/detailv2?sid=ebsco%3Aplink%3Ascholar&id=ebsco%3Agcd%3A141137614&crl=c&link_origin=scholar.google.com. Acesso em: 04 jun. 2024.

3 PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXES NO MUNICÍPIO DE UBERLÂNDIA-MG

Resumo

A piscicultura é uma atividade em expansão no Brasil, consolidando-se como um setor estratégico do agronegócio. A produção de tilápia no Triângulo Mineiro, apresenta potencial de crescimento, desde que alinhada ao perfil do consumidor e estratégias que favoreçam a segurança alimentar e nutricional. Este estudo investigou o perfil do consumidor de peixes em Uberlândia-MG. Os resultados indicaram que o consumidor em sua grande maioria feminino (57,2%), com idade entre 26 a 35 anos (40,4%), de alta renda e escolaridade, possui conscientização sobre os benefícios nutricionais do peixe. No entanto, o consumo frequente é limitado por barreiras como a percepção do alto valor e a insegurança da identificação da qualidade do produto, além de existir um consumo sazonal por boa parte dos entrevistados. O principal local de compra é nos supermercados com 61,7%, a espécie de preferência para consumo é a tilápia (30,7%), optando-se no momento de compra pela forma em filé (26,2%) e congelado (27,9%), já a forma de preparo mais consumida é pelo tipo frito (27,0%). Conclui-se que o desafio central no aumento de consumo reside na mitigação de barreiras culturais, acessibilidade econômica informação e praticidade de preparo. Como contribuição prática, o estudo desenvolveu uma cartilha educativa com informações pertinentes sobre a escolha, conservação e preparo do peixe, visando facilitar sua inclusão na rotina diária e apoiar o desenvolvimento da piscicultura regional.

Palavras-chave: pescados; tilápia; proteínas; consumo de peixe; benefícios para a saúde.

Abstract

Fish farming is a growing activity in Brazil, consolidating itself as a strategic sector of agribusiness. Tilapia production in the Triângulo Mineiro region shows growth potential, provided it aligns with consumer profiles and strategies that promote food and nutritional security. This study investigated the profile of fish consumers in Uberlândia-MG. The results indicated that the consumer, mostly female (57.2%), aged between 26 and 35 years (40.4%), with high income and education levels, is aware of the nutritional benefits of fish. However, frequent consumption is limited by barriers such as the perception of high cost and insecurity regarding product quality, in addition to seasonal consumption by a large portion of those interviewed. The main place of purchase is supermarkets (61.7%), the preferred species for consumption is tilapia (30.7%), with fillets (26.2%) and frozen (27.9%) being the preferred forms at the time of purchase. The most consumed preparation method is fried (27.0%). It is concluded that the central challenge in increasing consumption lies in mitigating cultural barriers, ensuring economic accessibility to information, and facilitating preparation. As a practical contribution, the study developed an educational booklet with relevant information on the selection, preservation, and preparation of fish, aiming to facilitate its inclusion in daily routines and support the development of regional fish farming.

Keywords: fish; tilapia; proteins; fish consumption; health benefits.

3.1 Introdução

De acordo com a FAO (2024), a produção mundial de pescado em 2022 foi de 223,2 milhões de toneladas. No Brasil, a piscicultura registrou um volume de 860.355 toneladas. A tilápia destacou-se como a espécie mais cultivada, representando 64% do total nacional, consolidando o Brasil como o quarto maior produtor mundial. Minas Gerais produziu 54.700 toneladas, obtendo um aumento de 11,4% em relação ao ano anterior, evidenciando seu potencial no setor devido à abundância de recursos hídricos e proximidade com o mercado consumidor. No Triângulo Mineiro, especialmente em Araguari, que está a 31 km de Uberlândia, a produção de tilápia em água doce apresenta oportunidades de expansão, se alinhadas ao conhecimento do perfil do consumidor e ao desenvolvimento de estratégias que favoreçam a segurança alimentar e nutricional (Peixe BR, 2023).

O pescado é uma alternativa alimentar mais saudável do ponto de vista nutricional, se comparado a outras proteínas animais. Com pequenas quantidades, o consumo pode proporcionar um impacto nutricional positivo, suprindo alguns nutrientes essenciais e que frequentemente são limitados em dietas predominantemente vegetais. Possui fonte significativa de cálcio e fósforo, além de minerais como ferro, cobre, selênio. Devido a seu alto valor biológico, elevada digestibilidade e seu baixo teor em sódio é apropriada para dietas restritivas (FAO, 2020).

Conforme dados recentes da Peixe BR (2025), a piscicultura brasileira vem avançando como como atividade estratégica no agronegócio nacional. Em 2024 obteve um crescimento de 9,21%, com um volume de 968.745 toneladas. A tilápia segue representando 68,36% da produção total de peixes em cultivo no Brasil, com um volume de 662.230 toneladas, obtendo um aumento na produção de 14,36% em relação ao ano anterior (579.029 t). Os estados de Paraná, São Paulo e Minas Gerais, seguem a frente como maiores produtores da espécie e ampliando a produção.

Minas Gerais ocupa uma posição de destaque na produção de peixes de cultivo, sendo o terceiro maior mercado produtor do país. Esse crescimento é impulsionado por recursos hídricos abundantes, infraestrutura e um mercado consumidor atrativo, fatores que favorecem investimentos e consolidam o estado como um polo promissor para a piscicultura. Com uma área total de viveiros em 11.644 ha, número total de 105.250 viveiros e 21.552 tanques. Temos como maiores municípios produtores: em primeiro lugar, Morada Nova de Minas; segundo lugar, Guapé; terceiro e quarto lugar respectivamente, Ipiaçu e Indianópolis (localizados na região agrícola de Uberlândia no Triângulo Mineiro) (Peixe BR, 2025).

A demanda pela carne de peixe implica em uma série de questionamentos, em que se faz necessário identificar as espécies de preferência ao paladar, as exigências em relação à qualidade do produto, entre outros fatores. Assim, estudos para a quantificação e qualificação dos tipos de clientes e suas principais exigências tem sido de grande importância, pois é uma das premissas básicas dentro do universo do comércio e satisfação do cliente. O fornecimento desses dados de consumo pela população visa beneficiar o setor produtivo, onde irão auxiliar na compreensão dos padrões de consumo, dos fatores que influenciam e de como a indústria pode se adaptar a essas tendências. Permitindo a tomada de decisões mais precisas e sustentáveis, promovendo a eficiência e responsabilidade ambiental deste setor (Pessoa *et al*., 2020; Lopes; Freitas, 2023).

Investir na compreensão dos hábitos de consumo permite o desenvolvimento de estratégias de marketing eficazes, proporcionado uma maior segurança para empreendedores do setor. O sucesso da piscicultura está ligado a melhoria da comercialização do pescado com qualidade e valor agregado, o que exige um conhecimento profundo das demandas do mercado.

Este estudo visou caracterizar o perfil dos consumidores de peixes no município de Uberlândia - MG, identificando o tipo de peixe mais consumido, o local de aquisição, a frequência de consumo, as principais características que fazem os consumidores apreciarem ou não o peixe, o perfil socioeconômico, a forma de preparo do peixe e a elaboração de uma cartilha para divulgação dos benefícios do consumo de peixes.

4 MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização deste trabalho, foi realizada uma pesquisa de campo do tipo exploratória e descritiva utilizando o método quantitativo, com o intuito de estudar o perfil do consumidor de peixes da cidade de Uberlândia. A pesquisa foi realizada entre o período de janeiro de 2025 a julho de 2025.

A pesquisa foi previamente submetida ao Comitê de Ética da UFTM e aprovada conforme parecer n. 7.312.302, emitido em 20 de dezembro de 2024 (anexo A).

4.1 Local de estudo

O trabalho foi realizado na cidade de Uberlândia, localizada na Mesorregião do Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, no Estado de Minas Gerais e região Sudeste do Brasil. A cidade possui uma área territorial de 4.115,206 km² e uma população estimada para 2022 de 713.224 habitantes (IBGE, 2022). Os bairros da cidade são divididos em cinco regiões: Central, Leste, Oeste, Norte e Sul (Uberlândia, 2018).

4.2 População do estudo

A pesquisa foi realizada em cinco regiões de Uberlândia: Central, Leste, Oeste, Norte e Sul para que não houvesse tendenciosidade.

Para definir o tamanho da amostra, foi estabelecido um erro amostral de 5% com 95% de confiança e utilizada a fórmula descrita por Barbetta (2008):

$$n = \frac{N.n_0}{N + n_0}$$

Onde:

- n é o número de indivíduos da amostra,
- N é o tamanho da população,
- n_0 é a primeira aproximação do tamanho da amostra $n_0 = \frac{1}{E^2}$ e
- E^2 é o erro amostral.

Considerando os padrões estatísticos acima definidos, o valor da amostra encontrado pela fórmula foi de no mínimo 400 consumidores, residentes em Uberlândia, com idade a partir de 18 anos, ambos os sexos, alfabetizados e que sejam consumidores de peixes.

4.3 Questionário

O questionário foi elaborado a partir da plataforma Google Forms e divulgado o link nas redes sociais, Facebook e Instagram. Também foi aplicado de forma presencial em feiras, açougues e supermercados, nos bairros onde houve menor participação no Forms. Os voluntários foram abordados de forma aleatória. Logo após a abordagem, foi apresentado de forma rápida o contexto no qual a pesquisa está inserida, o motivo do contato e do que se trata o questionário que foi direcionado a ele, com as informações necessárias esclarecidas ao voluntário. O TCLE (Termo de Consentimento Livre e Esclarecido) foi disponibilizado ao participante, onde foi esclarecido de forma fácil e com linguagem acessível os procedimentos, riscos e benefícios que envolvem a atuação do mesmo na entrevista. Com a afirmativa positiva por parte do voluntário, o TCLE era assinado e iniciada a aplicação do questionário.

O questionário foi composto por vinte e oito perguntas divididas em cinco seções. Primeiramente foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). A primeira seção com quatro perguntas, sendo três delas fechadas para consentimento do TCLE e uma aberta para registro do e-mail; a segunda seção duas perguntas fechadas, uma sobre o aceite do convite e outra identificou se o respondente é consumidor de peixe ou não (nessa etapa, caso fosse uma resposta negativa, foi direcionado para a quarta seção que constou de uma pergunta sobre o motivo de não consumir peixes e a pesquisa foi encerrada); a terceira seção constou de cinco perguntas, referentes aos dados do participante, registro do bairro que o respondente reside e questões de múltipla escolha abordando os seguintes pontos: informações socioeconômicas (gênero, faixa etária, escolaridade e renda familiar). A quinta seção, com as dezesseis perguntas restantes, questões de múltipla escolha, caixas de seleção e algumas abertas, foram para tipo de peixe mais consumido, principais motivos de consumir ou não o peixe, frequência de consumo do peixe, forma de aquisição, local mais frequente de compra, espécies e forma de preparo preferidos, local de consumo, conhecimento sobre saudabilidade do peixe (apêndice A).

4.4 Análise dos dados

Os dados obtidos nos questionários foram tabulados e submetidos à análise estatística descritiva sob a forma de distribuição de frequência e apresentados em gráficos e tabelas para melhor interpretação dos resultados percentuais das respostas obtidas.

4.5 Elaboração da cartilha

A elaboração da cartilha “Como Comer Mais Peixes”, foi feita por meio de pesquisa aplicada ao tema, visando trazer conhecimento e informação aos consumidores. Foi realizada a revisão de literatura para consolidar o conteúdo sobre os benefícios do consumo de peixes e segurança alimentar. Em seguida, o material foi estruturado em seções englobando as etapas de benefícios do consumo, escolha do peixe, formas de preparo e disponibilizado também algumas receitas regionais brasileiras para conhecimento da diversidade de opções disponíveis. Houve o cuidado de uma escrita de forma clara e acessível, no formato de um guia prático que visa estimular a inserção do peixe na dieta do consumidor.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Dentre as 438 respostas obtidas, 27 informaram não consumir peixes, restando 411 respostas válidas. A maioria foi composta por mulheres (57,2%), visto que em sua grande parcela são as que realizam as compras de casa, fazem o preparo das refeições e provavelmente por isso mais se preocupam com uma alimentação saudável; há uma predominância de adultos jovens, na faixa etária de 26 a 35 anos (40,4%), seguido por 36 a 45 anos (28,7%). O que demonstra uma participação maior de indivíduos em idade economicamente ativa. Sobre o grau de escolaridade, o maior percentual foi de Curso Superior Completo (25,8%). Conforme Tabela 2, há uma alta representatividade no que refere a soma dos indivíduos com ensino em níveis mais elevados, a partir do superior incompleto, compondo mais de 66% da amostra. Quanto à renda familiar, há uma predominância de rendas mais elevadas, acima de R$ 5.000,00 (34,5%), seguido pela faixa entre R$ 2.001,00 a R$ 3.000,00 (24,3%)).

Tabela 2- Características sociodemográficas dos consumidores de peixe (continua)

Variável	Categorias	%
Faixa Etária	18 a 25	9,5%
	26 a 35	40,4%
	36 a 45	28,7%
	46 a 60	17,0%
	acima de 60	4,4%
Graus de Escolaridade	Ensino Fundamental Incompleto	3,2%
	Ensino Fundamental Completo	5,6%
	Ensino Médio Incompleto	4,4%
	Ensino Médio Completo	20,2%
	Curso Superior Incompleto	18,2%
	Curso Superior Completo	25,8%
	Pós-graduação	22,6%
Renda familiar	até R$ 1.000,00	2,9%
	entre R$ 2.001,00 e R$ 3.000,00	24,3%
	entre R$ 3.001,00 e R$ 4.000,00	13,4%
	entre R$ 4.001,00 e R$ 5.000,00	14,4%
	acima de R$ 5.000,00	34,5%
Gênero	Feminino	57,2%
	Masculino	41,8%

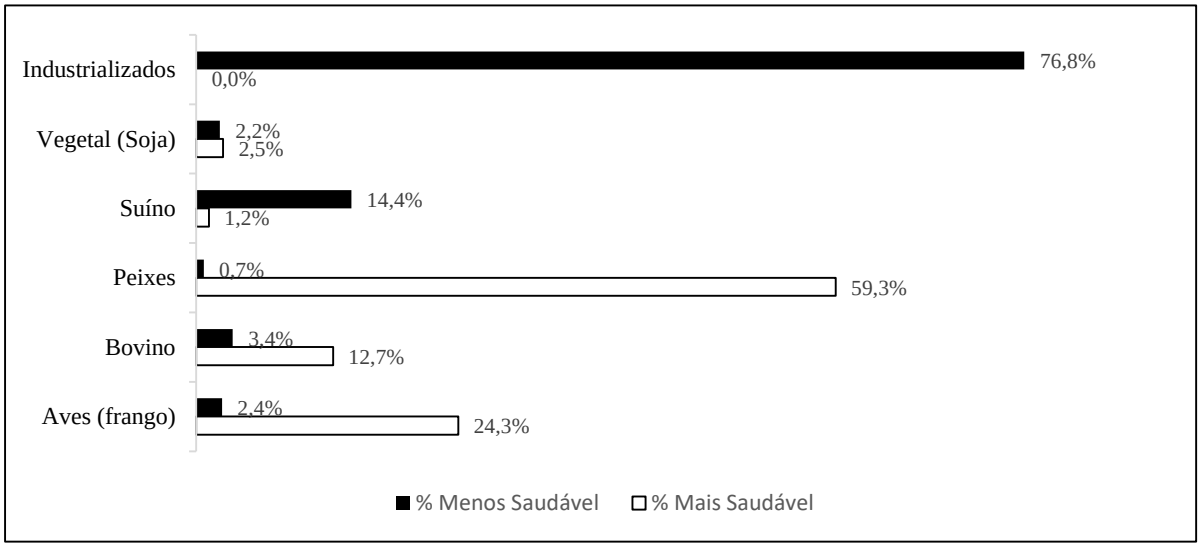
	Outro	0,2%
	Prefiro não dizer	0,7%
Região	Região Central	20,9%
	Zona Leste	21,4%
	Zona Norte	19,7%
	Zona Oeste	17,3%
	Zona Sul	20,7%

Fonte: elaborada pelos autores com dados da pesquisa (2025).

Quanto às regiões de Uberlândia, mostrou-se relativa homogeneidade, com destaque para a Zona Leste (21,4%) e Região Central (20,9%), demonstrando que a pesquisa conseguiu abranger diferentes territórios urbanos, evitando a concentração em apenas um setor.

Questionados sobre qual proteína seria mais ou menos saudável, os participantes demonstraram que reconhecem os peixes como fonte de proteína mais saudável (59,3%), seguido por Aves (24,2%) e Carne bovina (12,7%) (Gráfico 2). Os resultados convergem com a literatura que destaca os benefícios nutricionais do pescado (FAO, 2020). Com relação a proteína menos saudável, a maioria indicou os produtos industrializados (76,8%), coerente com evidências epidemiológicas que relacionam o uso de carnes processadas a um maior risco de doenças cardiovasculares e certos tipos de câncer (Babalola *et al*., 2025). Esse padrão foi identificado também em estudos nacionais, com o peixe ocupando posição central no quesito saúde, mesmo com limitações referentes a preço e disponibilidade (IBGE, 2022; Pedroza Filho; Flores; Chaves, 2023; Lopes; Freitas, 2023).

Gráfico 2- Resultados sobre o questionamento aos consumidores sobre a proteína mais e menos saudável



Fonte: elaborada pelos autores com dados da pesquisa (2025).

Em relação ao consumo de peixes, a predominância dentre os participantes é mensal, sendo 2 ou 3 vezes no mês (27,5%), 1 vez no mês (21,2%), 1 vez na semana (17,3%), 2 ou mais vezes na semana (10,4%). Obteve-se, ainda, um percentual significativo de consumo raro com 19,2%. Em menor percentual, algumas respostas indicaram o consumo diariamente 1,7% e em datas festivas 2,7% (Tabela 3). Wagner; Coelho; Travassos (2023), esclarecem que o menor consumo de pescados indica que é um item ocasional na dieta da população, sendo substituído facilmente por outras proteínas mais acessíveis.

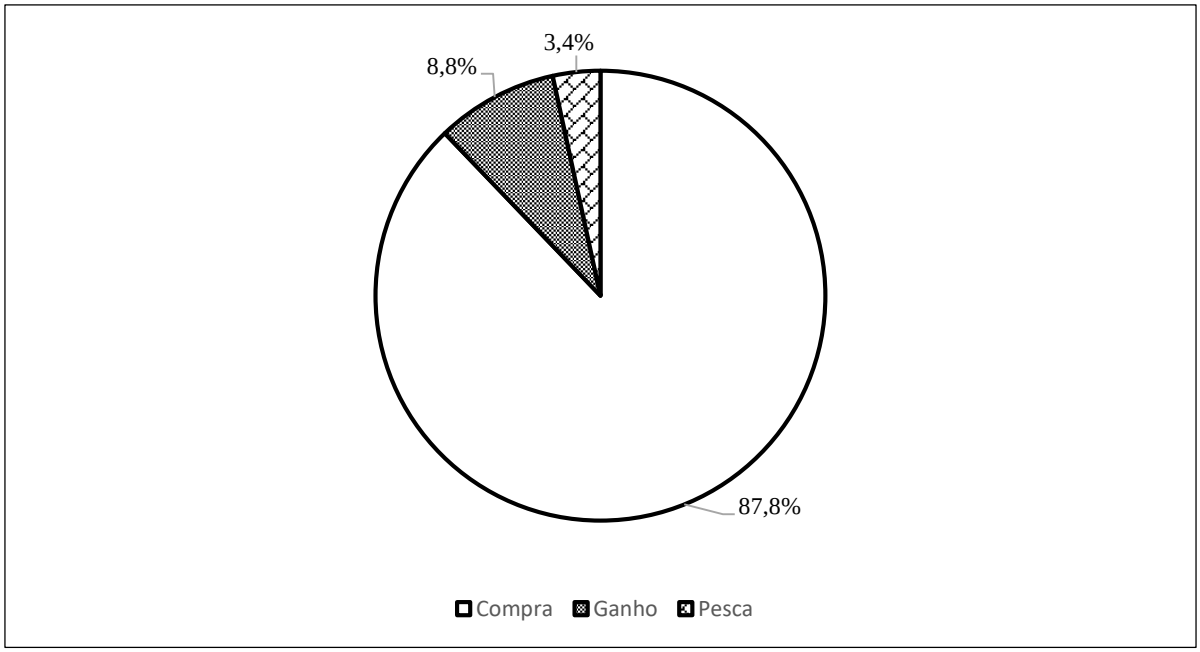
Tabela 3- Frequência do consumo de peixes

Variável	Categorias	%
Frequência de consumo	1 vez na semana	17,3%
	1 vez no mês	21,2%
	2 ou 3 vezes no mês	27,5%
	2 ou mais vezes na semana	10,5%
	Diariamente	1,7%
	em datas festivas	2,7%
	Raramente	19,2%

Fonte: elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

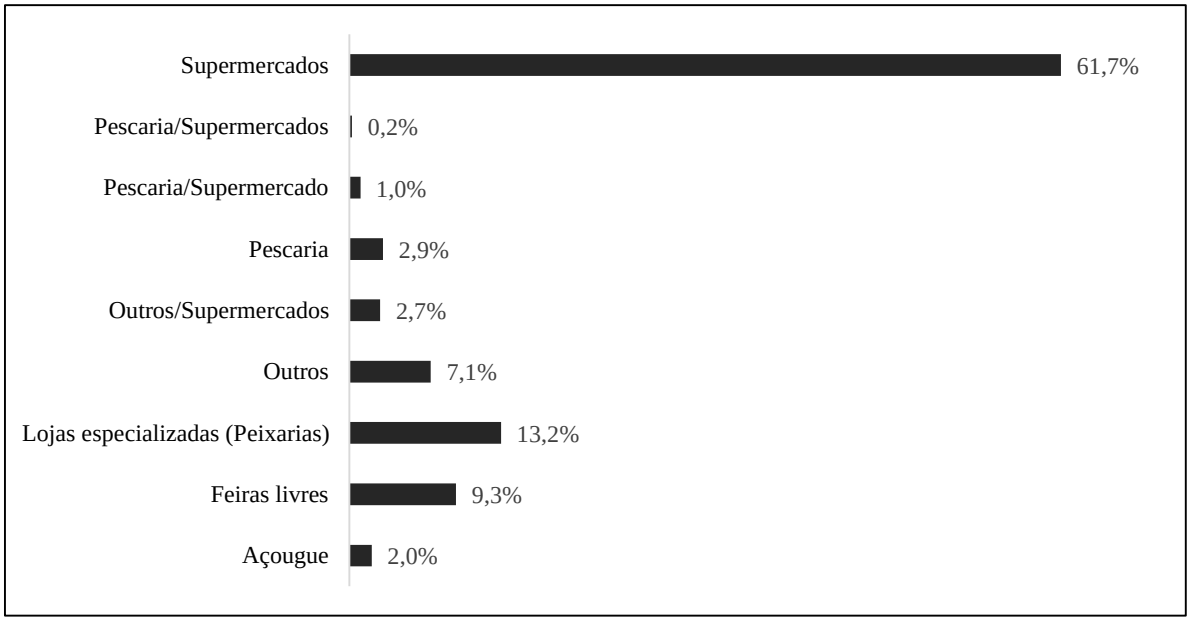
A forma de aquisição do peixe é predominantemente por compra (87,8%) (Gráfico 3), sendo que os supermercados emergem como o principal local de compra (61,7%) (Gráfico 4), seguido por peixarias (13,2%), feiras livres (9,3%) e o restante estão inclusos açougue, pescaria e outros (15,8%). Pedroza Filho *et al* (2020) e Levy *et al* (2024), observaram que essa frequência de compra em supermercados está ligada com a praticidade e integração das compras na rotina de mercado.

Gráfico 3- Qual a forma mais comum de aquisição do peixe pelo consumidor?



Fonte: elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

Gráfico 4- O local preferido de compra do consumidor



Fonte: elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

Com relação à espécie de preferência, os resultados obtidos indicam que a tilápia é a espécie de peixe mais preferida pelos consumidores (30,7%) (Tabela 4), seguida por salmão (12,8%), sardinha (11,4%), pintado/surubim (9,2%) e atum (8,8%). Foi observado que o principal motivo para o consumo de peixes está relacionado à percepção da sua saudabilidade

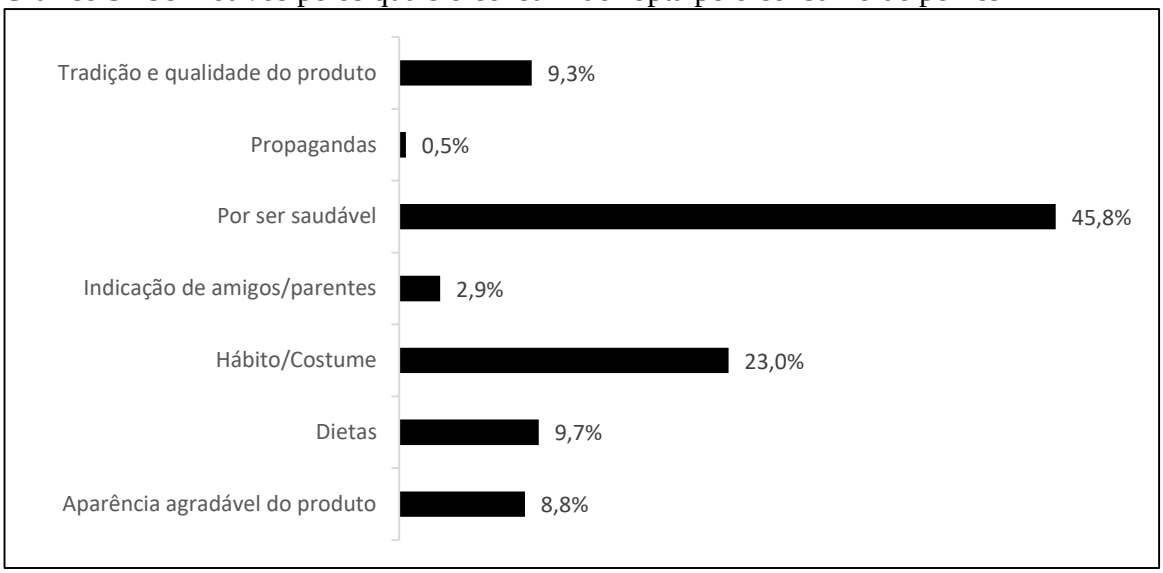
(45,8%) (Gráfico 5), seguido pelo hábito/costume (23,0%), o que evidencia sobre o consumo ser impulsionado pela busca de uma alimentação saudável, fatores culturais e de tradição familiar. Consonante a esses resultados, temos que as formas preferidas no momento de aquisição são por produtos congelados (27,9%) (Gráfico 6) e pelo filé (26,2%), demonstrando que a praticidade e conveniência são determinantes na escolha do consumidor, além da segurança visto que o filé é um corte com menos risco de ingestão de espinha. Essas características citadas quanto à saúde, facilidade de preparo e familiaridade com o produto se alinham às tendências observadas em outras regiões brasileiras (Levy *et al*., 2024; Wagner; Coelho; Travassos, 2023)

Tabela 4- Espécie de peixes mais consumidas pela preferência do consumidor

Variável	Categorias	%
Espécie de preferência	Tilápia	30,7%
	Salmão	12,8%
	Sardinha	11,4%
	Pintado/Surubim	9,2%
	Atum	8,8%
	Bacalhau	6,0%
	Merluza	4,9%
	Tambaqui	4,1%
	Tucunaré	3,3%
	Outros	2,7%
	Dourado	2,4%
	Caçao	1,1%
	Pacu	1,0%
	Bagre	0,6%
	Linguado	0,6%
	Panga	0,4%
	Carpa	0,2%

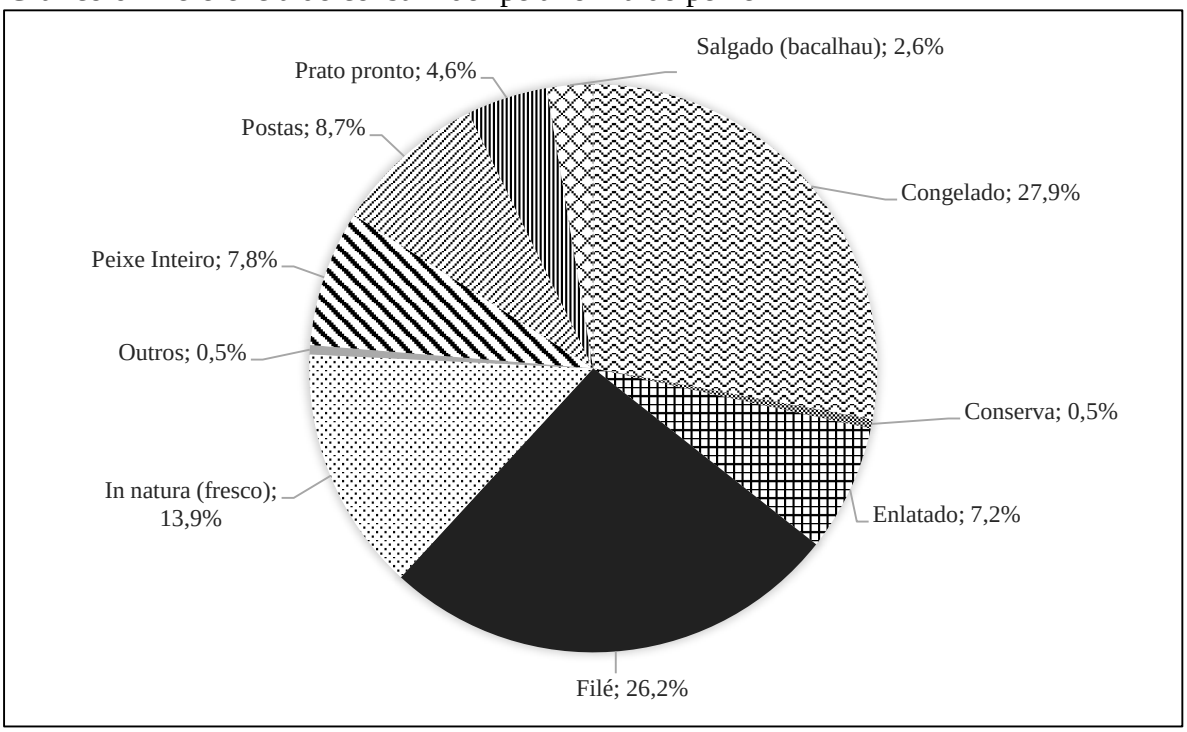
Fonte: elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

Gráfico 5- Os motivos pelos quais o consumidor opta pelo consumo de peixes



Fonte: elaborado pelo autor com dados da pesquisa (2025).

Gráfico 6- Preferência do consumidor pela forma do peixe



Fonte: elaborado pelo autor com dados da pesquisa (2025).

A respeito da forma e local de consumo, destacou-se o Frito (27,0%) (Tabela 5) como a forma mais popular de consumo, seguido por ao molho (17,2%) e assado (13,7%). O local de consumo mais frequente foi em casa (57,7%), seguido de restaurantes (32,8%). Nesse contexto, há um paradoxo em comparação com as respostas das questões anteriores (Gráfico 2 e 5), pois

o peixe é tido como saudável, visto que o consumo mais frequente é o frito, o que demonstra existir uma contradição entre a percepção de saúde com hábitos e gostos culinários.

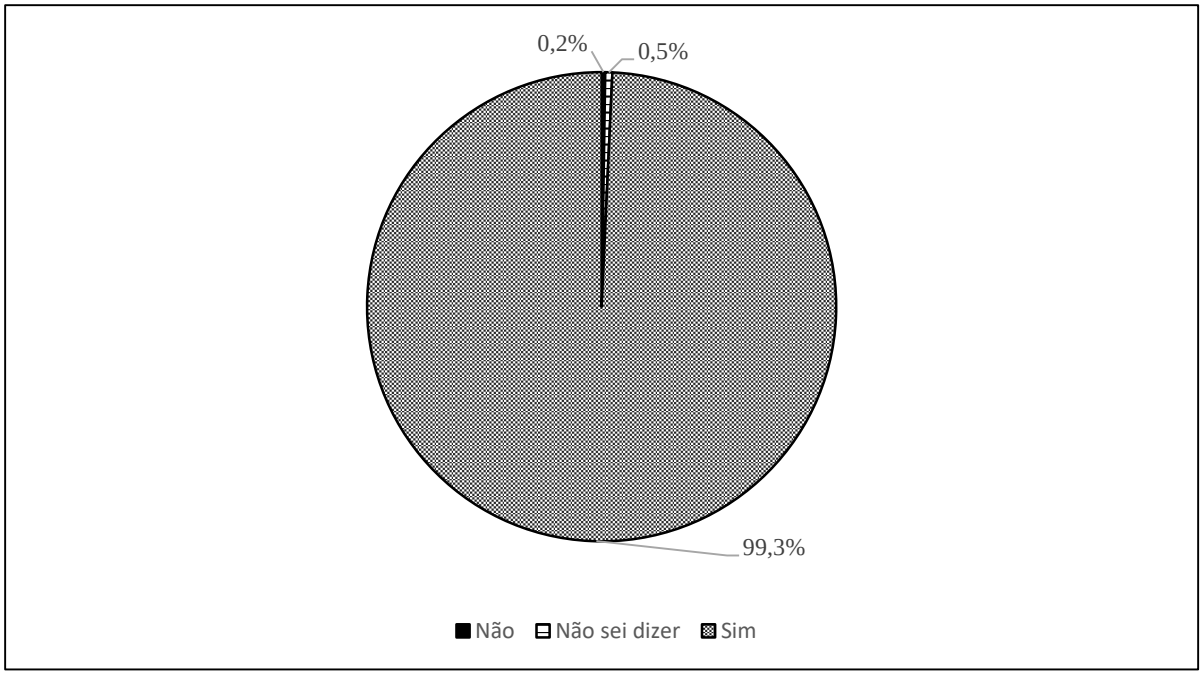
Tabela 5- Formas e locais preferidos no consumo de peixes

Variável	Categorias	%
Forma de consumo	Ao molho	17,2%
	Assado	13,7%
	Cozido	10,7%
	Cru (in natura)	5,5%
	Em conserva	1,2%
	Empanado	12,9%
	Frito	27,0%
	Grelhado	11,9%
Local de consumo	Delivery	7,2%
	Em casa	57,7%
	Outros	2,2%
	Restaurantes	32,8%

Fonte: elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

Quase a totalidade dos participantes (99,3%), tem a percepção de que o peixe é um alimento saudável (Gráfico 7). O que sugere conscientização sobre os seus benefícios nutricionais. Levy *et al* (2024) e Govzman *et al* (2021), afirmaram que um dos principais fatores que motivam a intenção de consumo de peixes está associado à sua imagem como um alimento benéfico à saúde. No entanto, apesar desse reconhecimento consolidado, o aumento do consumo não ocorre de forma proporcional, sugerindo que essa limitação não está relacionada à percepção dos seus benefícios, mas sim a outros fatores, tais como de natureza econômica e cultural.

Gráfico 7- Percepção dos consumidores a respeito do peixe ser um alimento saudável



Fonte: elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

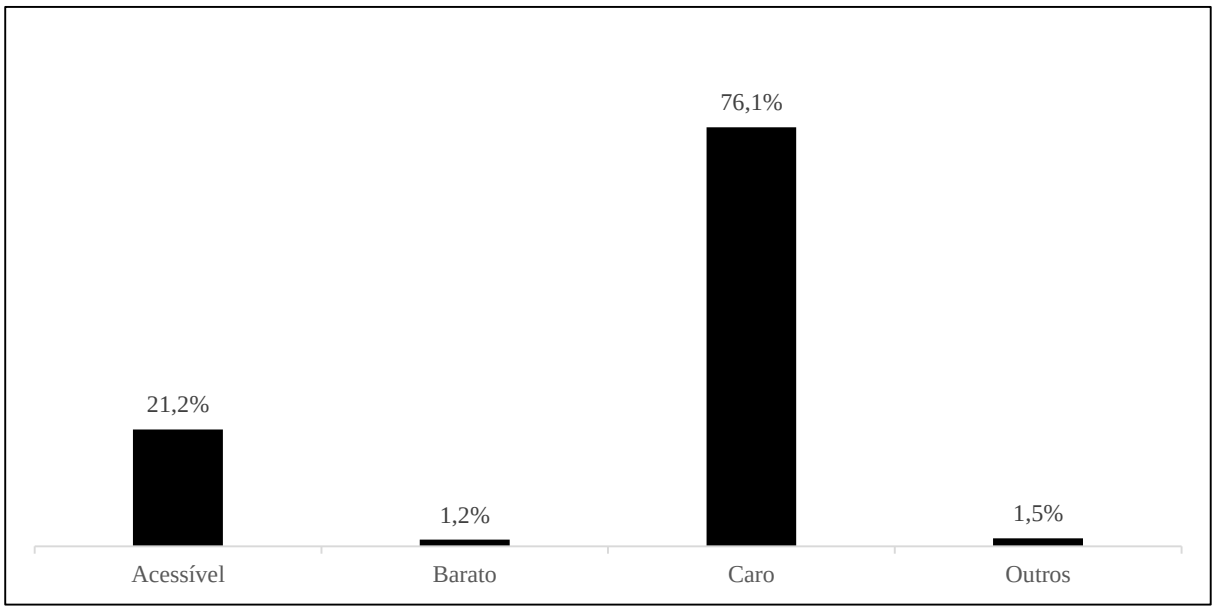
Embora os resultados anteriores tenham evidenciado a percepção do peixe como um alimento saudável, há uma certa mitigação por barreiras socioeconômicas e também de conhecimento. O alto preço é a principal dificuldade para a compra do peixe, informada por (48,8%) (Tabela 6) dos participantes, reforçado pela percepção de que é um produto caro, conforme responderam (76,1%) (Gráfico 8) acerca do preço. Lopes; Freitas (2023) e Pedroza Filho, Flores e Chaves (2023) destacaram que o custo é um dos principais fatores que dificultam o consumo regular de peixes. Concomitante a isso, temos em sequência a dificuldade em reconhecer a boa qualidade do produto (29,3%), ou seja, a falta de familiaridade que causa insegurança e às vezes contribui para a escolha de outros tipos de proteína.

Tabela 6- Na visão do consumidor os fatores que dificultam a compra do peixe

Variável	Categorias	%
Dificuldade compra	Condições de armazenamento e higiene do local	8,0%
	Dificuldade em saber como preparar o peixe	2,0%
	Encontrar a espécie que deseja	3,4%
	Falta de atendimento especializado	1,2%
	Localização e acessibilidade das lojas	1,2%
	Outros	6,1%
	Preço alto dificulta a compra	48,8%
	Reconhecer um de boa qualidade	29,3%

Fonte: Elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

Gráfico 8- Opinião do consumidor com relação ao ($) preço de compra do peixe



Fonte: Elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

Questionados a respeito do consumo em alguma época específica do ano ou se consome peixes no período da Semana Santa, foi verificado (Tabela 7) que a maior parte dos entrevistados (50,7%) responderam durante a Semana Santa, indicando que há um consumo sazonal de relevância nesse período, contra (41,0%) que informaram não ter uma data específica. Ao serem indagados sobre esse consumo durante a Semana Santa, o maior percentual foi que consomem peixes e outros tipos de carne (40,0%), seguido daqueles que consomem apenas na sexta-feira (34,6%); os demais não consomem peixes, mas sim outros tipos de carne (13,0%), durante a semana toda (9,8%) e não consomem nenhum tipo de carne (2,5%). Dessa forma, é possível verificar que existe sazonalidade com relação a fatores religiosos e culturais, que aumenta a demanda em uma época especifica, mas em contrapartida não sustenta essa procura durantes os demais períodos, o que acarreta à baixa frequência de consumo. Percebe-se que o consumo não está ligado a questões nutricionais, mas sim por outros fatores como: regionais, preço elevado, normas socias e tradições ao longo do tempo (Mendonça; Casseta; Lewandowski, 2017).

Tabela 7- O consumidor de peixes possui hábito de consumo em alguma época específica do ano?

Variáveis	Categorias	%
Em alguma época especial do ano?	Não	41,0%
	Semana Santa	33,3%
	Quaresma	12,4%
	Páscoa	5,0%
	Ano todo	4,8%
	Sexta-feira Santa	1,9%
	Natal	1,3%
	Ano Novo	0,3%
Durante o período da semana santa?	Apenas na sexta-feira	34,6%
	Consome peixes e outros tipos de carne também	40,0%
	Durante a semana toda	9,8%
	Não consome nenhum tipo de carne durante essa semana	2,5%
	Não consome peixes, mas sim outros tipos de carne	13,0%

Fonte: elaborada pelo autor com dados da pesquisa (2025).

A última questão consistiu de uma pergunta aberta, “Caso queira fazer algum comentário, sobre algo que não foi abordado anteriormente, ou mesmo alguma sugestão ou critica, fique à vontade para utilizar este espaço”. Houve uma taxa de adesão reduzida entre os entrevistados. Contudo, a principal crítica foi quanto à reclamação de escassez de produtos frescos no mercado, e também sobre o preço elevado, além de dúvidas a respeito da melhor época para compra, escolha e forma de preparo e agradecimentos e incentivos ao consumo de peixes. Constata-se que as barreiras não são só sobre conhecimento, mas também de acessibilidade econômica e informação. Assim, o compilado obtido ratifica a elaboração da cartilha (apêndice B) informativa desenvolvida neste estudo, a fim de fornecer informações aos consumidores.

A cartilha educativa “Como comer mais peixes” é um produto técnico- tecnológico e foi elaborada no intuito de levar mais informação a uma população menos favorecida, além de divulgar e educar, visando facilitar a inclusão do peixe na rotina alimentar. Consta em seu teor, dicas de escolha, preparo e conservação do peixe, além de algumas receitas regionais de diferentes regiões brasileiras.

6 CONCLUSÃO

Em síntese, este estudo demonstra que o desafio para o aumento do consumo de peixes não está relacionado a falta de reconhecimento dos seus benefícios, mas sim na mitigação das barreiras culturais, de acessibilidade econômica, segurança alimentar e praticidade no preparo.

Portanto, a cartilha educativa desenvolvida neste trabalho surge, como uma contribuição prática e um veículo para difusão de conhecimento. O material visa fornecer informações úteis e práticas, com diretrizes claras sobre a escolha, métodos de conservação e formas de preparo de peixes, para facilitar a sua incorporação na rotina diária.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA PISCICULTURA. **Anuário Brasileiro da Piscicultura Peixe BR 2023**. São Paulo: Peixe BR, 2023. Disponível em https://www.peixebr.com.br/anuario-2023/. Acesso em: 20 set. 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA PISCICULTURA. **Anuário Brasileiro da Piscicultura Peixe BR 2025**. São Paulo: Peixe BR, 2025. Disponível em https://www.peixebr.com.br/anuario-2025/. Acesso em: 18 fev. 2025.

BABALOLA, O. O.; AKINNUSI, E.; OTTU, P. O.; BRIDGET, K.; OYUBU, G.; AJIBOYE, S. A. The impact of ultra-processed foods on cardiovascular diseases and cancer: Epidemiological and mechanistic insights. **Aspects of Molecular Medicine**, Netherlands, v. 5, p. 1-16, e100072, June 2025. https://doi.org/10.1016/j.amolm.2025.100072. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2949688825000103. Acesso em: 15 jul. 2025.

BARBETTA, P. A. Técnicas de amostragem. BARRETA, P. A. *In*: **Estatística aplicada às ciências sociais**. 7. ed. Florianópolis: UFSC, 2008. cap. 3. p. 41-66.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Versión resumida de El estado mundial de la pesca y la acuicultura**: la transformación azul en acción. Rome: FAO, 2024. Disponível em: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b8e7ddc7-222a-463c-9005-8b367bbb29ea/content. Acesso em: 05 maio 2024.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The state of world fisheries and aquaculture**. sustainability in action. Rome: FAO, 2020. DOI: https://doi.org/10.4060/ca9229en. Disponível em: https://openknowledge.fao.org/items/b752285b-b2ac-4983-92a9-fdb24e92312b**.** Acesso em: 20 set. 2023.

GOVZMAN, S.; LOOBY, S.; WANG, X.; BUTLER, F.; GIBNEY, E. R.; TIMON, C. M., A systematic review of the determinants of seafood consumption. **British Journal of Nutrition**, United Kingdom, v. 126, n. 1, p. 66-80, Jul 2021. DOI: https://doi.org/10.1017/S0007114520003773. Disponível em: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32967738/. Acesso em: 20 set. 2025.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Conheça cidades e estados do Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/uberlandia/panorama. Acesso em: 26 set. 2023.

LEVY, J.; MACHADO, T. M.; NEIVA, C. R. P.; TACON, A. G. J.; COELHO, R. T. I.; LEMOS, D., Fish Consumption in the State of São Paulo – main species consumed and consumer socioeconomic profile. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 13, n. 11, p. 1-13, e76131147367, 2024. DOI: 10.33448/rsd-v13i11.47367. Disponível em: https://rsdjournal.org/rsd/article/view/47367. Acesso em: 20 set. 2025.

LOPES, I. G.; FREITAS, T. M., Fish consumption in Brazil: State of the art and effects of the COVID-19 pandemic, **Aquaculture**, Netherlands, v. 574, p.1- 11, e739615, Sep. 2023. DOI: https://doi.org/10.1016/j.aquaculture.2023.739615. Disponível em: https://www-sciencedirect-com.ez352.periodicos.capes.gov.br/science/article/pii/S0044848623003897?via%3Dihub. Acesso em: 20 jul. 2025.

MENDONÇA, B. S. de; CASETTA, J.; LEWANDOWSKI, V. Fatores que afetam o consumo de peixe no Brasil. **Revista de Ciência Veterinária e Saúde Pública**, Umuarama, v. 4, p. 101-104, 2017. Supl. 1. DOI: https://doi.org/10.4025/revcivet.v4i0.37046. Disponível em: https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/RevCiVet/article/view/37046. Acesso em: 20 jul. 2025.

PEDROZA FILHO, M. X.; FLORES, R. M. V.; CHAVES, T. C. B. O mercado consumidor de produtos da aquicultura no Brasil. Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2023.(Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 28). Disponível em: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1156970/1/Boletim-PD28.pdf. Acesso em: 20 set. 2025.

PEDROZA FILHO, M. X.; FLORES, R. M. F. V.; ROCHA, H. S.; SILVA, H. J. T. da; SONODA, D. Y.; CARVALHO, V. B. de; OLIVEIRA, L. de; RODRIGUES, F. L. M. O **mercado de peixes da piscicultura no Brasil**: estudo do segmento de supermercados. Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2020. (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 25). Disponível em: https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1156970/1/Boletim-PD28.pdf. Acesso em: 20 set. 2025.

PESSOA, R. M. S.; COSTA, D. C. da C. C.; SILVA, A. A. F da; ARAÚJO, C. de A.; CAMPOS, F. S.; GOIS, G. C. Avaliação das preferências dos consumidores de pescado no município de Piancó-PB. **Diversitas Journal**, Alagoas, v. 5, n. 4, p. 2408-2421, out./dez. 2020. DOI: https://doi.org/10.17648/diversitas-journal-v5i4-1102. Disponível em: https://diversitasjournal.com.br/diversitas_journal/article/view/1102. Acesso em: 18 fev. 2025.

UBERLÂNDIA (Município). Secretária de Planejamento Urbano**. Mapas e bairros**. Uberlândia: Secretaria de Planejamento Urbano, 2018. Disponível em: https://www.uberlandia.mg.gov.br/prefeitura/secretarias/planejamento-urbano/mapas-e-bairros/. Acesso em: 04 jun. 2024.

WAGNER, Y. G.; COELHO, A. B.; TRAVASSOS, G. F. Análise do consumo domiciliar de pescados no Brasil utilizando dados da POF 2017-2018. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 61, n. 3, p. 1-28, e250494, 2023. https://doi.org/10.1590/1806-9479.2022.250494. Disponível em: https://www.scielo.br/j/resr/a/gVjpQmkvM9KrDW4PVnFkdsk/?lang=pt. Acesso em: 04 jun. 2024.

APÊNDICE A - PESQUISA: QUESTIONÁRIO SOBRE PERFIL DO CONSUMIDOR DE PEIXES EM UBERLÂNDIA – MG

Perfil do consumidor de peixes no município de Uberlândia/MG

O objetivo desta pesquisa é identificar o perfil dos consumidores de peixes no município de Uberlândia, estado de Minas Gerais.

* Indica uma pergunta obrigatória

1. *

·TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

1 - Convite:

Convidamos você a participar da pesquisa: Perfil do consumidor de peixes no município de Uberlândia – MG.
Sua participação é importante, pois assim, conseguiremos identificar quais as espécies e os tipos de produtos são preferidos pelos consumidores.

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Sim, aceito em participar
- ◯ Não concordo em participar

2. *

·**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

2 - Esclarecimento:

Caso você aceite participar desta pesquisa será necessário responder a um questionário online do Google Forms ou presencial, com perguntas sociodemográficas e sobre a preferência de peixes; com tempo estimado de 5 a 10 minutos, até o final de março/2025.

O risco desta pesquisa é a perda de confidencialidade e para minimizar esses riscos serão tomadas as seguintes providências: os dados coletados durante a pesquisa serão confidenciais e terão acesso aos documentos somente os pesquisadores.

Você poderá obter quaisquer informações relacionadas a sua participação nesta pesquisa, a qualquer momento que desejar, por meio dos pesquisadores do estudo. Sua participação é voluntária, e em decorrência dela você não receberá qualquer valor em dinheiro. Você não terá nenhum gasto por participar nesse estudo, pois qualquer gasto que você tenha por causa dessa pesquisa lhe será ressarcido. Você poderá não participar do estudo, ou se retirar a qualquer momento, sem que haja qualquer constrangimento junto aos pesquisadores, ou prejuízo quanto a qualquer atividade particular que esteja executando, bastando você dizer ao pesquisador que lhe enviou este documento. Você não será identificado neste estudo, pois a sua identidade será de conhecimento apenas dos pesquisadores da pesquisa, sendo garantido o seu sigilo e privacidade.

Contato dos pesquisadores:

Pesquisador(es):

Nome: Profa. Dra. Elisa Norberto Ferreira Santos
E-mail: elisasantos@iftm.edu.br
Telefone: (34) 3319-6060/ (34) 99812-5537
Endereço: Rua João Batista Ribeiro, 4000. Distrito Industrial 2 – Uberaba/MG

Nome: Jiulian Fernando Silva Leão
E-mail: jiulian.leao@estudante.iftm.edu.br
Telefone: (34) 99990-6973
Endereço: Rua João Batista Ribeiro, 4000. Distrito Industrial 2 – Uberaba/MG

Em caso de dúvida em relação a esse documento, favor entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Triângulo Mineiro, pelo telefone (34) 3700-6803, ou no endereço Av. Getúlio Guaritá, 159, Casa das Comissões, Bairro Abadia – CEP: 38025-440 – Uberaba-MG – de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00. Os Comitês de Ética em Pesquisa são colegiados criados para defender os interesses dos participantes de pesquisas, quanto a sua integridade e dignidade, e contribuir no desenvolvimento das pesquisas dentro dos padrões éticos.

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Sim aceito em participar
- ◯ Não concordo em participar

3. ·**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO** *

3 - Consentimento:

Eu li o esclarecimento acima e compreendi para que serve o estudo e a quais procedimentos serei submetido. A explicação que recebi esclarece os riscos e benefícios do estudo. Eu entendi que sou livre para interromper minha participação a qualquer momento, sem justificar minha decisão. Sei que meu nome não será divulgado, que não terei despesas e não receberei dinheiro para participar do estudo. Concordo em participar do estudo Perfil do consumidor de peixes no município de Uberlândia – MG, e receberei uma cópia de minhas respostas pelo e-mail fornecido para respostas ao questionário.

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Sim concordo em participar
- ◯ Não concordo em participar

4. 4 - Qual o seu endereço de e-mail? *

Seu endereço de e-mail é importante para validarmos seu consentimento e para enviarmos os resultados da pesquisa após o término do estudo.

_____

Informação de consumo e localidade

5. 5 -Você consome peixes? *

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Sim *Pular para a pergunta 7*
- ◯ Não *Pular para a pergunta 12*

6. 6 - Qual cidade você reside *

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Uberlândia
- ◯ Outra cidade

Dados do participante

7. 7 - Gênero *

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Masculino
- ◯ Feminino
- ◯ Outro
- ◯ Prefiro não dizer

8. 8 - Grau de Escolaridade *

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Ensino Fundamental Incompleto
- ◯ Ensino Fundamental Completo
- ◯ Ensino Médio Incompleto
- ◯ Ensino Médio Completo
- ◯ Curso Superior Incompleto
- ◯ Curso Superior Completo
- ◯ Pós-graduação

9. 9 - Faixa Etária *

Marcar apenas uma oval.

- ◯ 18 a 25
- ◯ 26 a 35
- ◯ 36 a 45
- ◯ 46 a 60
- ◯ acima de 60

10. 10 - Bairro onde mora? *

_____

11. 11 - Renda Familiar Mensal *

Marcar apenas uma oval.

- ◯ até R$ 1.000,00
- ◯ entre R$ 1.001,00 e R$ 2.000,00
- ◯ entre R$ 2.001,00 e R$ 3.000,00
- ◯ entre R$ 3.001,00 e R$ 4.000,00
- ◯ entre R$ 4.001,00 e R$ 5.000,00
- ◯ acima de R$ 5.000,00

Pular para a pergunta 13

Não consome peixes

12. 12 - Por qual motivo não consome peixes?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Não ter acesso
- ◯ Pelo preço elevado
- ◯ Não aprecia o sabor ou aroma
- ◯ Falta de facilidade no preparo
- ◯ Preferência por outros tipos de proteína animal
- ◯ Outros

Consumidor de Peixes

13. 13 - Com que frequência você consome peixes?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ 1 vez na semana
- ◯ 2 ou mais vezes na semana
- ◯ diariamente
- ◯ 1 vez no mês
- ◯ 2 ou 3 vezes no mês
- ◯ em datas festivas
- ◯ raramente
- ◯ nunca

14. 14 - Qual a forma de aquisição do peixe que você consome?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Compra
- ◯ Ganho
- ◯ Pesca

15. 15 - Onde costuma adquirir o peixe que você consome?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Supermercados
- ◯ Feiras livres
- ◯ Lojas especializadas (Peixarias)
- ◯ Açougue
- ◯ Pescaria
- ◯ Outros

16. 16 - Quais dos motivos abaixo são levados em consideração no momento de escolha do peixe que você consome?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Por ser saudável (rico em vitaminas, minerais e ômega 3)
- ☐ Hábito/Costume
- ☐ Dietas
- ☐ Aparência agradável do produto
- ☐ Propagandas
- ☐ Indicação de amigos/parentes
- ☐ Tradição e qualidade do produto

17. 17 - No momento da compra do peixe, quais sua preferências?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Congelado
- ☐ Enlatado
- ☐ In natura (fresco)
- ☐ Peixe Inteiro
- ☐ Filé
- ☐ Postas
- ☐ Salgado (bacalhau)
- ☐ Prato pronto
- ☐ Conserva
- ☐ Outros

18. 18 - Quais espécies de peixes tem preferência de consumo?

Marque todas que se aplicam.

- [ ] Salmão
- [ ] Tilápia
- [ ] Bacalhau
- [ ] Atum
- [ ] Sardinha
- [ ] Pintado/Surubim
- [ ] Dourado
- [ ] Tucunaré
- [ ] Panga
- [ ] Cação
- [ ] Linguado
- [ ] Merluza
- [ ] Carpa
- [ ] Bagre
- [ ] Pacu
- [ ] Tambaqui
- [ ] Outros

19. 19 - Qual a forma de consumo do peixe?

Marque todas que se aplicam.

- [ ] Cozido
- [ ] Ao molho
- [ ] Frito
- [ ] Empanado
- [ ] Cru (in natura)
- [ ] Assado
- [ ] Grelhado
- [ ] Em conserva

20. 20 - Qual o local de consumo do peixe?

Marque todas que se aplicam.

- [ ] Em casa
- [ ] Restaurantes
- [ ] Delivery
- [ ] Outros

21. 21 - Você considera o peixe um alimento saudável?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Sim
- ◯ Não
- ◯ Não sei dizer

22. 22 - Qual a maior dificuldade na hora de comprar um peixe?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Reconhecer um de boa qualidade
- ◯ Encontrar a espécie que deseja
- ◯ Preço alto dificulta a compra
- ◯ Dificuldade em saber como preparar o peixe
- ◯ Falta de atendimento especializado
- ◯ Localização e acessibilidade das lojas
- ◯ Condições de armazenamento e higiene do local
- ◯ Outros

23. 23 - Qual sua opinião sobre o preço do peixe?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Caro
- ◯ Barato
- ◯ Acessível
- ◯ Outros

24. 24 - Consome peixes durante alguma época especial do ano? Quais?

_____

_____

_____

_____

_____

25. 25 - Qual proteína você considera MAIS saudável?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Aves (frango)
- ◯ Bovino
- ◯ Suíno
- ◯ Peixes
- ◯ Industrializados (embutidos, charque, bacon, defumados, salame, presunto, linguiças, hambúrguer)
- ◯ Vegetal (Soja)

26. 26 - Qual proteína você considera MENOS saudável?

Marcar apenas uma oval.

- ◯ Aves (frango)
- ◯ Bovino
- ◯ Suíno
- ◯ Peixes
- ◯ Industrializados (embutidos, charque, bacon, defumados, salame, presunto, linguiças, hambúrguer)
- ◯ Vegetal (Soja)

27. 27 - Você consome peixes durante o período da semana santa?

Marcar apenas uma oval.

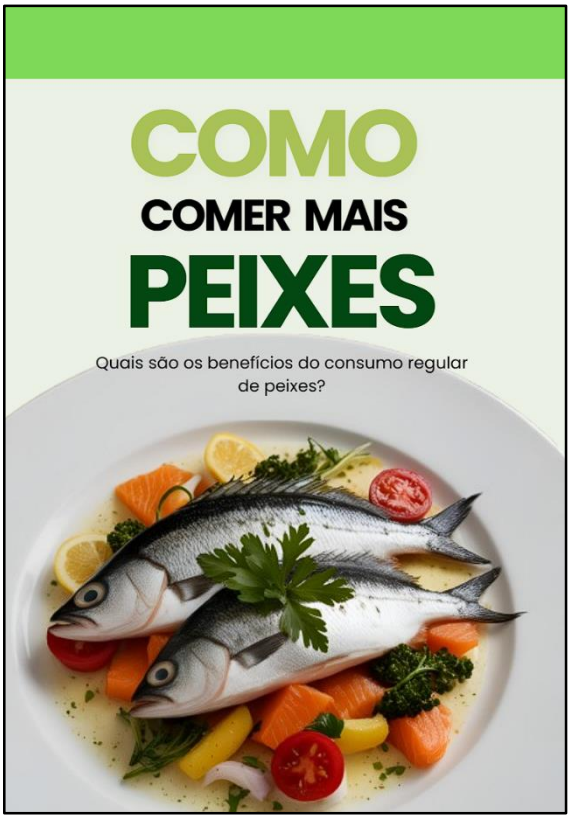
- ◯ Durante a semana toda
- ◯ Apenas na sexta-feira
- ◯ Consome peixes e outros tipos de carne também
- ◯ Não consome peixes, mas sim outros tipos de carne
- ◯ Não consome nenhum tipo de carne durante essa semana

28. 28 - Caso queira fazer algum comentário, sobre algo que não foi abordado anteriormente, ou mesmo alguma sugestão ou critica, fique a vontade para utilizar este espaço abaixo:

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários

APENDICE B- CARTILHA EDUCATIVA “COMO COMER MAIS PEIXES”



JULIAN FERNANDO SILVA LEÃO
ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS
DÉBORA MAGALHÃES DE SOUZA SILVA
NOEMI TELES QUINTINO ALVES

ÍNDICE

1 - POR QUE COMER MAIS PEIXE?

2 - E ÔMEGA - 3 ?

3 - QUAIS SÃO OS PEIXES PREFERIDOS PELO BRASILEIRO?

4 - BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE PEIXE

5 - CUIDADOS NA ESCOLHA!

6 - CONSERVAÇÃO

7 - CHEGOU A HORA DE PREPARAR O SEU PEIXE!

8 - COLOCANDO A MÃO NA MASSA! OU MELHOR, NO PEIXE! RECEITAS REGIONAIS.

9 - REFERÊNCIAS

01 POR QUE COMER MAIS PEIXE?

Descubra como este alimento saudável, gostoso e versátil pode fazer parte da sua rotina.



O consumo médio do brasileiro é de 10 kg/pessoa ao ano, abaixo da recomendação da OMS de 12 kg/ano!

FAO, 2024.

Além de ser uma excelente fonte de proteínas, com o mesmo teor que carne bovina e de aves, o peixe tem a vantagem de menores teores de colesterol e maior digestibilidade.

O peixe possui nutrientes essenciais como vitaminas e minerais.

O consumo regular contribui para a prevenção de doenças cardiovasculares, manutenção da memória, saúde mental e ossos.

02 E ÔMEGA - 3 ?

O ômega-3 é essencial no desenvolvimento e manutenção de diversas funções do corpo, atuando na prevenção de doenças cardiovasculares, inflamatórias e crônicas, o que contribui para uma alimentação saudável e melhor qualidade de vida.

Principais fontes

Peixes (água fria ↑ % (salmão, atum, truta, sardinha, arenque))

Óleos vegetais e sementes (soja, canola, linhaça, chia)

Oleaginosas (nozes, amêndoas)

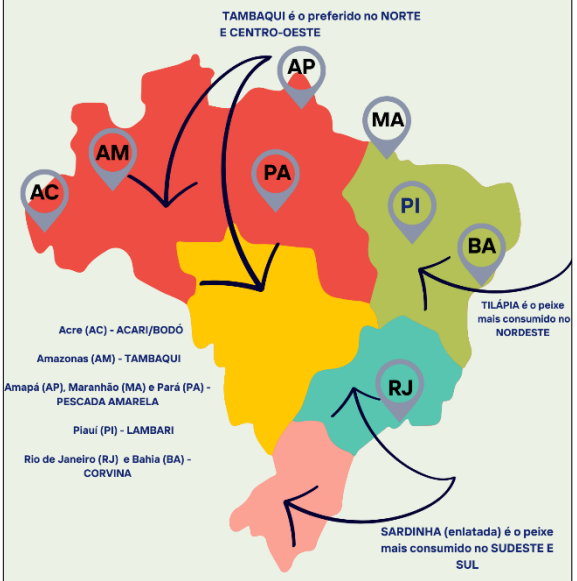
Peixes criados em cultivo[1] podem possuir menor concentração de ômega-3, mas se alimentados com rações fortificadas e utilização de suplementos corretos, possuem concentração relevante para a saúde humana.



02

[1]Criação de peixes em ambientes controlados, seja em tanques, açudes, lagoas ou tanques rede.

03 QUAIS SÃO OS PEIXES PREFERIDOS PELO BRASILEIRO?



03



04 BENEFÍCIOS DO CONSUMO DE PEIXE

Alivia efeitos do envelhecimento da pele, auxilia na formação de músculos, promove uma digestão mais rápida e leve.

Contribui com o neurodesenvolvimento, melhora a função cognitiva, além da prevenção a doenças degenerativas como Alzheimer e Parkinson.

Redução do risco cardiovascular e reduz levemente a pressão arterial. Reduz níveis de triglicerídeos e aumenta o colesterol HDL

Reduz sintomas de asma e bronquite

Contribui com a formação óssea, alivia sintomas de artrite reumatóide

04



IMPACTOS DO CONSUMO DE PEIXE

Além dos benefícios favoráveis à saúde humana, O consumo de peixes também é benéfico ao **meio ambiente** comparado com as demais carnes. O impacto ambiental é menor, pois o consumo de água e as emissões de gases estufa são até 50% menores quando comparadas às carnes bovina e suína.

Há impactos negativos por conta da pesca de peixes não comercializáveis, contaminação da água e dos peixes com metais pesados; bem como esgotamento de espécies nativas.

05



05 CUIDADOS NA ESCOLHA!

O peixe deve aparentar estar firme e brilhante!

Odor suave. **Não comprar** se tiver cheiro intenso!
Consistência firme e elástica, aderido às espinhas.

Olhos salientes, córnea transparente e a pupila negra brilhante são sinais de peixe fresco!
Não compre se os olhos estão afundados, a córnea opaca e a pupila acinzentada são sinais de que o pescado já não é fresco.

Pele deve estar brilhante, lisa, sem descoloração e sem muco.
Escamas brilhantes, transparentes e presas à pele.

Guelras vermelhas, brilhantes, sem muco.



Vísceras devem estar dentro da cavidade abdominal, firmes, íntegras, separadas e brilhantes. **Interior do ventre** deve apresentar cor branca ou negra azulada, sem ruturas, com parede bem aderida à cavidade abdominal.
Não compre se as vísceras se desprendem com facilidade.

CUIDADOS NA ESCOLHA!

Há pontos de atenção diferentes a depender de como você compra seu peixe! Mas a regra de ouro abaixo, se aplica a todos!

Regra de ouro: observe a higiene do local, se os manipuladores estão de roupas e mãos limpas, se o local possui controle de temperatura nos freezers/geladeiras (termômetro). Caso a compra ocorra em feiras livres, observe se o peixe está envolvido por quantidade generosa de gelo (proveniente de água potável).



Peixe Fresco

Evite comprar **peixe fresco** já limpo e porcionado, se quiser postas ou filés, escolha o peixe inteiro e depois de observar solicite a limpeza e corte, pois características que indicam se está fresco geralmente são retiradas após a limpeza (escamas, olhos/cabeça). Caso queira comprar já limpo, é fundamental adquirir em local de procedência conhecida, mas também quando já processado, pode estar embalado e com registro do SIF ou outro órgão fiscalizador.

Tempere com ingredientes simples como limão, ervas e sal. Ideal para grelhar, assar ou cozinhar com legumes.

Quem utiliza peixes em preparações cruas como **ceviche ou sushi**, deve sempre partir de peixe fresco e redobrar a atenção sobre higiene do local e procedência dos produtos, pois como o alimento será consumido sem passar pela etapa de cozimento, importante para reduzir os riscos de contaminação, é necessário partir de um alimento seguro desde a compra.

CUIDADOS NA ESCOLHA!



Congelado

O **peixe congelado** pode ser tão nutritivo quanto o fresco, especialmente se for congelado logo após a pesca. Descongele sempre o peixe na geladeira e nunca em temperatura ambiente.
Depois de descongelar, tempere como o peixe fresco. Ideal para sopas, ensopados e assados. Ao grelhar, seque bem o filé com papel-toalha antes de colocá-lo na grelha para evitar que solte muita água.

O **peixe enlatado** é uma opção prática e acessível. Atum, sardinha e salmão enlatados são ricos em ômega-3 e podem ser utilizados diretamente ou após um leve preparo.
Observe se a embalagem está íntegra e sem estufamentos. Ao comprar peixe embalado, prefira embalagens transparentes que favorecem a observação do produto. No rótulo, observe a presença de data de embalagem e validade, nome do produto e da empresa e **carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF)**.
Sugestões de preparo: Misture o peixe enlatado em saladas, pastas, tortas salgadas ou até mesmo para rechear sanduíches. Escorra o óleo ou água antes de usar para evitar excesso de gordura ou sódio.



Embalado

Peixes secos, como o bacalhau ou pirarucu, devem estar completamente secos. Observe se há partes úmidas ou manchas avermelhadas, que indicam a deterioração de partes que não foram devidamente salgadas, tornando-o inadequado para consumo. Esses peixes precisam ser dessalgados antes do uso. Deixe de molho em água potável temperatura ambiente por 24 a 48 horas, trocando a água a cada 6 horas.
Após dessalgar, cozinhe ou asse o peixe. Ideal para ensopados, saladas e pratos que levam legumes e temperos fortes.



Seco



06 CONSERVAÇÃO

Depois de escolher um bom peixe, a atenção com o armazenamento é também muito importante.

Se atente à conservação na temperatura correta!



Manter refrigerado entre 0°C e 4°C.



Congelar para uso em até 3 meses.



Descongelar na geladeira.



07 CHEGOU A HORA DE PREPARAR O SEU PEIXE!

Os temperos e condimentos na sua receita, farão total diferença! Dá uma olhada nas dicas para deixar seu peixe mais saboroso.

Clássicos que nunca falham

- Limão ou raspas de limão – trazem frescor e ajudam a reduzir o gosto de "mar".
- Alho – combina muito bem grelhado, assado ou em marinadas.
- Cebola – usada em refogados ou assados de peixe.

Ervas frescas

- Salsinha – dá leveza e frescor.
- Coentro – ótimo para peixes mais gordurosos e receitas tropicais.

Especiarias suaves

- Pimenta-do-reino moída na hora – realça sem pesar.
- Páprica doce ou defumada – dá cor e um leve toque de fumaça.
- Cominho – em pequena quantidade, ótimo em caldos ou moquecas.
- Curry leve – bom em receitas mais exóticas.







CHEGOU A HORA DE PREPARAR O SEU PEIXE!

Especiarias suaves

- Pimenta-do-reino moída na hora – realça sem pesar.
- Páprica doce ou defumada – dá cor e um leve toque de fumaça.
- Cominho – em pequena quantidade, ótimo em caldos ou moquecas.
- Curry leve – bom em receitas mais exóticas.

Outros realçadores

- Azeite de oliva – base de marinadas.
- Manteiga – derretida sobre o peixe realça muito o sabor.
- Vinho branco – para assar ou fazer molhos.
- Gengibre fresco – dá um toque oriental, ótimo com molho de soja.







08 Colocando a mão na massa! ou melhor, no peixe!

Cada região do Brasil tem uma receita deliciosa utilizando peixes.

A seguir você terá a oportunidade de conhecer essas receitas, experimentar e fazer em sua própria casa!



NORTE: TACACÁ COM PIRARUCU (AMAZONAS)





Ingredientes:

- 300g de pirarucu seco.
- 500ml de tucupi.
- 1 maço de jambu.
- 1 colher de chá de goma de tapioca.
- 200g de camarão seco.
- Pimenta de cheiro a gosto.

Preparo:

- Dessalgue o pirarucu em água por 24 horas, trocando a água a cada 6 horas.
- Cozinhe o tucupi por 20 minutos e adicione a pimenta de cheiro.
- Cozinhe o jambu até que as folhas fiquem murchas.
- Ferva o camarão seco por alguns minutos.
- Dilua a goma de tapioca em água e cozinhe até formar um caldo.
- Monte o tacacá em uma cuia: coloque o caldo de goma, o jambu, o camarão e o tucupi por cima. Sirva quente.

NORTE: PIRARUCU DE CASACA (AMAZONAS) - PEIXE SECO





Ingredientes:

- 500g de pirarucu seco dessalgado.
- 3 bananas-da-terra maduras cortadas em rodelas.
- 1 cebola grande picada.
- 2 dentes de alho picados.
- 2 tomates picados.
- 100ml de azeite de oliva.
- 1/2 xícara de cheiro-verde picado.
- Farinha de mandioca para acompanhar.

Preparo:

- Dessalgue o pirarucu seco por 48 horas, trocando a água a cada 6 horas.
- Frite as rodelas de banana-da-terra em azeite até dourar e reserve.
- Refogue o alho, a cebola e os tomates no azeite até ficarem macios.
- Acrescente o pirarucu dessalgado e desfiado ao refogado e cozinhe por mais 10 minutos.
- Em um refratário, monte camadas de pirarucu e banana frita, finalizando com o cheiro-verde.
- Sirva acompanhado de farinha de mandioca.

14

NORDESTE: MOQUECA BAIANA (BAHIA)




Ingredientes:

- 1kg de postas de peixe (namorado, badejo ou robalo).
- 2 tomates maduros em rodelas.
- 1 cebola grande em rodelas.
- 1 pimentão vermelho em rodelas.
- 200ml de leite de coco.
- 2 colheres de sopa de azeite de dendê.
- 1 maço de coentro.
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

- Tempere as postas de peixe com sal e pimenta e reserve.
- Em uma panela de barro, faça camadas de tomate, cebola e pimentão.
- Coloque as postas de peixe por cima das camadas.
- Adicione o leite de coco, azeite de dendê e coentro.
- Cozinhe em fogo médio com a panela tampada por 20 minutos, sem mexer.
- Sirva com arroz branco e farofa de dendê.

15

CENTRO-OESTE: CALDO DE PIRANHA (MATO GROSSO DO SUL)




Ingredientes:

- 1kg de piranha limpa.
- 1 cebola picada.
- 2 dentes de alho picados.
- 1 tomate picado.
- 1 pimentão picado.
- 2 colheres de sopa de óleo.
- Cheiro-verde a gosto.
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

- Frite o alho e a cebola no óleo até dourar.
- Adicione o tomate e o pimentão e cozinhe até formar um molho.
- Coloque as piranhas e cubra com água.
- Cozinhe por cerca de 40 minutos, até a carne desmanchar.
- Coe o caldo para retirar as espinhas e volte o líquido ao fogo.
- Tempere com sal, pimenta e cheiro-verde. Sirva quente com torradas.

16

SUDESTE: TAINHA ASSADA (SÃO PAULO)




Ingredientes:

- 1 tainha inteira limpa (cerca de 1,5kg).
- 1 limão.
- 2 dentes de alho amassados.
- 100g de farofa pronta.
- 50g de miúdos de peixe.
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

- Tempere a tainha com limão, sal e pimenta, e deixe descansar por 30 minutos.
- Misture os miúdos com a farofa e o alho, e use para rechear a tainha.
- Coloque a tainha em uma assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.
- Retire o papel alumínio e deixe assar até dourar, cerca de mais 20 minutos.
- Sirva com batatas assadas e salada.

17

SUL: ANCHOVA GRELHADA (SANTA CATARINA)





Ingredientes:

- 2 filés de anchova (500g cada).
- Suco de 1 limão.
- 1 colher de sopa de azeite de oliva.
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.
- Salsinha picada para finalizar.

Preparo:

- Tempere os filés com suco de limão, sal e pimenta e deixe marinar por 15 minutos.
- Aqueça uma grelha com um fio de azeite.
- Coloque os filés e grelhe por 4 minutos de cada lado, até que estejam dourados.
- Finalize com salsinha picada e sirva com arroz e salada verde.

SUDESTE: TORTA DE SARDINHA ENLATADA (MINAS GERAIS) - PEIXE ENLATADO







Ingredientes:

- 2 latas de sardinha em óleo, escorridas.
- 2 xícaras de farinha de trigo.
- 1 xícara de leite.
- 3 ovos.
- 1/2 xícara de óleo de soja.
- 1 colher de sopa de fermento em pó.
- 1 cebola picada.
- 1 tomate picado.
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo:

- Em um liquidificador, bata os ovos, leite, óleo e uma pitada de sal.
- Adicione a farinha de trigo aos poucos e continue batendo até a massa ficar homogênea. Acrescente o fermento e misture com uma colher.
- Em uma frigideira, refogue a cebola e o tomate até ficarem macios, depois adicione a sardinha escorrida e misture bem. Tempere com sal e pimenta.Em uma assadeira untada, despeje metade da massa, adicione o recheio de sardinha e cubra com o restante da massa.
- Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 minutos ou até dourar.
- Sirva quente ou frio, como lanche ou prato principal.

RECEITA ESPECIAL COM TILÁPIA: TILÁPIA AO MOLHO DE ALCAPARRAS (NACIONAL)





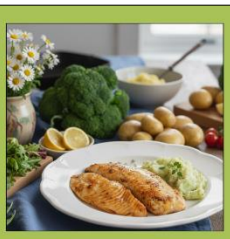
Ingredientes:

- 4 filés de tilápia.
- Suco de 1 limão.
- 2 colheres de sopa de manteiga.
- 2 colheres de sopa de alcaparras.
- 1 dente de alho picado.
- Sal e pimenta a gosto.
- Salsinha picada para finalizar.

Preparo:

- Tempere os filés de tilápia com suco de limão, sal e pimenta.
- Aqueça uma frigideira com a manteiga e frite os filés de tilápia até dourar, cerca de 3 minutos de cada lado. Reserve.
- Na mesma frigideira, adicione o alho e as alcaparras, mexendo por 1 minuto.
- Regue o molho de alcaparras sobre os filés e finalize com salsinha.
- Sirva com purê de batatas e legumes grelhados.

TILÁPIA GRELHADA COM PURÊ DE BATATAS E BRÓCOLIS



Ingredientes:

- 500g de Filé de Tilápia
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino moída a gosto
- Sumo de 1 limão
- Azeite para grelhar

Purê

- 8 batatas médias
- 150g de brócolis
- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de cream cheese
- ½ xícara (chá) de leite
- ¼ de xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Preparo:

- Tempere a tilápia com o sal, a pimenta e o sumo de limão;
- Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure as tilápias.
- ***COMO FAZER PURÊ DE BATATA E BRÓCOLIS:***
- Cozinhe as batatas na água com uma pitada de sal até ficarem macias. Reserve;
- Escorra e passe, ainda quente, no espremedor. Reserve;
- Afervente os brócolis, escorra e pique;
- Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure o alho;
- Junte os brócolis e refogue por 1 minuto;
- Em uma panela, misture a batata reservada, o cream cheese, o leite, o sal, os brócolis e o queijo ralado. Leve ao fogo baixo e aqueça, sempre mexendo;


Para saber mais, escaneie os QR code abaixo e se mantenha atualizado!
Peixe: conheça, cozinhe, coma!
Semana do peixe!
Coma mais peixe!
COMO
COMER MAIS
PEIXES
22


09 REFERÊNCIAS
APN – Associação Portuguesa de Nutrição. Pescar Saúde. E-book n.º 63. Porto: Associação Portuguesa de Nutrição; 2022. Disponível em: https://www.apn.org.pt/documentos/ebooks/EBOOK_PESCAR_SAUDE_2022.pdf . Acesso em: 10 set. 2025.
FAO – Food and Agriculture Organization of The United Natios. . Versión resumida de El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2024. La transformación azul en acción. 2024. Disponível em: https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/b8e7ddc7-222a-463c-9005-8b36fbbb29ea/content>. Acesso em 08 ago. 2025.
FERNANDES, A. C.; MEDEIROS, C. O.; BERNARDO, G. L.; EBONE, M. V.; DI PIETRO, P. F.; ASSIS, M. A. A. et al. Benefits and risks of fish consumption for the human health. Rev Nutr [Internet]. 2012Mar;25(2):283–95. Available from: https://doi.org/10.1590/S1415-52732012000200010
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. (2019). Pesquisa de Orçamentos Familiares – POF 2017-2018 Rio de Janeiro.
IDEC – Instituto brasileiro de defesa do consumidor. Vai comprar peixe? Confira antes as orientações do Idec. Idec – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, São Paulo, 15 abr. 2011. Atualizado em 15 ago. 2011. Disponível em: https://idec.org.br/em-acao/em-foco/vai-comprar-peixe-confira-antes-as-orientacoes-do-idec. Acesso em: 05 set. 2025.
MARIOTTO S. R. P. R. M; NASCIMENTO E.; SOUZA X. R.; SOUSA D. A. Proximate and fatty acid compositions of ten wild-caught and farmed fish species in Mato Grosso State, Brazil. Chem Biodivers. 2024. doi: 10.1002/cbdv.202301568.
SEARA. Site da Seara, 2025. Receitas com tilápia fáceis: 14 ideias para incluir o peixe na sua alimentação. Disponível em: https://www.seara.com.br/materia/receitas-com-tilapia-faceis-14-ideias-para-incluir-o-peixe-na-sua-alimentacao/ Acesso em: 21 ago. 2025.
SOUZA A., et al. Código Nacional de Boas Práticas para Embarcações de Pesca. Docapesca – Portos e Lotas, S.A. 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/349505858_CODIGO_NACIONAL_DE_BOAS_PRATICAS_PARA_EMBARCACOES_DE_PESCA Acesso em: 04 set. 2025.
STRASBURG, V. J.; JAHNO, V. D.. Sustentabilidade de cardápio: avaliação da pegada hídrica nas refeições de um restaurante universitário. Revista Ambiente & Água, v. 10, n. 4, p. 903–914, out. 2015.
VAZ, D. S. S.; GUERRA, F. M. R. M.; GOMES, C. F.; SIMÃO, A. N. C.; MARTINS JUNIOR, J. A importância do ômega 3 para a saúde humana: um estudo de revisão. Uningá Review, Maringá, v. 20, n. 2, p. 48-54, out./dez. 2014. Disponível em: https://revista.uninga.br/uningareviews/article/view/1592. Acesso em: 21 ago. 2025.
WAGNER, Y. G.; COELHO, A. B.; TRAVASSOS, G. F. Análise do consumo domiciliar de pescados no Brasil utilizando dados da POF 2017-2018. Revista de Economia e Sociologia Rural, v. 61, n. 3, p. e250494, mar. 2023.
23

ANEXO A – PARECER DE APROVAÇÃO DA PESQUISA NO COMITÊ DE ETICA EM PESQUISA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM)

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Perfil do Consumidor de Peixes no Município de Uberlândia-MG
Pesquisador: ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS
Área Temática:
Versão: 2
CAAE: 83491924.6.0000.5154
Instituição Proponente: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO
Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 7.312.302

Apresentação do Projeto:
O projeto está sendo reapresentado com o objetivo de atender pendência(s) apontada(s) no parecer nº 7.199.021.

As informações elencadas nos campos: ¿Apresentação do Projeto¿, ¿Objetivo da Pesquisa¿ e ¿Avaliação dos Riscos e Benefícios¿ foram retiradas do arquivo Informações Básicas da Pesquisa (PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2398311.pdf, de 04/11/2024) e do Projeto Detalhado (Projeto_Brochura_jiulian.docx, de 04/11/2024).

Segundo os pesquisadores:
"INTRODUÇÃO: A população mundial está crescendo rapidamente, consequentemente aumentando a demanda por proteínas. Diante deste cenário, é imprescindivel a busca por alternativas que visem a suprir essa necessidade. O consumo médio de proteína está relacionado ao PIB per capita e, embora a carne seja a proteína mais consumida, o consumo de peixes está em ascensão. A aquicultura tem sido considerada a mais rápida das atividades agropecuárias em termos de resultados produtivos, capaz de responder satisfatoriamente ao crescimento populacional, o que pode contribuir para o combate à fome em todo o mundo (Food and Agriculture Organization - FAO, 2020).
A piscicultura global está em crescimento, utilizando-se cada vez mais de tecnologias na

Endereço: Av. Getúlio Guaritá, nº 159, Casa das Comissões
Bairro: Abadia **CEP:** 38.025-440
UF: MG **Município:** UBERABA
Telefone: (34)3700-6803 **E-mail:** cep@uftm.edu.br

produção, exportação e importação. No Brasil, essa modernização tem evoluído ao longo das décadas, refletindo uma profissionalização crescente na produção de peixes (Associação Brasileira da Piscicultura - Peixe BR, 2022; Ximenes; Vidal, 2024).

Em recente publicação, a Food and Agriculture Organization - FAO (2024) dispõe que, em 2022 houve uma produção de 223,2 milhões de toneladas de pescado no mundo. O consumo médio mundial atingiu o valor de 20,2 kg per capita/ano. No Brasil, a média obtida no período foi de 10 kg/pessoa/ano.

Em 2022 a produção de peixes em cultivo no Brasil atingiu um volume de 860.355 toneladas, caracterizando um aumento significativo de 48,6%, se comparado a 2014 onde o volume foi de 578.800 toneladas. A espécie tilapia apresentou destaque por sua produtividade, representando 64% de toda a produção do país, ocupando o lugar de quarto produtor mundial nesse quesito. O estado de Minas Gerais alcançou um volume de 54.700 toneladas, com crescimento de 11,4% frente ao ano anterior. Assim, neste cenário fica evidente que consequentemente ao aumento da produção, os brasileiros estão consumindo mais peixes em suas refeições (Associação Brasileira da Piscicultura -Peixe BR, 2023).

Na piscicultura além das espécies utilizadas na produção para alimentação humana, que podem ser nativas (que ocorrem naturalmente no país, um exemplo é o tambaqui) ou exóticas (que não são do Brasil, oriundas de outro país e introduzidas no Brasil, um exemplo é a tilápia), existem também as criadas para fins ornamentais (Moro et al., 2013).

Os peixes podem ser provenientes por meio de cultivo ou pesca, sendo que os peixes de cultivo são criados em ambientes controlados, o que permite um planejamento mais preciso, produção regular, proporcionando uniformidade, rastreabilidade e outros benefícios que favorecem a segurança alimentar. Já na pesca, utiliza-se recursos pesqueiros do ambiente natural, ou seja de vida livre, onde não se possui o mesmo controle como nos cultivados (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, 2023).

Conforme a Seapa - Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Minas Gerais, 2023), em Minas Gerais há um cenário positivo na produção de peixes, mas devido ao baixo consumo (7kg anuais/habitante) ainda existe um potencial de crescimento a ser explorado, visto que a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomenda um consumo de 12 kg anuais por habitante.

Devido a abundância de recursos hídricos e proximidade com o mercado consumidor, Minas Gerais possui considerável potencial na produção de peixes, tanto no cenário brasileiro quanto regional, ocupando posições de destaque em ambos (Peixe BR, 2023).

A inclusão regular de peixes na dieta pode ser uma estratégia eficaz na promoção da saúde

cardiovascular, fornecendo ainda nutrientes necessários para uma alimentação equilibrada, o que faz com que o pescado seja uma opção valiosa na nutrição humana, contribuindo para uma dieta saudável e balanceada (Sartori et al, 2012).

O fornecimento de dados sobre o consumo de peixes pela população pode beneficiar significativamente o setor pesqueiro. Esses dados irão auxiliar na compreensão dos padrões de consumo, dos fatores que influenciam e de como a indústria pode se adaptar a essas tendências. Tais conhecimento permitem a tomada de decisões mais precisas e sustentáveis, promovendo a eficiência e responsabilidade ambiental do setor (Lopes; Freitas, 2023).

Na região do Triângulo Mineiro, especificamente no município de Araguari, há produção de peixes em água doce, destacando-se a espécie tilápia. Produção essa que possui potencial de expansão, mediante uma melhor compreensão do perfil do consumidor e o estabelecimento de estratégias adequadas, o que pode impulsionar a produção local, promovendo uma maior proximidade entre produtores e consumidores, assegurando a segurança alimentar e nutricional (Peixe BR, 2023).

O mercado consumidor está cada vez mais exigente na escolha dos produtos, conhecer o perfil de consumo é uma ferramenta muito importante para contribuir com informações para novas estratégias de marketing que impulsionam o consumo de peixe.

Portanto, este estudo justifica-se pela necessidade de aprofundar o conhecimento sobre os fatores que influenciam o consumo de peixes. Visando orientar profissionais na elaboração de estratégias, tanto governamentais quanto privadas, para maximizar a eficiência produtiva da piscicultura na região.

A pesquisa pode contribuir para a produção, distribuição e comercialização de peixes de forma mais assertiva, visando as preferencias do mercado consumidor local e consequentemente, o aumento do consumo, além da promoção de produtos mais saudáveis e de melhor qualidade à população de Uberlândia e região.

As pesquisas sobre as preferências dos consumidores de peixes são escassas na literatura acadêmica. Este estudo visa contribuir de forma a oferecer uma análise detalhada das demandas e expectativas desse mercado. Com isso, este trabalho poderá ser um referencial bibliográfico significativo, contribuindo para futuras pesquisas e formulação de estratégias de marketing e produção mais alinhadas aos interesses dos consumidores."

"MÉTODO(S) A SER(EM) UTILIZADO(S): Será realizada a pesquisa de levantamento¿ que segundo Babetta (2008), consiste na coleta de dados, por entrevistas ou questionários

projetados para esse fim e é indicada quando se deseja responder questões que expressem opiniões, costumes ou características de uma determinada população. A amostra estimada, com erro amostral de 5% e 95% de confiança, será de no mínimo 400 consumidores.

O questionário será elaborado a partir da plataforma Google Forms pelo link https://forms.gle/FAdM9FSBAeChAMoi6 e será divulgado por email. Também será impresso (APÊNDICE A) e aplicado presencialmente em açougues e supermercados. Se ele tiver interesse no convite, será apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para aceite ou não do participante. Os participantes que aceitarem o TCLE poderão iniciar a pesquisa.

O questionário será composto por vinte e oito perguntas divididas em cinco seções. Primeiramente será apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), dividido em três perguntas: o convite, o esclarecimento e o consentimento. A primeira seção será com quatro pergunta, sendo três perguntas fechadas, sobre o aceite do convite, a ciência do esclarecimento, o aceite do consentimento e uma aberta para registro do e-mail; a segunda seção serão duas perguntas fechadas, uma sobre a cidade de residência e outra identifica se o respondente é consumidor de peixe ou não (nessa etapa, caso for uma resposta negativa, será direcionado para a quarta seção que consta de uma pergunta sobre o motivo de não consumir peixes e a pesquisa será encerrada); a terceira seção consta de cinco perguntas, referentes aos dados do participante, registro do bairro que o respondente reside e questões de múltipla escolha abordando os seguintes pontos: informações socioeconômicas (gênero, faixa etária, escolaridade e renda familiar). A quinta seção, com as dezesseis perguntas restantes, questões de múltipla escolha, caixas de seleção e algumas abertas, são para tipo de peixe mais consumido, principais motivos de consumir ou não o peixe, frequência de consumo do peixe, forma de aquisição, local mais frequente de compra, espécies e forma de preparo preferidos, local de consumo, conhecimento sobre saudabilidade do peixe.

Os dados obtidos nos questionários serão tabulados e submetidos à análise estatística descritiva sob a forma de distribuição de frequência e apresentados em gráficos e/ou tabelas para melhor interpretação dos resultados percentuais das respostas obtidas."

"CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO DOS PARTICIPANTES: Os participantes serão moradores de Uberlândia, adultos (idade superior a 18 anos), de ambos os sexos, alfabetizados e que sejam consumidores de peixe.

Serão excluídos participantes menores de 18 anos, uma vez que o estudo se concentra em adultos para assegurar maior confiabilidade nas respostas e experiências relatadas. Serão

excluídos moradores de outras cidades pois o estudo busca compreender hábitos específicos da população de Uberlândia. Serão excluídos participantes não alfabetizados para reduzir o risco de interpretações incorretas do questionário. Serão excluídas pessoas que não consomem nenhum tipo de peixe, pois o estudo foca nos hábitos de consumo de peixe, de modo que pessoas que não consomem esse alimento não atenderiam ao objetivo principal da pesquisa. Esses critérios de exclusão foram definidos para assegurar que a amostra final seja representativa e adequada ao objetivo do estudo, permitindo uma análise mais precisa e significativa."

Objetivo da Pesquisa:

Segundo os pesquisadores:

"O objetivo principal do trabalho é identificar o perfil dos consumidores de peixes no município de Uberlândia, estado de Minas Gerais."

"Os objetivos específicos serão:

¿ Identificar o perfil socieconômico do consumidor de peixe;
¿ Determinar os fatores que influenciam no consumo de peixes;
¿ Identificar o tipo de peixe mais consumido."

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Em parecer anterior (nº 7.199.021), solicitou-se o ajuste do item 8 (Riscos e Benefícios envolvidos na execução da pesquisa) do projeto detalhado, de modo que o(a) pesquisador(a)

respondeu à pendência, reescrevendo o item com a seguinte informação:
"A participação na pesquisa envolve alguns riscos, sendo o principal o risco de perda de confidencialidade dos dados pessoais dos participantes. Esse risco é inerente à coleta de informações pessoais, mas serão adotadas medidas rigorosas para mitigar esses impactos. Todos os dados coletados serão mantidos em sistemas protegidos por senha e acessados apenas pelos pesquisadores diretamente envolvidos. As informações serão armazenadas de maneira segura e serão utilizadas exclusivamente para os objetivos deste projeto. Para reduzir ao máximo o risco de exposição, todos os dados compartilhados em publicações ou eventos serão anônimos, garantindo que nenhuma informação permita a identificação dos participantes. Além disso, os dados serão mantidos sob responsabilidade dos pesquisadores por um período de cinco anos, após o qual serão destruídos de forma segura, conforme as normas éticas de proteção de dados e privacidade.
Os participantes poderão se beneficiar diretamente ao terem acesso aos resultados completos da pesquisa, que serão compartilhados ao final do estudo. Esses resultados poderão ser úteis para que os participantes compreendam melhor os hábitos de consumo de peixe e os padrões analisados na pesquisa. Indiretamente, o estudo contribuirá para o avanço do conhecimento científico sobre o consumo de peixe na comunidade local. Os resultados poderão ser apresentados em congressos e publicados em revistas científicas, promovendo uma maior conscientização e um possível impacto positivo em políticas de saúde e nutrição voltadas para a comunidade. Dessa forma, os participantes estarão contribuindo para uma base de conhecimento que poderá beneficiar a sociedade em geral."

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:
Trata-se de retorno de parecer anterior (nº 7.199.021), em que os pesquisadores atenderam todas as solicitações do CEP-UFTM.

Os pesquisadores propõem realizar um estudo que permita identificar o perfil dos consumidores de peixes no município de Uberlândia-MG, determinando os fatores que influenciam no consumo de peixes, assim como o tipo de peixe mais consumido.

O estudo será realizado com aproximadamente 400 consumidores de peixes, maiores de 18 anos, residentes do município de Uberlândia, que deverão responder a um questionário com 28 perguntas, via Google Forms e também presencialmente, em locais como açougues e

supermercados. Os dados obtidos nos questionários serão tabulados e submetidos à análise estatística descritiva sob a forma de distribuição de frequência e apresentados em gráficos e/ou tabelas para melhor interpretação dos resultados percentuais das respostas obtidas.

Equipe de pesquisadores vinculada na Plataforma Brasil: Profa. Dra. Elisa Norberto Ferreira Santos (Responsável Principal - Docente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFTM-Campus de Uberaba) e Jiulian Fernando da Silva Leão (Pesquisador Assistente - Aluno do Programa de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFTM-Campus de Uberaba).

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:
Os termos obrigatórios foram apresentados adequadamente, atendendo às exigências do CEP-CONEP, bem como a(s) pendência(s) apontadas em parecer anterior (nº 7.199.021).

Recomendações:
Não há.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:
De acordo com as atribuições definidas na Resolução CNS 510/16 e Norma Operacional 001/2013, o Colegiado do CEP-UFTM manifesta-se pela aprovação do protocolo de pesquisa proposto, situação definida em reunião do dia 06/12/2024.

O CEP-UFTM informa que de acordo com as orientações da CONEP, o pesquisador deve notificar na página da Plataforma Brasil, o início do projeto. A partir desta data de aprovação, é necessário o envio de relatórios parciais (semestrais), assim como também é obrigatória, a apresentação do relatório final, quando do término do estudo.

O CEP-UFTM não se responsabiliza pela qualidade metodológica dos projetos analisados, mas apenas pelos pontos que influenciam ou interferem no bem-estar dos participantes da pesquisa conforme preconiza as normas da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa ¿ CONEP.

Considerações Finais a critério do CEP:
Aprovado em reunião de Colegiado do CEP-UFTM realizada em 06/12/2024.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIÂNGULO MINEIRO (UFTM)

Continuação do Parecer: 7.312.302

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2398311.pdf	04/11/2024 10:51:07		Aceito
Outros	Questionario.pdf	04/11/2024 10:49:36	ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_Jiulian.pdf	04/11/2024 09:24:40	ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto_Brochura_jiulian.docx	04/11/2024 09:23:45	ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS	Aceito
Folha de Rosto	folhaDeRosto_Jiulian.pdf	13/08/2024 10:17:20	ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE_Jiulian.docx	09/08/2024 10:35:00	ELISA NORBERTO FERREIRA SANTOS	Aceito

Situação do Parecer:
Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:
Não

UBERABA, 20 de Dezembro de 2024

Assinado por:
Vitoria Helena Maciel Coelho
(Coordenador(a))

Endereço: Av. Getúlio Guaritá, nº 159, Casa das Comissões
Bairro: Abadia **CEP:** 38.025-440
UF: MG **Município:** UBERABA
Telefone: (34)3700-6803 **E-mail:** cep@uftm.edu.br