

CARACTERIZAÇÃO DO COMÉRCIO DE PESCADO NO MUNICÍPIO DE REDENÇÃO ESTADO DO PARÁ

PROFILE OF FISH PRODUCTION AND MARKETING IN THE CITY OF REDENÇÃO IN PARÁ STATE BRAZIL

Pâmela Monteiro Inocêncio¹; Sigiley Mara da Silva Martins²; Monique Valeria de Lima Carvalhal³

¹Discente do curso de Zootecnia da Faculdade de Ensino Superior da Amazônia Reunida, Redenção, PA. CEP: 68550-325; Email: pamela_monteiro@outlook.com

² Secretaria Municipal de Agropecuária, Aquicultura, Indústria e Comércio da cidade de Redenção, PA. Cep: 68553-075;

³Docente da Faculdade de Ensino Superior da Amazônia Reunida, Redenção, PA. CEP: 68550-325
Email: monique_carvlhal@hotmail.com

Resumo – Objetivou-se com o estudo determinar a característica do comércio de pescado no município de Redenção-Pará, visando incentivar de forma ativa a crescente dessa atividade no estado. A pesquisa foi realizada em maio de 2019, pela Secretaria Municipal de Agropecuária, Agricultura, Indústria e Comércio – SEMAIC da cidade Redenção-Pará, por meio de questionários que foram direcionadas aos fornecedores, intermediários e vendedores diretos, incluindo supermercados e feirantes, de peixe da região. No total foram avaliados 4 (quatro) supermercados de grande e pequeno porte e 9 (nove) pessoas que atuam na maior feira municipal. Nos quatro supermercados avaliados da cidade, foram comercializados mensalmente no ano de 2018 em média 945,00 ± 1027,00 quilos de pescado. Sendo o Tambaqui (*Colossoma macropomum*) a espécie mais consumida. Em média, na feira, foi comercializado 1316,66 kg de peixe mensalmente. O Tambaqui (*Colossoma macropomum*) continuou sendo o peixe mais vendido na feira da mesma forma que no supermercado. Diante disso verificou-se o um aumento na procura do pescado redencense, possibilitando a expansão do comercio de peixe na região.

Palavras chaves: Comércio; Tambaqui; Peixe

Abstract - The objective of the study was to determine the characteristic of the fish trade in the municipality of Redenção-Pará, aiming to actively encourage the growing of fish activity in Pará states. The survey was conducted in May 2019, by the Municipal Secretariat of Agriculture, Agriculture, Industry and Commerce - SEMAIC of the city of Redenção-Pará, through questionnaires that were directed to suppliers, intermediaries and direct sellers, including supermarkets and fish markets. Of region. In total, 4 (four) large and small supermarkets and 9 (nine) people who work in the largest municipal fair were evaluated. In the four supermarkets evaluated in the city, were sold monthly in 2018 on average 945.00 ± 1027.00 pounds of fish. Tambaqui (*Colossoma macropomum*) being the most consumed species. On average, at the fair, 1316.66 kg of fish were sold monthly. Tambaqui (*Colossoma macropomum*) continued to be the best-selling fish at the fair as it was in the supermarket. Given this, there was an increase in demand for redencense fish, enabling the expansion of fish trade in the region.

Keywords: Trade; Tambaqui; Fish.

Introdução

Em 2018 o Brasil apresentou na produção de peixes um aumento de 4,5% maior em toneladas do que em 2017, pode-se afirmar que o consumo de peixe nos dois anos atingiu seu valor mais alto (Peixe, BR 2019). Segundo a Associação Brasileira de Piscicultura - PEIXEBR, o brasileiro come por ano aproximadamente 10 quilos desta proteína. E apesar do crescente procura o consumo ainda é abaixo dos 20 quilos recomendados pela Organização Mundial da Saúde.

O estado do Pará se destaca como um dos maiores produtores de peixes nativos do Brasil, este fato denota uma vocação natural para exploração de recursos pesqueiros da região (Issac et al., 2006). De acordo com a PEIXE BR o Pará produz, 97,2% da produção nacional total, e as espécies nativas mais produzidas são: Tambaqui (*Colossoma macropomum*), Pirapitinga (*Piaractus brachypomus*), Pacu (*Piaractus mesopotamicus*) e seus híbridos, principalmente Tambatinga e o cruzamento da fêmea de tambaqui (*Colossoma macropomum*) e macho de pirapitinga (*Piaractus brachypomus*). Na região sudeste do Pará, mais especificamente na cidade de Redenção, essa atividade vem crescendo timidamente. A economia da cidade é baseada principalmente na pecuária, vindo em primeiro lugar a de corte seguida da leiteira. Em escala econômica menor, podemos citar, em termos de agricultura familiar, a produção de culturas alimentares como: suínos, aves e peixes, os quais abastecem uma parte do comércio interno do município segundo dados da Secretaria Municipal de Agropecuária, Agricultura, Indústria e Comércio – SEMAIC.

A comercialização do pescado em Redenção é realizada principalmente em feiras, que apesar do volume de pescado comercializado, estes locais não apresentam condições de infraestrutura e higiene ideais (Braga et al., 2006). No entanto, do ponto de vista socioeconômico esse comércio apresenta grande importância, já que há um número significativo de famílias que estão ligadas direta ou indiretamente à renda gerada nestes locais (Freire et al., 2011). Em menor escala, nos supermercados da cidade também são comercializados essa proteína. Porém, dados científicos sobre a comercialização do pescado no Pará e principalmente no município de Redenção são escassos. Sabe-se que a compreensão dessa atividade na Amazônia brasileira, ainda, representa um desafio, sobretudo quanto aos aspectos da gestão dos recursos pesqueiros, investimentos na produção e definição de políticas de manejo (Batista et al., 2012).

Dessa forma, este estudo tem como objetivo caracterizar o comércio do pescado no município de Redenção estado do Pará, visando incentivar de forma ativa a crescente da atividade de pescado.

Material e Métodos

Área de estudo

A área de desenvolvimento deste estudo se deu na cidade de Redenção atualmente, com 37 anos de emancipação, conta com uma população de 83.997 pessoas (População estimada, IBGE – 2018). Localizada na Mesorregião do Sudeste Paraense, a cidade apresenta sua hidrografia limite com os rios Pau D'Arco e Arraias, além do rio Pau D'Arquinho e o Córrego Acaba Saco, localizados dentro do município. Possui clima equatorial, com uma vegetação tipicamente de Cerrado e Cerradão, apresenta período chuvoso bem definido, entre os meses de dezembro a março, índice pluviométrico anual em torno de 2.000 mm e umidade relativa de aproximadamente 60%, além de temperatura média anual de 32,5°C (IBGE, 2010).

Coleta e análise dos dados

Para a coleta de dados, foram realizadas visitas aos locais, durante o mês de maio de 2019, pela Secretaria Municipal de Agropecuária, Agricultura, Indústria e Comércio – SEMAIC da cidade Redenção - Pará, para identificar as principais características do comércio de pescado da região. Os dados foram adquiridos a partir de questionários que constou de dez perguntas referentes à produção e comercialização mensal em quilos de peixe, levando em consideração principalmente a

experiência de venda relativa ao ano de 2018, também foi levado em consideração a espécie mais comercializada e a origem (município ou região) dos pescados. As perguntas foram direcionadas aos fornecedores, intermediários e vendedores diretos, incluindo supermercados e feirantes, de peixe da região. No total foram avaliados 4 (quatro) supermercados de grande e pequeno porte e 9 (nove) pessoas que atuam na maior feira municipal.

Os dados foram redigidos em planilhas eletrônicas e foram realizados procedimentos básicos de estatística. Para o armazenamento e as análises dos dados, bem como elaboração de tabelas, foi utilizado o *software Microsoft Excel®* 2019, para uma melhor avaliação do município.

Resultado e Discursão

Nos quatro supermercados avaliados da cidade, foram comercializados mensalmente no ano de 2018 em média $945,00 \pm 1027,00$ quilos de pescado. Sendo o Tambaqui (*Colossoma macropomum*) a espécie mais consumida. Os preços do quilo do peixe comercializado de um supermercado para o outro variaram em média quatro reais, sendo o valor mínimo 10,00 reais (encontrado para o Tambaqui) e máximo de 22,00 reais (visto para o Tucunaré - *Cichla ocellaris*). Na Tabela 1 é possível observar a diferença a quantidade mensal comercializada e as espécies nos supermercados avaliados.

Tabela I. Quantidade mensal em Kg, preço por quilo em reais e espécies de peixes comercializados em quatro supermercados na cidade de Redenção estado do Pará.

Supermercado	Quantidade mensal comercializada (Kg)	Preço/Kg (reais)	Espécie
Supermercado A	5.000	10,00	<i>Colossoma macropomum</i>
Supermercado B	600	10,99	<i>Colossoma macropomum</i>
	150	10,99	<i>Piaractus mesopotamicus</i>
Supermercado C	60	10,99	<i>Colossoma macropomum</i>
Supermercado D	1.000	13,00	<i>Colossoma macropomum</i>
	250	12,00	<i>Piaractus mesopotamicus</i>
	250	22,00	<i>Cichla ocellaris</i>
	250	12,00	<i>Leporinus elongatus</i>
Média	945	13,00	-

O Supermercado A demonstrou uma maior participação na comercialização de pescado (5.000kg/mês) enquanto o Supermercado C apresentou uma comercialização abaixo dos outros comércios (60kg/mês). Especulamos que essa diferença se deve principalmente pelo tamanho dessas empresas, sabe-se que o supermercado C é de menor porte e, além disso, com condições aparente de higiene precárias; O ambiente físico é o aspecto físico e espacial concreto do ambiente que circunda uma atividade de consumo (Minor e Mowen, 2003). A espécie mais consumida pela população redencense foi a *Colossoma macropomum*, conhecido popularmente como Tambaqui. O Tambaqui é o peixe nativo mais presente nos rios brasileiros, especialmente no Centro-Oeste e Norte do país. Tem despertado interesse de pesquisadores e produtores, devido a sua adaptação ao cativeiro, rápido crescimento, fácil aceitação de alimento artificial e elevado valor de sua carne (Mendonça, et al 2009).

Outro ponto de comercialização do pescado bastante comum no município é a feira coberta municipal, que apresentou uma grande influência para a disseminação da cultura do pescado. O presente estudo comprovou que a quantidade média mensal em quilos de peixe comercializada na feira é maior que 371,66 kg a mais da quantidade média de peixe comercializada nos supermercados como mostra a Tabela 2. É importante ter em mente que a comercialização do pescado nesses locais pode ser considerada um aspecto cultural no estado do Pará. A população de

forma geral acredita que nas feiras os peixes comercializados são mais frescos. No entanto, de acordo com Freire et al (2011) as feiras são vistas como deficiências referentes às boas práticas de manipulação do pescado e infraestrutura que estão associadas às precárias condições higiênicas sanitárias destes. Havendo, quase sempre, desrespeito das normas de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco e as demais normas implantadas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). O que pode representar um risco à saúde do consumidor. Dessa forma são necessárias ações de informações e treinamentos para todas as pessoas envolvidas nesse comércio.

Em média, na feira, foi comercializado 1316,66 kg de peixe mensalmente. O Tambaqui (*Colossoma macropomum*) continuou sendo o peixe mais vendido na feira da mesma forma que no supermercado. Como mostra a tabela 2.

Tabela II. Quantidade mensal em Kg, preço por quilo em reais e espécies de peixes comercializados em na principal feira da cidade de Redenção estado do Pará.

Feirante	Quantidade Mensal (Kg)	Preço Em R\$/Kg	Espécie
Feirante A	400	13,00	<i>Colossoma macropomum</i>
		20,00	<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>
		20,00	<i>Cichla ocellaris</i>
Feirante B	800	15,00	<i>Plagioscion squamosissimus</i>
		15,00	<i>Piaractus mesopotamicus</i>
		10,00	<i>Leporinus elongatus</i>
		10,00	<i>Pygocentrus nattereri</i>
Feirante C	400	13,00	<i>Colossoma macropomum</i>
		15,00	<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>
		14,00	<i>Piaractus mesopotamicus</i>
Feirante D	2.000	13,00	<i>Colossoma macropomum</i>
Feirante E	1.500	13,00	<i>Piaractus mesopotamicus</i>
		13,00	<i>Colossoma macropomum</i>
Feirante F	5.000	10,00	<i>Colossoma macropomum</i>
Feirante G	600	13,00	<i>Colossoma macropomum</i>
		20,00	<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>
Feirante H	450	13,00	<i>Colossoma macropomum</i>
Feirante I	700	13,00	<i>Colossoma macropomum</i>
Média	1316,66	13,86	-

Como pode ser observado, as médias de preços observados nos supermercados e na feira são estatisticamente a mesma. Fato que comprova a relação cultural com as feiras do consumidor paraense, para entender melhor esse aspecto é necessário mais estudos que definam o perfil do consumidor de peixe na região sudeste do Pará.

A partir das informações levantadas, foi possível observar que a região tem mercado crescente da atividade de piscicultura, pois há um elevado consumo de peixe no comércio da região. Sendo assim, incentivamos investimentos nesse setor, buscando a melhorias na cadeia produtiva. Tendo em vista que há carência de assistência técnica e o acesso aos financiamentos pelos aqüicultores.

Conclusões

Concluiu que na região de Redenção-PA há mercado propício para que haja maiores investimentos na área do pescado. A demanda por essa proteína é alta, principalmente na feira da cidade, no entanto, é necessária atenção para as condições higiênico-sanitárias aplicadas na comercialização do peixe nesses locais. O peixe que teve maior poder de compra pela população foi o Tambaqui (*Colossoma macropomum*), mostrando a pequena variedade de pescado presente no comércio de Redenção-Pará. Diante dos resultados incentivamos mais estudos sobre o comércio do pescado na região tendo em vista que o conhecimento sobre essa atividade é essencial para o desenvolvimento e implementação de novas tecnologias produtivas.

Agradecimentos

Agradecemos à Secretaria Municipal de Agropecuária, Agricultura, Indústria e Comércio – SEMAIC, em específico a Agrônoma Sigiley Mara da Silva Martins e ao Secretário Manoel Marinho, aos comerciantes e feirantes que responderam aos questionários, pois todos foram fundamentais para a realização deste trabalho.

Referências Bibliográficas

- Batista, v. S.; Isaac, v. J.; Viana, J. P.(2004) *Exploração e manejo dos recursos pesqueiros da Amazônia*. In: RUFFINO, M. L. (Ed.). A pesca e os recursos pesqueiros na Amazônia Brasileira. Brasília, DF: Ibama/ProVárzea. p. 63-151.
- Braga, C. F.(2004) *Atividade pesqueira de larga escala nos portos de desembarque do estuário do rio Caeté, Bragança Pará*. 80 f. Dissertação (Mestrado em Ecologia de Ecossistemas costeiros e estuarinos). Universidade federal do Pará. Bragança, Pará,
- Isaac, V. J.; Martins, A. S.; Haimovici, M. L.; Castello, J. P.; Andrigetto-Filho, J. M. *Síntese do estado de conhecimento sobre a pesca marinha e estuarina do Brasil*. In: ISAAC, V. J.; Martins, A. S.; Haimovici, M. L.; Castello, J. P.; Andrigettofilho, J. M (Org.). *A pesca marinha e estuarina do Brasil no início do século XXI: Recursos, tecnologias, aspectos socioeconômicos e institucionais*. Belém: Universidade Federal do Pará. V.1, p. 181-186. 2006
- Mendonça, P.P., Ferreira, R.A., Vidal Junior, M.V., Andrade, D.R., Santos, M.V.B., Ferreira, A.V., & Rezende, F.P.(2009). *Influence of photoperiod in the development of juveniles of tambaqui (Colossoma Macropomum)*. Archivos de Zootecnia, 58(223), 323-331.
- Freire, L.J.; Silva B.B; Souza A.S.(2011) *Aspectos Econômicos e Higiênico-Sanitários da Comercialização do Pescado no Município de Bragança (PA)*. Biota Amazônia, v 1, n 2, p 17-28.
- Mowen, J.; Minor, M.(2003.) *Comportamento do Consumidor*. São Paulo: Prentice Hall,
- Peixe BR, (2019), *Anuário Brasileiro da Piscicultura*, Veículo oficial da Associação Brasileira da Piscicultura. <https://www.peixebr.com.br/Anuario2019/AnuarioPeixeBR2019.pdf>
- Instituto Brasileiro de Geografia e estatística (IBGE), *Panorama de Redenção Pará* (2010). Retirado de: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/redencao/panorama>