



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO JOÃO DO PIAUÍ
CURSO LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

FLAUDENIR SOARES PIAUÍ

**LEVANTAMENTO DAS ESPÉCIES DE PEIXES CONSUMIDAS PELOS
MORADORES DE SÃO JOÃO DO PIAUÍ, PIAUÍ, BRASIL**

SÃO JOÃO DO PIAUÍ- PI

2023

FLAUDENIR SOARES PIAUÍ

**LEVANTAMENTO DAS ESPÉCIES DE PEIXES CONSUMIDAS PELOS
MORADORES DE SÃO JOÃO DO PIAUÍ, PIAUÍ, BRASIL**

Trabalho de Conclusão de Curso (artigo científico) apresentado como exigência parcial para obtenção do diploma do Curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus São João do Piauí.

Orientadora: Prof.^a. Ma. Geovana de Sousa Lima.

SÃO JOÃO DO PIAUÍ- PI

2023

LEVANTAMENTO DA QUANTIDADE DE ESPÉCIES DE PEIXES CONSUMIDAS PELOS MORADORES DE SÃO JOÃO DO PIAUÍ, PIAUÍ, BRASIL.

Flaudenir Soares Piauí¹
Prof.^a. Ma. Geovana de S. Lima.

RESUMO

Os peixes são os vertebrados mais diversos dentro do reino animal. Eles possuem uma proteína que é essencial na alimentação do homem. Por isso, essa pesquisa relata sobre o levantamento da quantidade de espécies de peixes consumidas pelos moradores de São João do Piauí. Esse trabalho tem como objetivo geral estimar quais as espécies de peixes são mais consumidas na cidade de São João do Piauí e como objetivos específicos descrever onde as espécies são encontradas; identificar quais espécies são as preferidas ao paladar da população local e relatar características zoológicas dos peixes mais consumidos. Dessa forma, utilizou-se de uma metodologia descritiva de natureza qual-quantitativa com a realização de uma pesquisa de opinião, em que foi aplicado um questionário com seis perguntas à população da cidade. Houve a participação de 150 consumidores de peixes da cidade de São João do Piauí que respondeu ao questionário. Notou-se que as espécies mais consumidas na cidade são a *Oreochromis niloticus* (tilápia) e *Colossoma macropomum* (tambaqui), peixes na região. Entende-se que esse trabalho foi fundamental para trazer dados de consumo, políticos, econômicos, sociais e ambientais sobre a referida cidade. Assim, pode-se concluir que os resultados alcançados são significativos e importantes para a região.

Palavras-chave: Alimentação. Tilápia. Tambaqui.

ABSTRACT

Fish are the most diverse vertebrates within the animal kingdom. They have a protein that is essential in human nutrition. Therefore, this research reports on the survey of the amount of fish species consumed by residents of São João do Piauí. This work has as general objective: to estimate which fish species are most consumed in the city of São João do Piauí, and as specific objectives: to describe where the species are found; identify which species are preferred by the local population and report on the zoological characteristics of the most consumed fish. Thus, a descriptive methodology of qualitative and quantitative nature was used, with the accomplishment of an opinion poll, in which a questionnaire with six questions was applied to the population of the city. There was the participation of 150 consumers of fish from the city of São João do Piauí who answered the questionnaire. It was noted that the most consumed species in the city are *Oreochromis niloticus* (tilapia) and *Colossoma macropomum* (tambaqui), fish native to the region. It is understood that this work was fundamental to bring consumption, political, economic, social and environmental data about the referred city. Thus, it can be concluded that the results achieved are significant and important for the region.

Keywords: food. Tilapia. Tambaqui.

1 INTRODUÇÃO

Os peixes são vertebrados aquáticos mais diversos dentre os cordados. Eles possuem brânquias, corpo sustentado por um esqueleto interno cartilaginoso ou ósseo e cujos apêndices, quando presentes, possuem forma de nadadeiras (BEMVENUTI; FISCHER, 2010). Segundo esses mesmos autores, eles respiram primariamente pelas brânquias, locomovem-se por natação através das nadadeiras e, geralmente têm o corpo recoberto por escamas. Outra característica importante é serem ectotérmicos, isto é, a temperatura do corpo varia conforme o ambiente, além de possuírem simetria lateral, com exceção dos linguados.

A pesca é uma atividade de grande relevância econômica, na cidade de São João do Piauí. Existem muitos pescadores que vivem dessa prática, e por isso, são associados à colônia de pescadores Z16 com sede na cidade, essa atividade gera renda, contribuindo também para a economia local. Segundo Pinto et al. (2011), o peixe é um alimento de alto valor nutritivo, dado seu elevado conteúdo de proteínas, vitaminas, ácidos graxos essenciais e sais minerais, dessa forma, esse animal é de grande importância para a dieta da população.

Uma parte da população brasileira não possui o hábito de consumir pescado; o consumo por renda per capita real é de 4,6 quilos/ habitantes por ano. Em 2008- 2009 esse número caiu para 4,4Kg por habitante. Considerando apenas as famílias que consomem pescado, a média passa para 27,2 quilos/habitantes por ano, porque há um baixo percentual de pessoas que consome pescado; porém o faz em grandes quantidades. As regiões norte e nordeste concentram quase 70% do consumo domiciliar; já a região centro-oeste representa 3%. O Pará é o estado com maior consumo domiciliar e o menor é Tocantins (SONODA & SHIROTA, 2012).

De acordo com Veloso et al., (2019) a pesca brasileira em 2011 foi de 553 mil toneladas de pescado, sendo que 87% eram peixes. A região Nordeste se apresentou como a mais produtiva, com 35% dessa produção e o estado do Pernambuco foi o que maior representou o país na produção de peixes por toneladas.

No estado do Piauí, a produção de peixes em 2020 foi de 12,9 mil toneladas e está concentrada na criação das espécies redondas em viveiros, especialmente o tambaqui e a tambatinga, híbrido originado do cruzamento da fêmea do tambaqui e do macho da Pirapitinga, *Piaractus brachypomus* (Cuvier, 1818), perfazendo um pouco mais de 6 mil toneladas (IBGE, 2021). A produção de tilápia do Nilo foi de 5,1 toneladas, em grande parte oriunda de cultivos em tanques rede (IBGE, 2021). Há também a criação de camarão marinho nas áreas litorâneas que representa cerca de 3 mil toneladas.

Segundo a Peixe BR (2022), no ano de 2021 o Piauí superou as 22,1 mil toneladas

de peixes cultivados. A produção de tilápia foi de 9,6 mil toneladas e de peixes nativos 8,5 mil toneladas e as estatísticas apontam o crescimento do cultivo de Panga (*Pangasius hypophthalmus*) (Sauvage, 1878). Partindo desses dados foi necessário responder ao seguinte questionamento: quais espécies de peixes são mais consumidas na cidade de São João do Piauí? Através disso, pode-se contribuir com dados sociais, ambientais, culturais e políticos dessa região, uma vez, que a pesca é uma atividade frequente na cidade e nos municípios.

O trabalho justifica-se por tratar de uma temática relevante para a sociedade em geral, tendo em vista, que busca evidenciar as características do pescado consumido em São João do Piauí, onde a prática da pesca é comum, além de que, a cidade é contemplada com a Barragem Jenipapo, uma represa que contém muitas espécies de peixes nativas e introduzidas, além de entender como acontece o manejo delas. Isso permite também conhecer sobre essas espécies, e saber quais são de mais agrado ao paladar da sociedade sanjoanense (nativas ou introduzidas). Além de que, esse levantamento possibilita trazer informações ambientais, sociais, econômicas e culturais de uma população. E por fim, essas informações são pertinentes no tocante aos pescadores e sociedade em geral, que podem a partir desse estudo compreender melhor sobre as espécies que são consumidas na região.

A partir disso, tem-se como objetivo geral estimar quais as espécies de peixes mais consumidas na cidade de São João do Piauí. Para isso, será necessário descrever onde as espécies são encontradas; identificar quais espécies são as preferidas ao paladar da população local e relatar características zoológicas dos peixes mais consumidos.

Esse estudo busca indicar as espécies mais consumidas na cidade, para tanto, foi realizada uma pesquisa de opinião, com uma amostra da população de São João do Piauí. Os dados serão demonstrados através de figuras com a porcentagem respondida para cada questionamento, demonstrando assim, a preferência da população e apresentando suas principais características zoológicas. A partir disso, será possível conhecer as espécies nativas da região e as que são consumidas a partir da criação em espaços domésticos.

2 MATERIAL E MÉTODOS

2.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

Esse trabalho trata-se de uma pesquisa descritiva, de natureza quali-quantitativa. (Pereira et al., 2018), onde os dados encontrados foram através, de uma pesquisa de opinião pública, com uma amostra da população de São João do Piauí. Nela foi possível identificar as

espécies mais consumidas na cidade, onde são encontradas e a preferência de consumo da população em relação às espécies nativas e introduzidas.

Foi feita uma pesquisa bibliográfica em que buscou-se fazer a revisão da literatura das principais teorias que norteiam trabalho científico. Ela caracteriza-se de uma investigação científica quem tem como objetivo oferecer subsídios para a redação e revisão da literatura e redação da discussão do trabalho científico.

A pesquisa bibliográfica é habilidade fundamental nos cursos de graduação, uma vez que constitui o primeiro passo para todas as atividades acadêmicas. Uma pesquisa de laboratório ou de campo implica, necessariamente, a pesquisa bibliográfica preliminar. Seminários, painéis, debates, resumos críticos, monográficas não dispensam a pesquisa bibliográfica. Ela é obrigatória nas pesquisas exploratórias, na delimitação do tema de um trabalho ou pesquisa, no desenvolvimento do assunto, nas citações, na apresentação das conclusões. Portanto, se é verdade que nem todos os alunos realizarão pesquisas de laboratório ou de campo, não é menos verdadeiro que todos, sem exceção, para elaborar os diversos trabalhos solicitados, deverão empreender pesquisas bibliográficas (ANDRADE, 2010, p. 25).

A pesquisa quali-quantitativa é aquela que aborda tanto os métodos qualitativos quanto quantitativos para a obtenção de resultados e elaboração de pesquisa acerca de determinado tema (Pereira et al, 2018).

Knechtel (2014, p. 106) apresenta a abordagem quali-quantitativa como um estudo que “[...] interpreta as informações quantitativas por meio de símbolos numéricos e os dados qualitativos mediante a observação, a interação participativa e a interpretação do discurso dos sujeitos (semântica)”. Sendo assim, um método de pesquisa no qual as abordagens qualitativas e quantitativas se completam, formando um estudo completo com indicadores numéricos (quantitativos) e indicadores semânticos, sendo o estudo relacionado ao meio social e atitudes humanas (qualitativos).

2.2 ÁREA DE ESTUDO

São João do Piauí localiza-se às margens do rio Piauí, a uma latitude 08°21'29" sul e a uma longitude 42°14'48" oeste, 6 h 24 min (458,9 km) via PI-236, 7 h 4 min (497,9 km) via BR-316, 7 h 9 min (496,4 km) via PI-140 e BR-343 rotas principais para a capital Teresina. Sua população segundo o Censo do IBGE 2022, é de 21.506 habitantes. Possui uma área de 1.488,8 km², estando a uma altitude de 222 metros.

O município tem sua economia concentrada na agricultura familiar e na pecuária, a atividade da pesca também gera renda para a cidade, e mais recentemente, no comércio, por isso, caracteriza-se como uma das cidades mais importantes do sul do estado. No município encontra-se uma das maiores subestações de energia do país, bem como a grande Barragem do Jenipapo, recentemente estruturada para atividades turísticas. A principal via de acesso é a BR-020, que liga Fortaleza a Brasília.

Na cidade também é possível encontrar a produção de peixes em cativeiros, locais onde os proprietários destinam para a procriação e criatório dos animais, essa atividade gera lucro para os mesmos e contribui para a diversificação das espécies de peixes. Assim, as alternativas para consumo de diferentes espécies aumentam para a população.

A população conta com uma colônia de pescadores Z16, que orienta sobre o manejo dos peixes, além de prestar assessoria sobre os direitos e deveres no tocante a essa prática. A associação de pescadores também assegura por meio do Ministério da Pesca e Aquicultura um auxílio intitulado “Seguro Defeso” no período em que os peixes estão procriando e não pode haver a pesca.

2.3 OBTENÇÃO E ANÁLISE DE DADOS

Para a obtenção dos dados foi aplicado um questionário na feira livre da cidade de São João do Piauí (Apêndice), buscando compreender sobre quais espécies de peixes são mais consumidas pela população. Além disso, outros questionamentos foram levantados, como, locais onde são encontrados esses peixes para venda, de onde vêm esses peixes que são consumidos pela população, a frequência em que são encontrados para venda e a preferência dos consumidores em relação aos peixes que vêm de criatórios ou de água natural. Através desse questionário, de tipo estruturado conseguiu-se 150 respostas.

As informações obtidas no questionário foram organizadas por meio de gráficos, do tipo pizza e coluna, através da ferramenta do programa Excel. Onde foi feita a porcentagem de cada resposta, das 150 obtidas.

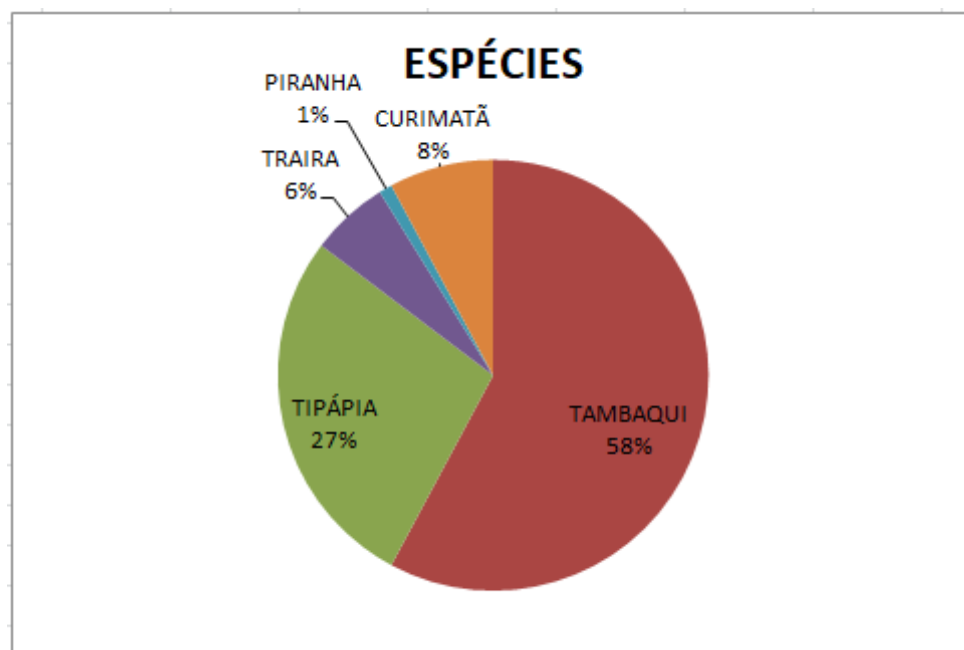
3 RESULTADOS

3.1 DADOS DA PESQUISA DE OPINIÃO

Nas figuras abaixo, são demonstradas quais espécies de peixes são mais consumidas na

cidade de São João do Piauí-PI, onde se pode encontrar, de onde vêm os peixes para consumo, a frequência em que são encontrados para compra na cidade, a preferência de consumo e os cuidados que são tomados pelos consumidores antes da compra.

Figura 01: Espécies consumidas pela população de São João do Piauí-PI.

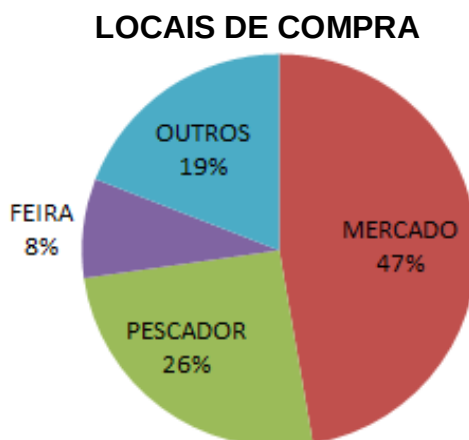


Fonte: Dados coletados pelo próprio autor, 2023.

Os dados mostrados na figura 01, revelam que 58% da população, afirma consumir mais a espécie *Colossoma macropomum* (tambaqui), 27% da população, a espécie *Oreochromis niloticus* (Tilápia), 8% da população respondeu que consome mais a espécie de peixe *Prochilodus lineatus* (curimatã), 6% a espécie *Hoplias* (traíra) e 1% da população consome a espécie *Pygocentrus nattereri* (piranha).

Segundo IBGE, nos anos de 2008-2009, as espécies de peixes mais consumidas foram: tambaqui, curimatã, corvina; e as espécies não identificadas congelados foram: sardinha fresca, jaraqui e tainha (IBGE 2009).

Figura 02: Locais de compra de peixes em São João do Piauí.

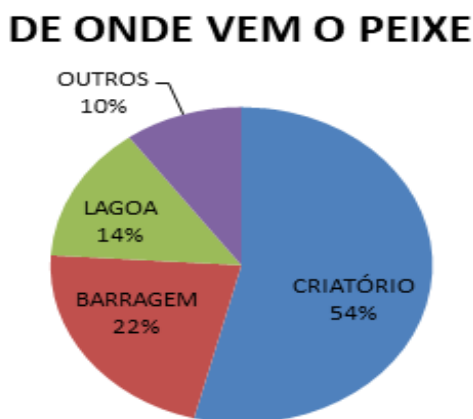


Fonte: Dados coletados pelo próprio autor, 2023.

De acordo com a amostra da população de São João do Piauí (figura 02), em relação a preferência do local de comprar os peixes, eles relataram que compram nos supermercados ou mercados, nas feiras, alguns de pescadores e outros em pontos turísticos como na Barragem do Jenipapo, na qual, já consomem nesse espaço, pois já encontram oferecidos de diversos modos de preparo. Os consumidores que adquirem os peixes através do mercado foram 47% da amostra, 26% adquirem por meio de pescadores, 19% preferem consumir nos pontos turísticos da cidade e 8% compram os peixes para consumo na feira.

Divergindo da realidade da cidade de Penedo- AL, segundo Gomes et al. (2012) a piscicultura tem se estabelecido como atividade econômica na região. Dessa forma, a maior parte da produção do pescado é comercializada em feiras livres.

Figura 03: Ambientes que a população de São João pode encontrar espécies de Peixes.



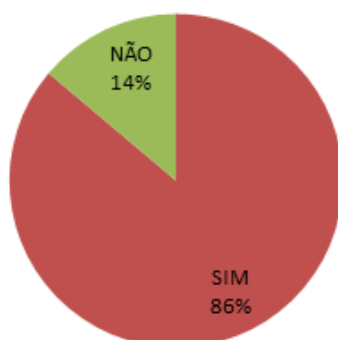
Fonte: Dados coletados pelo próprio autor, 2023.

Sobre o local de procedência dos peixes (figura 03), 54% da amostragem respondeu que os peixes consumidos por eles vêm de criatórios, 22% disseram que vêm da barragem, 14% afirmam que os peixes consumidos são advindos de lagoas localizados em zonas rurais do município e 10% responderam de outros locais.

A piscicultura no Brasil é desenvolvida principalmente em água interiores. Os sistemas de produção podem ser classificados mais em intensivo, semi-intensivo e extensivo, a produção intensiva proporciona alta produtividade esse sistema geralmente utiliza tanque-rede, sistema semi-intensivo e extensiva geralmente utiliza tanques escavados (VIDAL, 2016).

Figura 04: Frequência em que a população de São João do Piauí encontra as espécies na cidade.

SEMPRE ENCONTRA AS ESPÉCIES

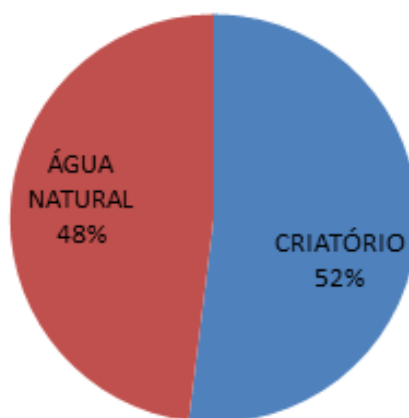


Fonte: Dados coletados pelo próprio autor, 2023.

Em relação à pergunta contida no questionário acerca da disponibilidade dos peixes (figura 04), 86% do público pesquisado respondeu que sempre encontra na cidade com facilidade e os outros 14% relataram que não. Segundo eles, nas épocas em que se consomem mais carne branca, principalmente o peixe, as espécies que são mais procuradas pela população sanjoanense ficam mais escassas, por exemplo, na Semana Santa.

Figura 05: Preferência de Consumo da população de São João do Piauí.

PREFERÊNCIA DE CONSUMO

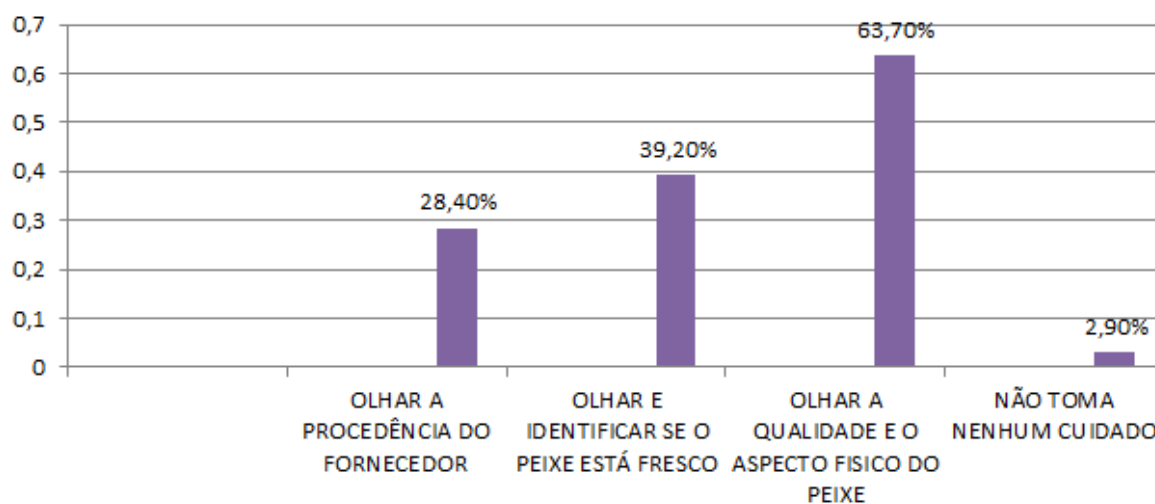


Fonte: Dados coletados pelo próprio autor, 2023.

Sobre o questionamento referente ao consumo de peixes em criatórios ou água natural (figura 05), os dados afirmaram que preferem do criatório, sendo esses, 52% da população que faz o consumo de peixes e os outros 48% disseram que preferem de água natural.

Figura 06: Tipos de cuidados antes da compra dos peixes pela população de São João do Piauí

TIPOS DE CUIDADOS



Fonte: Dados coletados pelo próprio autor, 2023.

Com relação aos cuidados que as pessoas tomam antes de fazer a compra dos peixes (figura 06), 63,70% dos compradores afirmam observar a qualidade e o aspecto físico do peixe, 39,20% identificam se o peixe está fresco, 28,40% buscam saber a procedência do fornecedor e apenas 2,90% da população consumidora afirma não se ater a cuidado nenhum

antes da compra, muitas vezes por já ter uma confiança firmada no vendedor e fazer a compra rotineiramente.

3.2 CARACTERÍSTICAS ZOOLOGICAS DAS ESPÉCIES

De acordo com Filho (2017) a Tilápia é um peixe de água doce distribuída em três gêneros: *Tilapia*, *Sarotherodon* e *Oreochromis*, sendo o *Oreochromis* o gênero mais explorado pelas práticas de piscicultura.

Sua classificação taxonômica é:

Reino: Animalia

Filo: Chordata

Classe: Actinopterygii

Ordem: Perciformes

Família: Cichlidae

Subfamília: Pseudocrenilabrinae

Gênero: *Oreochromis*

VIEIRA (2023) afirma que o Tambaqui é um peixe de água doce muito apreciado na culinária amazônica, sendo uma espécie com grande demanda no mercado consumidor de pescados. Possui a seguinte classificação científica:

Nome popular: Tambaqui

Nome Científico: *Colossoma macropomum*

Família: Characidae

De acordo com Oliveira (2023) o Curimatã é um peixe de água doce conhecido popularmente como Curimatá, cujo nome científico é *Prochilodus lineatus*. É um peixe com escamas ásperas, possuindo nadadeiras caudais, dorsal e anal com várias manchas escuras e claras, alternadamente. Esta espécie de peixe pode habitar tanto o fundo de lagos quanto as margens de rios e se alimentar de restos orgânicos.

Ainda segundo Oliveira (2023) a Traíra, outra espécie de peixe de água doce é conhecida popularmente como Lobó e Tararira e possui como nome científico *Hoplias malabaricus*. É encontrada regionalmente em todo o território nacional e habitam águas paradas de lagos, represas, brejos, remansos e rios, tendo preferência por barrancos com vegetação, onde espreitam e emboscam suas presas. É um peixe carnívoro, alimentando-se de pequenos peixes, rãs e insetos.

Martinez (2023) afirma que as Piranhas são peixes carnívoros de água doce e muito ágeis, possuem dentes extremamente afiados, o que facilita triturar sua presa rapidamente. Elas pertencem a cinco gêneros da subfamília Serrasalminae. A Piranha Vermelha (*Pygocentrus nattereri*) é a espécie mais agressiva deste tipo de peixe. A segunda espécie considerada mais agressiva é a Piranha Negra (*Serrasalmus rhombeus*).

4 DISCUSSÃO

De acordo com Brasil (2010) o Brasil tem destaque potencial para a produção de organismos aquáticos em virtude de sua disponibilidade hídrica, do seu clima favorável e da ocorrência de espécies que compatibilizam com características zootécnicas e mercadológicas apreciadas pelo setor produtivo (Brasil, 2010).

Diante disso, podemos ver que o Brasil possui características importantes e essenciais para a criação e produção dessas espécies, tendo um recurso hídrico e um clima favorável para este fim.

O consumo de pescados pode ser influenciado por fatores socioeconômicos, tais como renda, localização domiciliar, hábitos de vida, nível de escolaridade, preocupação com a saúde, padrões de consumo alimentar, estado de saúde e características pessoais. A presença de grandes quantidades das vitaminas lipossolúveis A e D, de minerais como cálcio, fósforo, ferro, cobre, selênio, as elevadas quantidades de ácidos graxos poli-insaturados, bem como o baixo teor de colesterol revelam o alto valor nutricional da carne de pescado (WAGNER, COELHO, TRAVASSOS, 2023).

Posto isso, podemos perceber o quão importante e benéfico é o consumo do pescado e como está presente na realidade de muitas famílias e sociedades brasileiras. Podendo ter um nível de consumo maior por pessoas com uma realidade socioeconômica mais baixa ou muitas vezes por pessoas que buscam um hábito de vida mais saudável já que o teor de vitaminas presentes nestes alimentos é mais elevado.

Segundo Moraes (2019):

O Brasil possui diversas espécies de peixes de água doce com potencial para a piscicultura, merecendo destaque a produção de tambaqui, tambacu e pacu, que somados alcançaram 24,6% da produção nacional. Porém, a tilápia e a carpa (ambas espécies exóticas) são as espécies de peixes mais criadas e representam 63,4% da produção nacional.

A partir dessa colocação podemos perceber que o *Colossoma macropomum* (Tambaqui) e a *Oreochromis niloticus* (Tilápia), as duas espécies mais consumidas em São João do Piauí,

e essas espécies estão entre as mais consumidas no território nacional brasileiro. Ainda segundo a autora, observa-se que o consumo de peixes de água doce em todo o Brasil está cada vez maior, sendo esses peixes de espécies variadas, mas que cada uma traz diversos benefícios para a saúde humana e também um rendimento financeiro para os comerciantes e fornecedores.

Em São João do Piauí, observa-se que o fornecimento e o consumo de algumas dessas espécies fazem parte da vida de muitas famílias da cidade. Fornecedores que vivem da pesca, tratamento e distribuição desses peixes e famílias que adotaram um hábito de vida mais saudável mediante o consumo dessas espécies.

Acerca da produção de peixes, a grande maioria (54%) vem de criatórios. Isso implica dizer que as espécies são cultivadas a partir do sistema denominada piscicultura familiar. Gregórios, et al (2010) falam que a piscicultura familiar, normalmente é realizada entre as inúmeras atividades agropecuárias das propriedades rurais menores a atividades geralmente feita em reservatórios comunitários ou individuais, utilizando entre outros, mão de obra familiar e manejo resumido.

Um aspecto que merece destaque e foi citado por Kubitza et al. (2012) é a importância de conhecer as dificuldades enfrentadas no dia a dia das pisciculturas em relação ao manejo da produção, comercialização, e organização do manejo dos peixes. Pois a partir disso é possível fazer a fundamentação de políticas públicas que facilitem o trabalho dos piscicultores.

De acordo com questionamento sobre os tipos de cuidados que os colaboradores da pesquisa têm com os peixes consumidos, (63,7%) falaram que costumam observar o aspecto físico do peixe para garantir se o produto é apropriado para o consumo.

Corroborando com o resultado, Lopes, Oliveira e Ramos (2015) falam ainda que de uma maneira geral, atualmente os peixes oferecidos a partir da agricultura ou da pesca são oferecidos de várias maneiras no mercado, criando a sua diversificação quanto ao uso final pela sociedade, ou seja, o peixe é oferecido ao mercado de várias maneiras, frescos ou congelados e cabe às pessoas decidirem qual lhe agrada mais.

Welch et al., (2002) falam que atualmente se formos comparar o consumo de peixes do Brasil e de outros países o número é consideravelmente baixo, afirmando que o número desse consumo é praticamente o dobro e complementando, Harvey et al., (2017) mencionam em seus estudos que muitas espécies diversificadas e consumidas são produzidas na

aquicultura brasileira. Como demonstrado pelos participantes desta pesquisa, o consumo do peixe tambaqui é elevado, somando (58%), embora essa espécie não seja reconhecida nacionalmente.

CONCLUSÃO

A pesquisa buscou estimar quais espécies de peixes eram consumidas pelos moradores da cidade de São João do Piauí, evidenciou-se que os consumidores têm uma preferência nas espécies *Oreochromis nilóticas* (tilápia) e *Colossoma macropomum* (tambaqui), notou-se que os pescadores se utilizam da barragem do Jenipapo e de tanques caseiros para a produção do pescado local.

Desta forma, é considerável que algumas pessoas da referida cidade vivem da piscicultura, sendo esta uma atividade que é capaz de promover não apenas os benefícios econômicos, mas também o bem-estar da população que adequa a sua alimentação ao consumo do peixe que é considerado um alimento saudável, por ser rico em proteína animal.

Na cidade há uma quantidade razoável em relação ao número total de pescadores que são associados à Colônia de pescadores Z16, o que demonstra que existem políticas direcionadas a esse público, percebeu-se ainda que a comercialização de peixes na região tem grande importância na contribuição para a economia da cidade.

Desse modo, entende-se que essa pesquisa é fundamental para trazer dados de consumo, políticos, econômicos, social e ambiental sobre a cidade de São João do Piauí. Assim, pode-se concluir que os resultados alcançados são significativos e importantes para a região, o que foi demonstrado através dos gráficos relacionados ao questionário aplicado a comunidade local, por isso, essa pesquisa poderá contribuir para o embasamento de pesquisas futuras sobre esta temática ou outras do mesmo contexto.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. São Paulo, SP: Atlas, 2010.

BEMVENUTI, Marlise de Azevedo; FISCHER, Luciano Gomes. **Peixes: morfologia e adaptações**. Cadernos de Ecologia Aquática, v. 5, n. 2, p. 31-54, ago – dez, 2010.

BRASIL. **Ministério da Pesca e Aquicultura**. (2010). Boletim estatístico de pesca e aquicultura: Brasil 2008-2009 (99 p.). Brasília.

CHARRONDIE'RE, U.R.; SLIMANI, N. **Variability of fish consumption within the 10 European countries participating in the European Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) study**. Public Health Nutrition, v. 5, n. 6B, p. 1273-1285, 2002.

FILHO, Antônio Pedro dos Reis. Tilápia. UNIOESTE, 2017. Disponível em: <https://www.infoescola.com/peixes/tilapia/> Acesso: 30 de jun. de 2023.

GREGÓRIO, Mailson Gonçalves *et al.* **Piscicultura: sua importância e principais desafios no Nordeste**. Manual de criação de peixes em tanques- redes codevasp. 2010. Disponível < https://editorarealize.com.br/editora/anais/conidis/2017/TRABALHO_EV074_MD1_SA3_ID_217_02102017171155.pdf> acesso em 04 de jul. 2023.

HARVEY, B., SOTO, D., CAROLSFELD, J., BEVERIDGE, M; BARTLEY, D.M. Planning for aquaculture diversification: the importance of climate change and other drivers. **FAO Technical Workshop** - FAO Fisheries and Aquaculture Proceedings . Rome: FAO, 2017.

IBGE divulga os números da produção aquícola em 2021: Piscicultura produziu 558,9 mil toneladas, com alta de apenas 0,92% frente a 2020, mas valores de venda subiram 15,8%, chegando a R\$ 4,7 bilhões
<https://panoramadaaquicultura.com.br/ibge-divulga-os-numeros-da-producao-aquicola-em-2021/> acesso em 22 maio 2023.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: **Aquisição alimentar domiciliar per capita**. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.

JUNIOR, Paulo Sandoval, DIAS, Thiago, MATTOS, Trombeta e Bruno Olivetti de. **Manual de criação de peixes em tanques-rede** – ed. 3, Brasília: CODEVASF, 2019. 80p.

KUBITZA, F. et al. **Panorama da piscicultura no Brasil: estatísticas, espécies, polos de produção e fatores limitantes à expansão da atividade**. Panorama da Aquicultura. Vol. 22, n. 132, julho/agosto 2012.

LOPES, Guinidi Ivan, Renan, Garcia de Oliveira, Fabricio, Menezes Ramos. **Perfil do consumo de peixes pela população brasileira**. Macapá, 2015. Disponível em: <http://periodicos.unifap.br/index.php/biota> Acesso 03 jul. 2023.

Metodologia da pesquisa científica [recurso eletrônico] / Adriana Soares Pereira ... [et al.]. – 1. ed. – Santa Maria, RS: UFSM, NTE, 2018. 1 e-book

MORAIS, Regina Helena Sant'Ana de Faria Marister. **Manual de criação de peixes em viveiros**. Brasília. 2019.

OLIVEIRA, Andréa. **Peixes de água doce do Brasil - Curimbatá (*Prochilodus lineatus*)**. 2023. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/artigos/peixes-de-agua-doce-do-brasil-curimbata-prochilodus-lineatus>. Acesso: 30 jun. 2023.

OSTRENSKY, A.; BORGHETTI, J. R.; SOTO, D. Aquicultura no Brasil: o desafio é crescer. Brasília: Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca da Presidência da República, 2008, 276p. PINTO, S. L.: e colaboradores. Prevalência de pré-hipertensão e de hipertensão arterial e avaliação de fatores associados em crianças e adolescentes de escolas públicas de Salvador, Bahia, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, v. 27, v. 6, p.1065-1076, 2011.

SÃO JOÃO DO PIAUÍ. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/sao-joao-do-piaui>. Acesso em: 21 maio, 2023.

SONODA, D. Y.; SHIROTA, R.: **Consumo de pescado no Brasil fica abaixo da média internacional**, 2012.

VIDAL, Maria de Fatima- **Panorama da piscicultura no Nordeste**, 2016.

VELOSO, RODRIGO ROSSETTI. **Desenvolvimento e avaliação de embutido tipo linguiça frescal de bagres marinhos (*Sciades herzbergii* - Bloch, 1794) armazenadas sob baixas temperaturas**. 2017. 56 f. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFRPE

WAGNER, Y. G., COELHO, A. B., & TRAVASSOS, G. F. (2023). **Análise do consumo domiciliar de pescados no Brasil utilizando dados da POF 2017-2018**. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, 61(3), e 250494. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2022.250494>. Acesso: 27 de jun., 2023.

APÊNDICE



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ
CAMPUS SÃO JOÃO DO PIAUÍ
CURSO CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
QUESTIONÁRIO UTILIZADO NA PESQUISA DE OPINIÃO PÚBLICA, PARA
OBTENÇÃO DOS DADOS

1) Qual tipo de peixe você mais consome?

() Tambaqui

() Traíra

() Tilápia

() Piranha

() Curimatã

Outro, qual? _____

2) Onde geralmente você costuma comprar esses peixes?

() Mercado

() Pescador

() Feira

() Outro local, onde? _____

3) Você sabe de onde vem os peixes que você consome?

() Sim

() Não

() Se sim, de onde? _____

4) Você sempre encontra os peixes que você consome aqui na cidade?

() Sim

() Não

5) Você prefere consumir o peixe de criatório ou o de água natural?

☐ Criatório

☐ Água natural

6) Que cuidados você toma na hora de comprar o peixe?

☐ Olhar a procedência do fornecedor.

☐ Olhar e identificar se o peixe está fresco.

☐ Olhar a qualidade e o aspecto físico do peixe.

☐ Não toma nenhum cuidado.