

PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES DO MUNICÍPIO DE TAVARES-RS EM RELAÇÃO AO CAMARÃO PRODUZIDO EM CATIVEIRO

Sigrid Paiva ¹

Carolina Schlotefeldt ²

Flavia Luiza Lavach ³

Leandro Carvalho Braga ⁴

Thais Honório Ferreira ⁵

Paulo Rodinei Soares Lopes ⁶

Resumo:

O Parque Nacional (PARNA) da Lagoa do Peixe está localizado entre os municípios de Tavares, Mostardas e São José do Norte, em uma extensa planície costeira arenosa, situada entre a Lagoa dos Patos e o Oceano Atlântico. A demanda de pescado está evoluindo numa taxa superior a oferta e os consumidores estão cada vez mais exigentes, buscando produtos que além de apresentarem preço acessível, sejam de melhor qualidade e seguros (BARBOSA, 2006). Contudo, o objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil dos consumidores de camarão nativo e camarão produzido em cativeiro da cidade de Tavares-RS, como uma possível alternativa aos então pescadores, visando uma nova atividade, e aos consumidores da região visando permitir a oferta de camarão na região. A pesquisa foi realizada no município de Tavares-RS, que contempla, uma grande praia e duas lagoas (dos patos e do peixe), aplicada durante o dia 10 de agosto de 2018. Foi elaborado um questionário de múltipla escolha contendo oito questões que visaram traçar o perfil do consumidor de camarão, a partir de dados socioeconômicos, de gênero, escolaridade, frequência de consumo e conhecimento sobre o tipo de camarão consumido. Quando observado o consumo de camarão produzido em cativeiro pelos entrevistados, 100% dos entrevistados que consomem camarão diariamente, semanalmente ou anualmente se dizem nunca ter consumido camarão produzido em cativeiro. Enquanto que 11,76% dos consumidores mensais deste crustáceo dizem já ter consumido camarão produzido em cativeiro e 88,24% afirmam não ter consumido. Pode-se observar que o camarão é um alimento muito consumido pelos habitantes do município de Tavares-RS, demonstrando possuir grande demanda comercial na região, o que leva a crer, que a produção de camarão em cativeiro seria uma alternativa viável para suprir esta demanda, no momento em que a pesca no Parque Nacional da Lagoa do Peixe for totalmente proibida.

Palavras-chave: Camarão produzido em cativeiro-Consumo-Tavares-RS

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES DO MUNICÍPIO DE TAVARES-RS EM RELAÇÃO AO CAMARÃO PRODUZIDO EM CATIVEIRO

¹ Aluno de graduação. sigridpaiva@gmail.com. Autor principal

² Aluno em graduação. carolinaschlotefeldt@gmail.com. Co-autor

³ Aluna de graduação. flavialavach2@gmail.com. Co-autor

⁴ Aluno de graduação. andromissao1@gmail.com. Co-autor

⁵ Aluna de graduação. tatahonorioferreira@gmail.com. Co-autor

⁶ Docente. paulolopes@unipampa.edu.br. Orientador

PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES DO MUNICÍPIO DE TAVARES-RS EM RELAÇÃO AO CAMARÃO PRODUZIDO EM CATIVEIRO

1 INTRODUÇÃO

No Brasil as áreas protegidas são aquelas definidas como porções territoriais, inclusive águas territoriais, com características naturais relevantes, de domínio público ou propriedades privadas, legalmente instituídas pelo poder público, com objetivos e limites definidos, e sob regimes especiais de administração; às quais se aplicam garantias adequadas de proteção. A categoria dos Parques Nacionais tem por objetivo a preservação de ecossistemas naturais de grande relevância ecológica e beleza cênica, possibilitando a realização de pesquisas científicas e o desenvolvimento de atividades de educação e interpretação ambiental, de recreação em contato com a natureza e de turismo ecológico. (BRASIL, 2000)

O Parque Nacional (PARNA) da Lagoa do Peixe está localizado entre os municípios de Tavares, Mostardas e São José do Norte, em uma extensa planície costeira arenosa, situada entre a Lagoa dos Patos e o Oceano Atlântico. O Parque foi criado em 1986 com o objetivo de proteger as espécies de aves migratórias e as amostras dos ecossistemas litorâneos do Rio Grande do Sul, que deles dependem para seu ciclo vital. (INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE, 2018)

A área é um berçário para o desenvolvimento de espécies marinhas, entre eles encontram-se camarão-rosa (*Farfantepenaeus paulensis*), tainha e linguado, além disso, atrai variadas espécies de aves que encontram na lagoa e em suas marismas farta alimentação. (INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE, 2018)

Essa categoria de unidade de conservação não permite nenhuma forma de uso direto de recursos naturais em seu interior. O Parque Nacional da Lagoa do Peixe (PNLP) foi criado a despeito da presença histórica de pescadores artesanais, que dependem da pesca nessa região como única ou principal fonte de renda. (ALMUDI; KALIKOSKI, 2009)

Na região, vivem, aproximadamente, 170 pescadores que possuem licença temporária e excepcional provida pela direção do PNLN para pescar no interior da área protegida, sobrevivendo da pesca artesanal do camarão no verão e da tainha no inverno, eles já se encontravam no local quando foi criado o Parque. (FRANCO; 2008)

Até o momento, os pescadores tradicionais da Lagoa do Peixe ainda não foram removidos do Parque Nacional, como prescrito pelo Sistema Nacional de Unidades de Conservação (SNUC), devido à falta de estrutura suficiente, de funcionários e de recursos financeiros por parte do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). (ALMUDI; KALIKOSKI, 2009)

É crescente a preocupação da população com saúde e qualidade de vida. A demanda por alimentos protéicos aliada ao grande avanço tecnológico nos meios de comunicação e a globalização tem resultando em maior acesso a informação pela população, sobretudo na área de alimentos (GONÇALVES et al., 2008).

A demanda de pescado está evoluindo numa taxa superior a oferta e os consumidores estão cada vez mais exigentes, buscando produtos que além de apresentarem preço acessível, sejam de melhor qualidade e seguros (BARBOSA, 2006).

Contudo, o objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil dos consumidores de camarão nativo e camarão produzido em cativeiro da cidade de Tavares-RS, como uma possível

alternativa aos então pescadores, visando uma nova atividade, e aos consumidores da região visando permitir a oferta de camarão na região.

2 METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada no município de Tavares-RS, que localiza-se à latitude 31°17'14" sul e à 51°05'37" oeste, com altitude de 15 metros, população estimada em 2012 de 5.353 habitantes, distribuídos em 604,26km² de área. Com uma grande praia e duas lagoas (dos patos e do peixe), aplicada durante o dia 10 de agosto de 2018.

Foi elaborado um questionário de múltipla escolha contendo oito questões que visaram traçar o perfil do consumidor de camarão, a partir de dados socioeconômicos, de gênero, escolaridade, frequência de consumo e conhecimento sobre o tipo de camarão consumido.

A partir das informações obtidas nos questionários, os dados foram digitados em planilha eletrônica Excel, sendo apresentados em tabelas e gráficos de frequência.

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

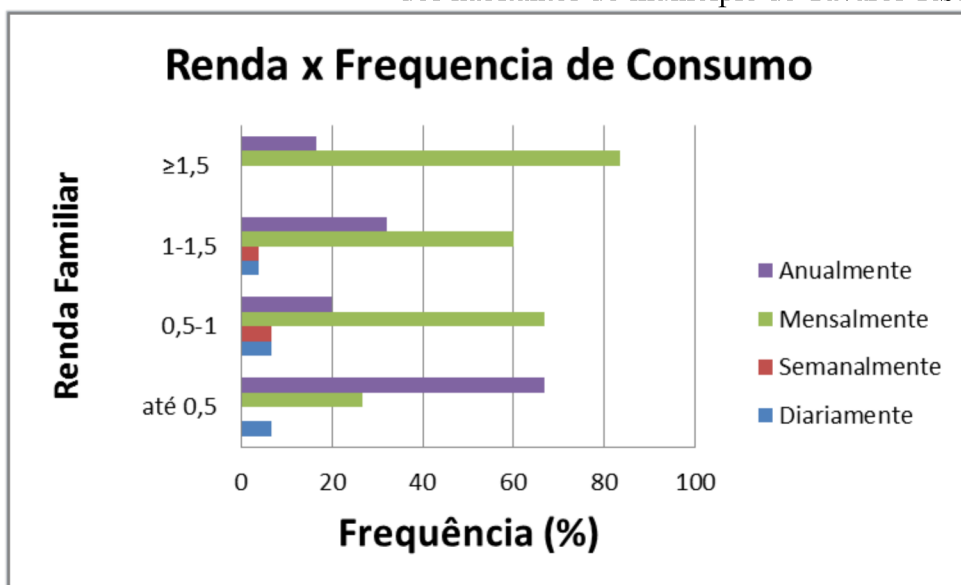
Após a análise das informações verificou-se que o público entrevistado foi composto, predominantemente, pelo sexo feminino (63,93%), com idades de ambos os sexos, entre 15 e 77 anos. Em relação à renda mensal dos entrevistados, 24% possuem renda familiar inferior 0,5 salário mínimo, 24% possuem renda entre 0,5 e 1 salário mínimo, 40,98% possuem renda entre 1 e 1,5 salários mínimos e 11,47% possuem renda maior ou igual a 1,5 salários mínimos per capita. Quanto ao grau de escolaridade, a predominância foi de 39,34% com ensino médio completo, 29,50% ensino superior, 18,03% com ensino fundamental incompleto, 9,83% possuem ensino fundamental completo e 3,27% possuem ensino médio incompleto.

Sobre a frequência de consumo do camarão, 55,73% dos entrevistados afirmaram consumir camarão mensalmente, 36,06% anualmente, 4,91% diariamente e 3,27% semanalmente. Porém quando perguntados sobre o consumo de camarão produzido em cativeiro, 93,44% afirmaram nunca ter consumido, entre os motivos citados para o não consumo deste alimento, 80,70% citaram a falta de oferta, 15,78% disseram não ter boas indicações e 3,50% citaram que preço como fator limitante. Dos entrevistados, 6,55%, afirmaram já ter consumido camarão produzido em cativeiro e quando perguntados sobre a percepção palatável, sobre este alimento, 75% afirmou ter gostado, entretanto, prefere o camarão nativo e 25% afirmou afirmaram que após ter provado não gostaram do sabor.

Relacionando-se frequência de consumo com renda familiar dos entrevistados, nota-se que o consumo é diretamente influenciado pela renda familiar per capita. Pessoas com renda mensal familiar igual ou superior a 1,5 salários mínimos per capita têm frequência de consumo predominantemente mensal, com 83,33%, e que consomem anualmente camarão 16,67%, enquanto que pessoas que possuem renda mensal familiar menor ou igual à 0,5 salário mínimo observa-se consumo, anual com 66,67% e consumo mensal de 26,67% (Figura 1).

Em concordância com os dados encontrados nesta pesquisa, Minozzo et al. (2008), afirma que as características gerais do consumo de carne pela população brasileira ainda são muito focadas em preço, aspecto este, também verificado para o pescado.

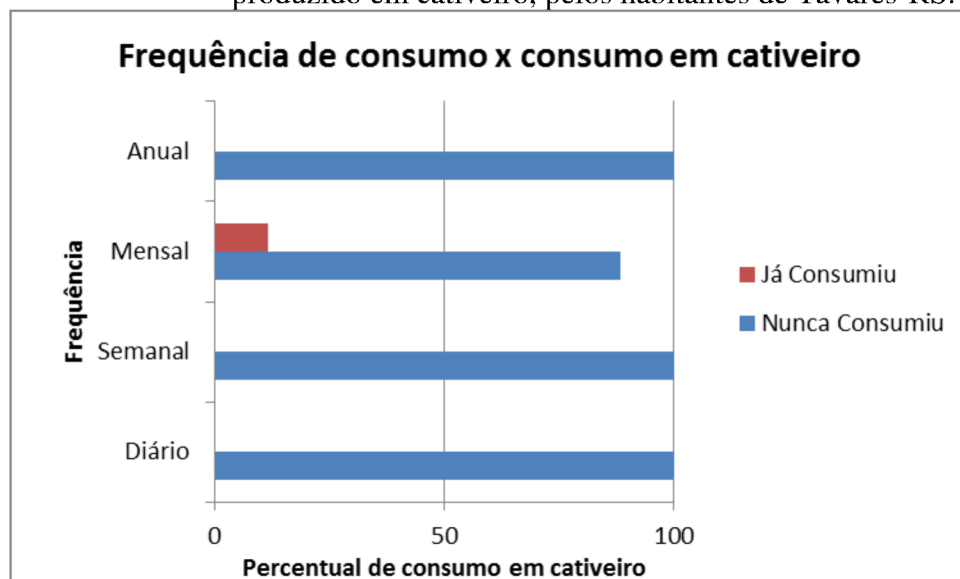
Figura 1- Frequência de consumo de camarão relacionado com a renda familiar per capita dos habitantes do município de Tavares-RS.



Fonte: do autor, 2018.

Quando observado o consumo de camarão produzido em cativeiro pelos entrevistados, 100% dos entrevistados que consomem camarão diariamente, semanalmente ou anualmente se dizem nunca ter consumido camarão produzido em cativeiro. Enquanto que 11,76% dos consumidores mensais deste crustáceo dizem já ter consumido camarão produzido em cativeiro e 88,24% afirmam não ter consumido (Figura 2).

Figura 2- Frequência de consumo de camarão relacionado com o consumo de camarão produzido em cativeiro, pelos habitantes de Tavares-RS.



Fonte: do autor, 2018.

Quanto ao conhecimento da origem do camarão, 95,08% dos entrevistados afirmaram conhecer a origem do camarão que consomem, em contra ponto 4,91% que afirmaram não conhecer a origem. Sobre a oferta de camarão produzido em cativeiro no comércio local, 77,04% afirmaram não haver oferta, 21,03% afirmaram não saber ou não responderam e, 1,63% afirmaram ter pouca oferta de camarão produzido em cativeiro na região.

Quando perguntados sobre o preço do camarão, 60,65% dos entrevistados afirmaram ser justo o valor cobrado pelo alimento, e 40,34% consideraram não ser justo. Relacionando renda com a percepção de preço do camarão, dos entrevistados com renda familiar inferior a um salário mínimo per capita, 80% afirmaram que o valor está de acordo com o mercado, contra 20% que não consideram o preço adequado, valores muito parecidos foram entrados para entrevistados com renda familiar igual ou superior a um salário mínimo onde, 77,48% afirmaram considerar justo o preço do camarão na região. Esta valorização deve-se, ao fato que é uma atividade da pesca extrativa tradicionalmente considerada onerosa, portanto, o valor do camarão torna-se naturalmente elevado, mas a população acredita que seja justo e desta forma este alimento está inserido na culinária tradicional dos habitantes de Tavares-RS. Contudo, Silveira (2016) considera que as estratégias de conservação contrárias à presença das populações locais fazem com que comunidades de pescadores tradicionais que vivem ao longo da Lagoa do Peixe, desde a década de 80 do século passado, vivam uma situação constante de insegurança quanto a sua permanência e labuta (pesca extrativa do camarão-rosa, *Farfantepenaeus paulensis*) na área do parque.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se observar que o camarão é um alimento muito consumido pelos habitantes do município de Tavares-RS, demonstrando possuir grande demanda comercial na região, o que leva a crer, que a produção de camarão em cativeiro seria uma alternativa viável para suprir esta demanda, no momento em que a pesca no Parque Nacional da Lagoa do Peixe for totalmente proibida.

É notável a preferência pelo camarão nativo, por parte dos consumidores que já consumiram o camarão produzido artificialmente, principalmente pelo seu sabor característico, portanto vê-se a necessidade de pesquisas mais aprofundadas sobre o hábito alimentar na natureza do camarão-rosa, para que quando produzido em cativeiro as características palatáveis se assemelhem às do camarão nativo.

REFERÊNCIAS

ALMUDI, T.; KALIKOSKI, D. C. Homem e natureza em um parque nacional do Sul do Brasil: meios de vida e conflitos nos arredores da Lagoa do Peixe. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, n. 20, p. 47-58, jul./dez. 2009. Editora UFPR

BARBOSA, J. A. **Características comportamentais do consumidor de peixe no mercado de Belém**. Boletim Técnico Científico do CEPNOR, Belém, n. 1. p. 115-133, 2006.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000**. Regulamente o art. 225, § 1º, incisos I, II, III e VII da Constituição Federal, institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências. Brasília, DF. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19985.htm>. Acesso em: 11 set. 2018.

FRANCO, D. L. B. **Análise de conteúdo**. Líber Livro, 2008.

GONÇALVES, A. A; PASSOS, M. G; BIEDRZYCKI, A. Tendência de consumo de pescado na cidade de Porto Alegre: um estudo através de análise de correspondência. **Estudos tecnológicos**, v. 4, n. 1, p. 21-36, 2008.

INSTITUTO CHICO MENDES DE PRESERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE MMA. Unidades abertas á visitação-Parque Nacional da Lagoa do Peixe. Disponível em: < <http://www.icmbio.gov.br/portal/visitacao1/unidades-abertas-a-visitacao/9362-parque-nacional-da-lagoa-do-peixe/>>. Acesso em: 10 Set. 2018.

MINOZZO, M. G.; HARACEMIV, S. M. C.; WASZCZYNSKYI, N. Perfil dos consumidores de pescado de São Paulo (SP), Toledo (PR) e Curitiba (PR) no Brasil. **Revista Alimentação Humana**, v.14, n. 3, p. 133-140, 2008.

SILVEIRA, F. L. A. Para além das fronteiras territoriais, o caso do Parque Nacional da Lagoa do Peixe (RS) como uma questão transnacional. **Instituto de Ciências Sociais Aplicadas Gestão e Desenvolvimento**, Novo Hamburgo, v. 13, n. 1, p. 66-86, sem. 2016.