



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

AMANDA B. S. ALVES
CAMILA L. FERREIRA
KAMILLA A. DE LIMA

CASCUDO NO PRATO: PESQUISA DE SATISFAÇÃO

CURITIBA
2019

Na pesquisa de satisfação aplicada para os participantes do evento realizado pela equipe do projeto Cascudo no Prato foram feitas 4 perguntas envolvendo o peixe e sua carne. Além das questões presentes no papel, foi pedido para os convidados escreverem suas opiniões sobre os pratos servidos e se houvessem, suas sugestões. Foram obtidas um total de 21 respostas, todas anônimas, e 12 pessoas deixaram suas críticas e sugestões.

As perguntas foram pensadas com base no que ouvimos durante o desenvolvimento do nosso projeto. Em cada pergunta foi atribuída uma escala de 1 a 5, sendo 1 “pouco” e 5 “muito”, onde a pessoa deveria circular o número que melhor representava a sua resposta para o que foi questionado. O modelo utilizado com as perguntas realizadas está apresentado abaixo (Figura 1).



Em uma escala de 1 a 5, sendo 1 pouco e 5 muito:

1. Qual era seu contato com o cascudo antes deste evento?

1 2 3 4 5

2. A aparência física desse peixe causou alguma influência na sua opinião sobre o sabor do mesmo?

1 2 3 4 5

3. Após provar o cascudo, você acha que ele tem potencial para ser uma comida de boteco?

1 2 3 4 5

4. Qual seria a probabilidade de você indicar esse peixe?

1 2 3 4 5

Figura 1. Perguntas aplicadas para a pesquisa de satisfação.

O público do nosso evento foi bem variado. Contamos com a presença de pessoas que nunca tiveram contato com o cascudo, como alguns amigos e as chefes de cozinha, e de pessoa que já conheciam o peixe e tinham contato com o mesmo, como o produtor Mauri e sua esposa Ruth. Infelizmente, os donos de boteco da região não compareceram. Podemos ver na tabela abaixo o número de respostas por número de 1 a 5 em cada pergunta.

	1	2	3	4	5
Pergunta 1	4	5	2	4	6
Pergunta 2	12	2	1	2	4
Pergunta 3	0	0	0	4	17
Pergunta 4	0	1	0	1	19

Tabela 1. Número de respostas obtidas em cada questão.

Por conta da variação de público citada, obtivemos respostas bastante variadas na primeira pergunta, que justamente abordava o contato/conhecimento da pessoa sobre o cascudo. Nas demais questões, a variação não foi tanta: a maior parte das respostas se concentrou em uma das escalas.

A porcentagem de cada resposta será apresentada logo abaixo em gráficos (Gráficos 1, 2, 3 e 4) e discutida em seguida.



Gráfico 1. Porcentagem de respostas na questão 1.

Como citado anteriormente, a questão 1 foi a que apresentou respostas mais variáveis. Podemos ver que o público foi bem dividido entre os que tinham muito contato com peixe (escalas 4 e 5 de resposta) e os que tinham pouco contato (escalas 1 e 2). Assim como alguns colegas da turma, que até fazerem a disciplina nunca tiveram contato com o cascudo, as chefes que desenvolveram as receitas apresentadas no evento e que estavam presentes nunca haviam trabalhado com esse peixe, sendo a primeira vez que tiveram contato com o mesmo.



Gráfico 2. Porcentagem de respostas na questão 2.

A aparência física do cascudo, que muitos acham desagradável e feia e que pode levar a pré-conceitos sobre a carne do mesmo, não influenciou muito na opinião do público. Apenas 19% do público (4 pessoas) tiveram opiniões precipitadas por conta da aparência. Uma das pessoas que escolheu escala 4 para essa pergunta escreveu um comentário dizendo que achava o peixe muito bonito, principalmente por conta de suas nadadeiras. Com isso, podemos concluir que a aparência do cascudo pouco influenciará na opinião dos consumidores.



Gráfico 3. Porcentagem de respostas na questão 3.

Todos acham que o cascudo tem grande potencial para ser uma comida de boteco. Uma parte do público participante escreveu que além de cair bem como comida de boteco, também acredita que esse peixe tem potencial para pratos mais exóticos em restaurantes mais sofisticados. Porém, para ser servido para um público de restaurantes mais requintados, acreditamos que o modo de apresentação do prato deve ser melhor trabalhado.



Gráfico 4. Porcentagem de respostas na questão 4.

Por fim, na última pergunta onde abordamos a indicação do cascudo, a maior parte indicaria esse peixe para outras pessoas. Somente uma resposta foi

destoante: há pouca chance dessa pessoa indicar o cascudo, sendo o principal motivo a dificuldade de limpar o mesmo. Infelizmente essa é uma justificativa muito válida, pois as escamas do cascudo são bem duras e durante o abate dos peixes para o preparo dos pratos nós tivemos bastante dificuldade para limpá-lo. Mas nada que uma boa faca bem afiada não resolva!

Recebemos algumas sugestões e algumas pessoas dividiram conosco suas opiniões sobre os pratos servidos. De modo geral, todos gostaram muito dos 3 pratos servidos, entretanto o bolinho “casca grossa” recebeu uma sugestão que foi comum entre várias pessoas: a de que os temperos e o sabor de outros ingredientes utilizados deveriam ser mais leves para que o sabor do peixe pudesse se destacar mais. O hambúrguer foi o preferido do público em geral e a casquinha torrada foi muito bem aceita e avaliada. 3 pessoas criticaram o tamanho dos bolinhos e sugeriram que ele fosse maior, mas como o objetivo do evento era uma DEGUSTAÇÃO do cascudo, essa crítica não se aplica ao prato.

Acreditamos que o hambúrguer tenha sido o prato que mais gostaram por ele apresentar um sabor mais suave e por levar ingredientes de sabores mais neutros, o que permite perceber melhor o peixe. O bolinho realmente leva ingredientes de sabores mais acentuados, o que pode mesmo roubar a cena e deixar o peixe como “coadjuvante” para alguns paladares. A casca torrada se mostrou um excelente subproduto do cascudo, a sua aceitação surpreendeu até mesmo nós do projeto, que até então fomos as primeiras a trabalhar com ela e acreditamos no seu potencial como um ótimo petisco para boteco.