

ESTUDO DE CASO:
QUESTIONÁRIO PARA
ELABORAÇÃO DO PROJETO
“FEIRA DO PEIXE VIVO”



AUTORAS :

Aline Cristina Costa.
aline.c.contato@gmail.com

Emanuella Cristina Rocha Campos de Jesus.
emanuellacrc@gmail.com

Gabrieli Nataly Vera.
gabrielinataly@gmail.com

PROFESSOR ORIENTADOR:

Dr. Antonio Ostrensky Neto.
ostrensky@ufpr.br



SUMÁRIO

Introdução.....	03
Divisão do questionário.....	04
Resultados do questionário.....	05
Conclusões.....	32

LISTA DE FIGURAS E TABELAS

TABELAS

Tabela 1: Motivos para consumir ou não carne de peixe.....	10
Tabela 2: Aspectos que preocupam os entrevistados no momento da compra do pescado.....	12
Tabela 3: Impactos negativos vistos pelos entrevistados.....	13
Tabela 4: Respostas para levar o peixe vivo para casa.....	14
Tabela 5: Respostas para não levar o peixe vivo para casa.....	15

FIGURAS

Figura 1: Gráfico da faixa etária dos entrevistados.....	05
Figura 2: Consumo da carne de peixe.....	06
Figura 3: Local onde costumam comprar o peixe.....	07
Figura 4: Requisitos observados no momento da compra do pescado.....	08
Figura 5: Principais espécies consumidas pelos entrevistados.....	09
Figura 6: Cidades em que os entrevistados já participaram de alguma feira de peixe vivo.....	11

INTRODUÇÃO

O presente estudo objetivou avaliar o perfil dos consumidores de carne de peixe, o conhecimento sobre feiras livres e as opiniões referentes a elas através da coleta de dados. A entrevista foi realizada on-line por meio de um questionário, previamente elaborado pela equipe, o qual foi postado nas redes sociais e obteve 391 participantes no total.

O questionário possuía 23 perguntas, divididas entre questões abertas e de múltipla escolha a serem respondidas pelos entrevistados. Como o número de participantes foi relativamente alto, nas perguntas abertas foram selecionadas as respostas mais relevantes.

A aplicação do questionário foi feita em dois dias, iniciando na terça-feira 26 de maio de 2020 às 18h30 e encerrado na quinta-feira 28 de maio de 2020 ao meio dia (12hrs).

DIVISÃO DO QUESTIONÁRIO

- Parte 1: Perfil dos entrevistados.

O questionário acabava aos entrevistados que informassem que não consomem carne de peixe. Aos que responderam que consomem, o questionário seguia para a parte 2.

- Parte 2: Hábitos dos consumidores relacionados ao consumo de pescado:

Forma e local de aquisição, forma de apresentação do pescado, faixa de preço e local de consumo, espécies que costuma comprar, frequência de consumo, motivos que levam e impedem o consumo de pescado.

Aos que responderam que nunca frequentaram uma feira de peixe vivo o questionário acabava aqui. Aos que responderam que já frequentaram, o questionário seguia para a parte 3.

- Parte 3: Conhecimento sobre Feiras de Peixe Vivo, impactos relacionados a feira e influências no momento de adquirir o peixe.

RESULTADOS DO QUESTIONÁRIO

A pesquisa foi realizada entre 26 a 28 de maio de 2020, com um total de 391 pessoas participantes, sendo 266 mulheres (68%), 124 homens (32%) e uma pessoa que não quis se identificar. Como o questionário foi feito on-line, obtivemos 198 pessoas (51%) de Curitiba, 103 (26%) da Região Metropolitana e 90 (23%) pessoas de outras cidades.

A figura 1 mostra a faixa de idade dos entrevistados, revelando que 68% dos entrevistados tinham idade entre 18 e 34 anos.

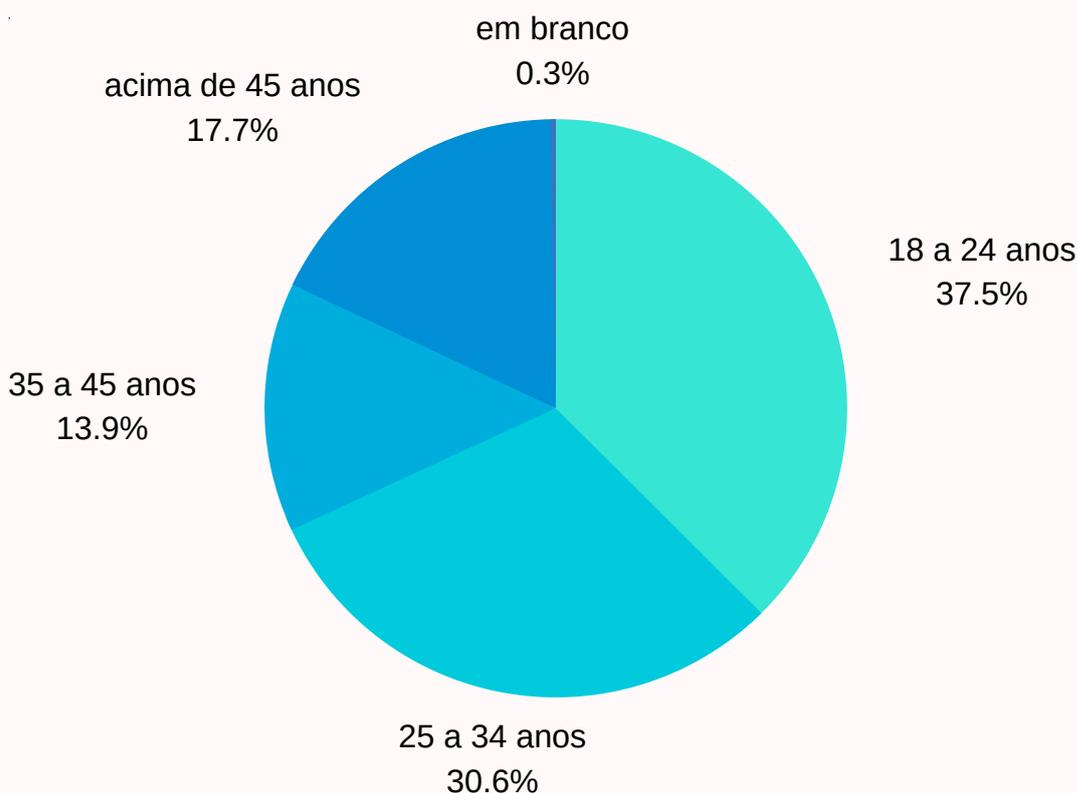


Figura 1: Gráfico da faixa etária dos entrevistados.

Como a pesquisa tinha por objetivo saber do consumo da carne de peixe, a Figura 2 mostra que 247 pessoas (63%) consomem carne de peixe, 118 (30%) consomem com pouca frequência e 26 pessoas (7%) não consomem carne de peixe. Para os que responderam que responderam "sim" ou "com pouca frequência" o questionário seguia.

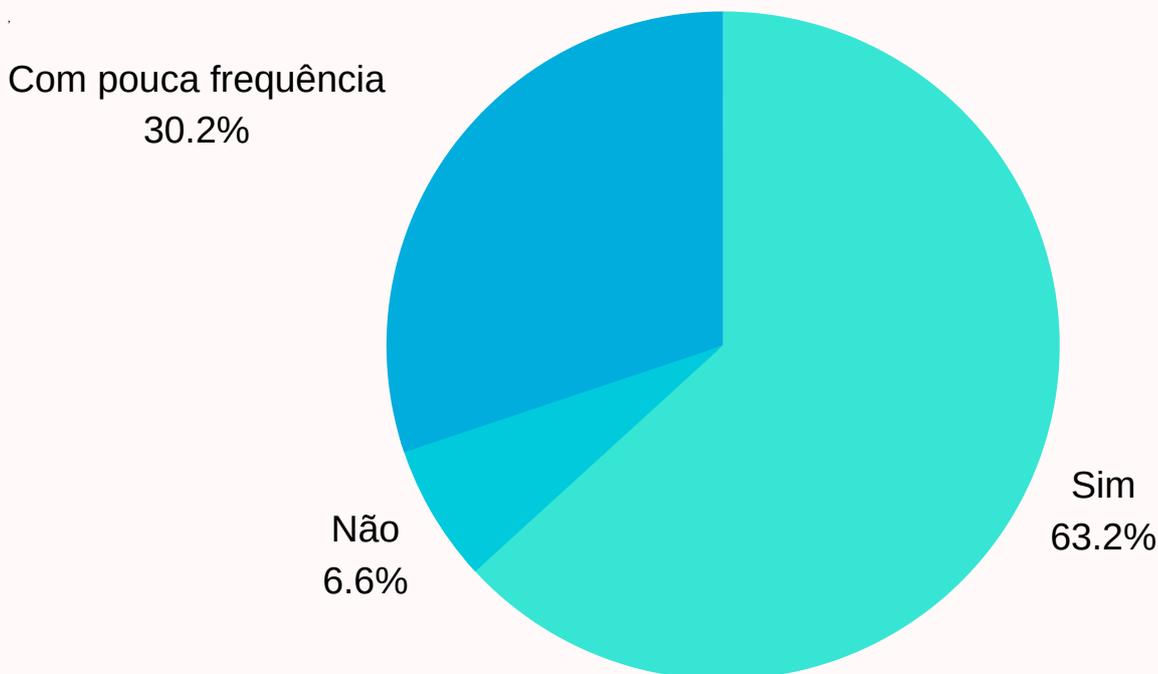


Figura 2: Consumo da carne de peixe.

A partir daqui as perguntas são relacionadas aos hábitos dos consumidores, como forma e local de aquisição de pescado, forma de apresentação do pescado, faixa de preço e local de consumo, as espécies que costuma adquirir, frequência de consumo, além dos motivos que levam e impedem o consumo da carne.

Ao serem questionados sobre a forma de aquisição do peixe, das 365 pessoas que continuaram respondendo a pesquisa, 317 (92%) pessoas revelaram que adquirem através da compra, 37 (5%) pessoas adquirem através da pesca e as outras 10 (3%) em restaurantes e pesque-pague.

Quanto ao local onde costumam comprar o peixe, a figura 3 mostra que 237 (65%) pessoas costumam comprar em supermercados, 34 (9%) adquirem da pesca própria, 29 (8%) compram em açougues, 24 (7%) compram direto com o produtor, 21 (6%) compram em feiras livres e as outras 20 (5%) pessoas compram em peixarias, pesque-pague, restaurantes, chácara, barracas no litoral e peixeiro que leva na casa.

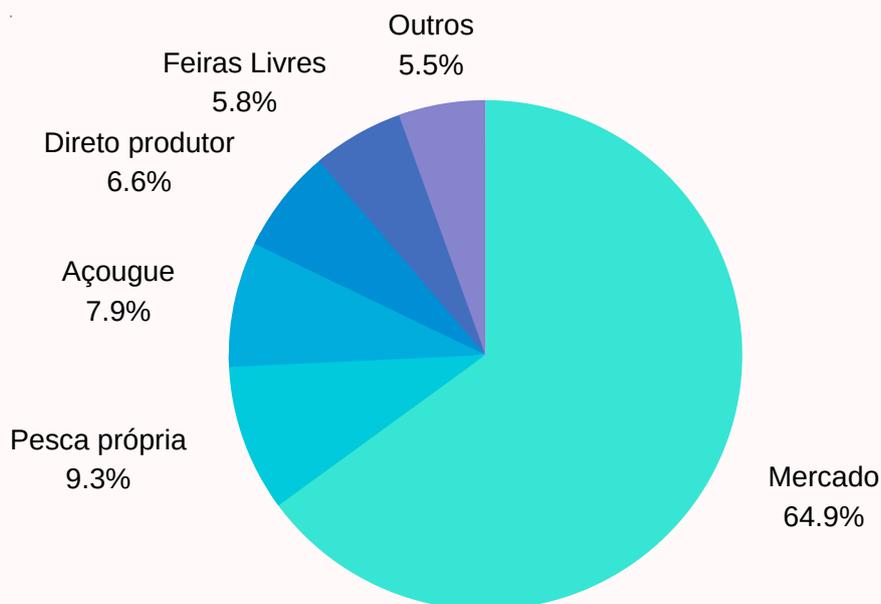


Figura 3: Local onde costumam comprar o peixe.

Vários são os requisitos observados pelos consumidores no momento da compra do pescado, a figura 4 mostra que 303 (83%) pessoas levam em consideração a espécie e o sabor do pescado, 54 (15%) levam em consideração o preço pago pelo pescado e os outros 2% levam em consideração o tamanho, frescor, qualidade e ausência de espinhos.

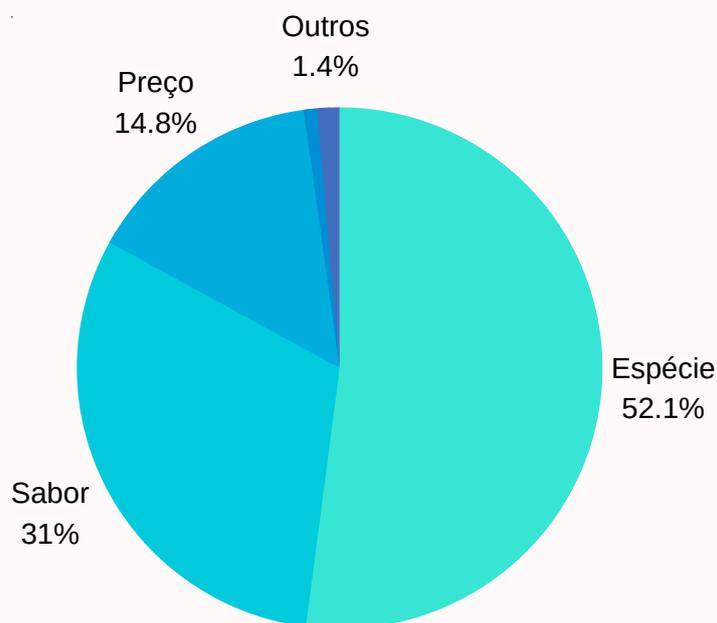


Figura 4: Requisitos observados no momento da compra do pescado.

Dos consumidores que continuaram respondendo o questionário, 262 (72%) pessoas relataram que preferem adquirir o peixe fresco, 96 (26%) pessoas preferem adquirir o peixe congelado e as outras 7 (2%) pessoas preferem adquirir na forma enlatada, salgada e/ou através de pratos prontos.

Diante da ampla variedade de espécies de pescado presentes no mercado, a figura 5 mostra as principais espécies que os consumidores costumam adquirir.

Por ter sido uma questão parcialmente aberta, das 768 respostas obtidas, 307 (40%) relataram que costumam consumir Tilápia, 140 (18%) salmão, 113 (15%) atum, 85 (11%) sardinha, 33 (4%) bacalhau, 25 (3%) carpa e os outros 65 (9%) Robalo, merluza, pescada, cação, tambaqui, cascudo, linguado, traíra, tainha, panga, bagre, anchova, lambari, trilha, pacu, corumbá, corvina e baiacu.

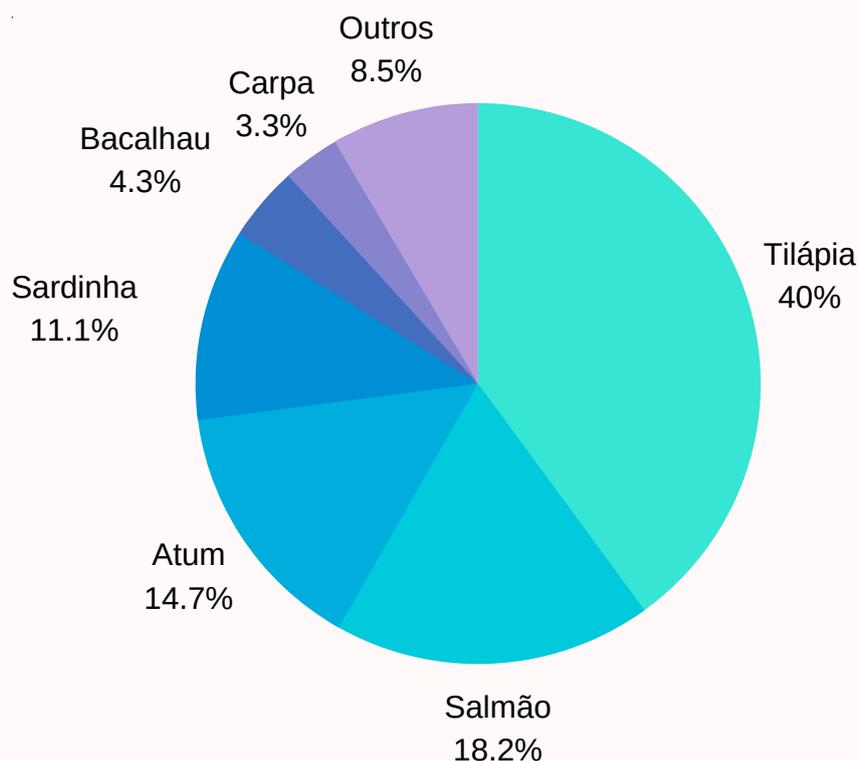


Figura 5: Principais espécies consumidas pelos entrevistados.

Para concluir a parte 2 do questionário, as perguntas eram referentes aos motivos que levam o consumidor a comprar carne de peixe e os motivos que impedem o mesmo.

Tabela 1: Motivos para consumir ou não carne de peixe.

Motivos para consumir carne de peixe:	<ul style="list-style-type: none">• Variação do cardápio: 208 pessoas (35%).• Sabor/ hábito: 197 pessoas (34%).• Saúde: 140 pessoas (24%).• Questões religiosas: 38 pessoas (6%).• Outros (quando vai para a praia, porque gosta e é bom): 3 pessoas (1%).
Motivos que impedem o consumo da carne de peixe:	<ul style="list-style-type: none">• Preço: 217 pessoas (52%).• Presença de espinhos: 106 pessoas (25%).• Baixa oferta: 83 pessoas (20%).• Questões religiosas: 2 pessoas (0%).• Outros (falta de costume, qualidade, sabor, preferência por carne bovina): 13 pessoas (3%).

A parte 3 diz respeito ao conhecimento sobre feiras de peixe vivo, das 365 pessoas, 107 (29%) responderam que já frequentaram alguma feira de peixe vivo e, 258 (71%), relataram nunca ter participado de uma feira de peixe vivo.

A figura 6 mostra as diversas cidades as quais as pessoas já frequentaram uma feira.

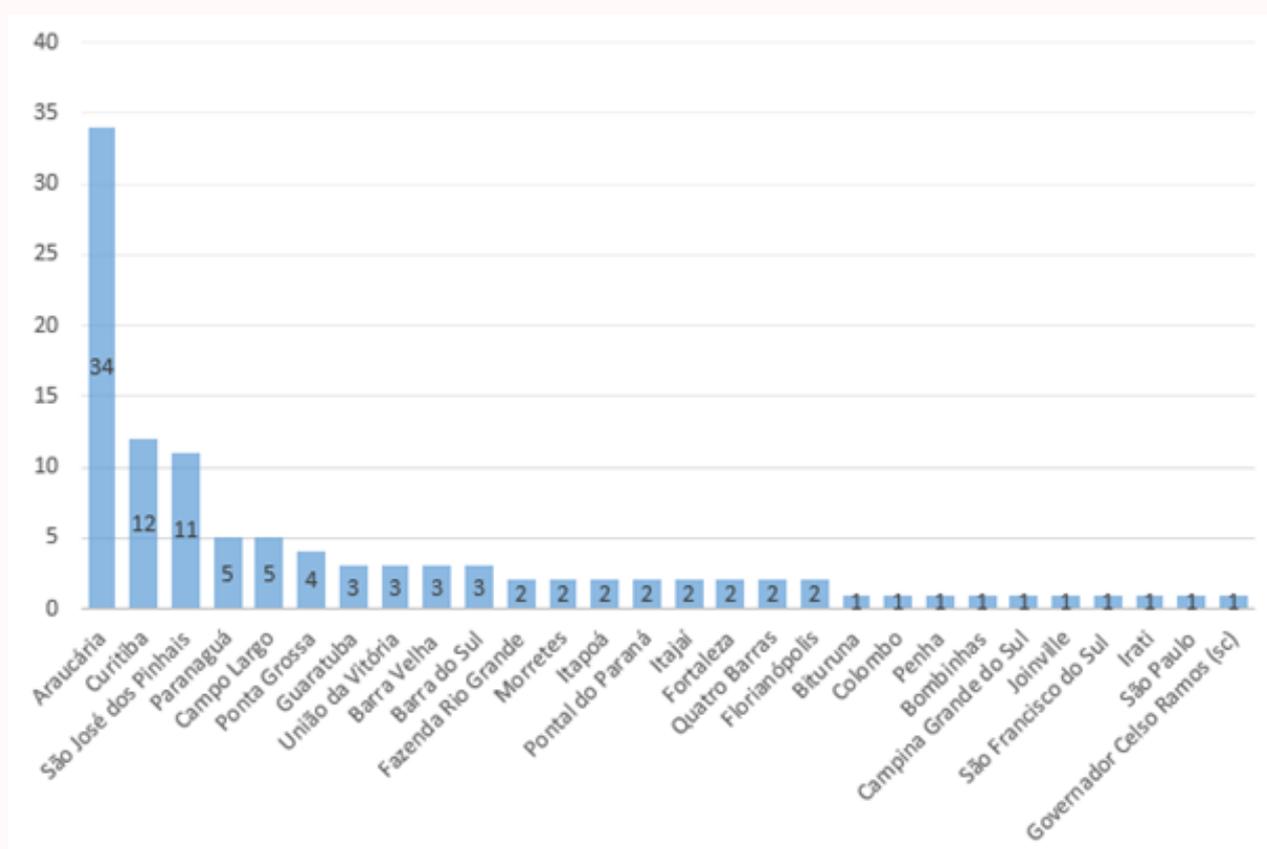


Figura 6: Cidades em que os entrevistados já participaram de alguma feira de peixe vivo.

Dentre os motivos de nunca terem frequentado uma feira de peixe vivo, 196 (76%) pessoas relataram não ter conhecimento sobre feiras e, 62 (24%), relataram que não gostam de comprar em feiras e/ ou tem preferência por comprar em outros locais.

Das 107 pessoas que já prestigiaram alguma feira de peixe vivo, 92 (74%) compram por adquirirem produtos frescos, 22 (18%) pessoas por ter variedade de espécies, apenas 6 (5%) compram devido as questões culturais e as outras 4 (3%) pessoas compram por conta da qualidade e por conhecerem o local.

Ao serem questionadas sobre a preocupação com a qualidade e limpeza do produto adquirido, 101 (94%) disseram que se preocupam com tais questões e apenas 6 (6%) disseram que não se preocupam com questões de qualidade e limpeza do produto. A tabela 2 mostra os aspectos que preocupam os entrevistados com relação a qualidade e a limpeza dos produtos adquiridos:

Tabela 2: Aspectos que preocupam os entrevistados no momento da compra do pescado.

Higiene/limpeza	49 respostas (42%).
Observando características do peixe (coloração, aparência, cor dos olhos)	27 respostas (23%).
Qualidade	12 respostas (10%).
Manipulação	9 respostas (8%).
Outros: tamanho, presença de parasitos, observando condições da água, odor	20 respostas (17%).
Não responderam	6

Abaixo estão listadas as questões que impactaram os consumidores de forma negativa ao presenciar uma feira de peixe vivo:

Tabela 3: Impactos negativos vistos pelos entrevistados.

- Preço;
- Cheiro;
- Poucos dias de feira;
- Poucas variedades de espécies;
- Aglomeração de pessoas;
- Higiene do comerciante;
- O abate no local;
- Higiene do local;
- Desorganização;
- Tanques onde ficam os peixes;
- Levar o peixe vivo para casa;
- Distância;
- Atendimento;
- Risco de contaminação;
- Bem-estar dos animais;
- Falta de evisceração;
- Sofrimento dos peixes;
- Pessoas colocando as mãos nos peixes;
- Os animais estarem em um local aberto;
- Falta de estrutura;
- Crueldade animal;
- Resíduos em locais inapropriados em algumas barracas, exposição ao sol, contaminação cruzada com frutos do mar.

Com relação ao abate do animal, das 107 respostas, 32 (30%) responderam que acham que o abate do animal deve ser feito na feira, 44 (41%) acham que o abate não deve ser feito na feira e, 31 (29%), responderam com “talvez”.

Quando questionados o porquê que o abate deve ser ou não obrigatório no local, obtivemos diversas respostas, algumas delas estão dispostas abaixo nas tabelas 4 e 5.

Tabela 4: Respostas para levar o peixe vivo para casa.

- “Tem que vender vivo, bem melhor. Porque quem gosta de comer peixe, também gosta de lidar com ele”.
- “Para saber se é fresco”.
- “Desde que seja fresco, não precisa abater no local”.
- “Vivo sabe-se que está fresco”.
- “Em casa é mais higiênico”.
- “Depende das condições de abate”.

Tabela 5: Respostas para não levar o peixe vivo para casa.

- “O consumidor vai querer levar o produto pronto para o consumo, limpo e talvez em filé, apenas se preocupando com o preparo do mesmo”;
- “Acredito que o abate deva ser realizado no local para evitar um prolongamento da morte do animal por asfixia no processo de deslocamento, impactando não apenas na qualidade da carne como –muito mais – relacionado às questões de bem-estar no pré e pós abate dos peixes (é claro que esse abate sendo no local com alguma regulamentação técnica de orientação sobre o processo de manipulação, insensibilização e abate dos animais) ”.
- “Caso você não tenha um recipiente com água oxigenada suficiente até a sua casa ou local a ser consumido, não vejo motivo para submeter o animal a uma morte lenta”.

E um último ponto discutido foi com relação a atual situação vivida por conta da pandemia do novo Covid-19. Onde os entrevistados foram questionados se a pandemia do Corona vírus tem influenciado na aquisição do peixe. Das 107 respostas, 38 (35%) pessoas disseram que sim, 53 (50%) disseram que não e 16 (15%) disseram que talvez.

As principais razões que prejudicam os consumidores são: 31 pessoas (53%) disseram que evitam aglomerações/ sair de casa, 18 (30%) pessoas responderam por conta do cancelamento de eventos e feiras, 8 (14%) responderam por conta do preço elevado do pescado e as outras 2 (3%) pessoas responderam que prejudicaram por conta de pesqueiros fechados e também por não sentirem falta de consumir carne de peixe ou acreditarem que não possui relação direta que impeça o consumo.

CONCLUSÕES

Após a elaboração deste questionário obtemos as seguintes conclusões:

- Falta de conhecimento sobre feiras do peixe vivo;
- As questões higiênico-sanitárias devem ser prioridade em feiras livres;
- Deve-se ter mais cuidado quanto ao abate dos peixes;
- O preço elevado do pescado influencia o consumo;
- Os consumidores têm preferência por adquirir peixe fresco;
- O conceito do nome “Feira do Peixe Vivo” deve ser revisto, levando em consideração que, grande parte do público consumidor, prefere não fazer ligação do animal vivo com o consumo da carne do mesmo;
- As feiras poderiam ocorrer mais vezes ao ano, visto que, a grande maioria das respostas indicou que não consomem peixe apenas durante a semana santa.



Projeto Feira
do
Peixe Vivo