

Diagnóstico e caracterização da comercialização de peixes no município de Coxim-MS

Odair Diemer¹, Cesar Ferreira de Araujo Neto², Queila Dias Pereira³

1 - Instituto Federal de Educação do Mato Grosso do Sul

2 - Instituto Federal de Educação do Mato Grosso do Sul

3 - Instituto Federal de Educação do Mato Grosso do Sul

RESUMO - O estudo teve como objetivo fazer um diagnóstico e caracterizar a comercialização de peixes no município de Coxim-MS. Para a coleta das informações foi visitados e aplicados uma entrevista em oito estabelecimentos comerciais (quatro supermercados e quatro peixarias). Foi empregado um questionário como instrumento de coleta de informações contendo questões objetivas e discursivas. Após a coleta das informações os dados foram tabulados e submetidos análise qualitativa. Em Coxim são comercializadas 21 espécies de pescado, grande número devido à elevada pesca profissional, contudo, os peixes da pesca profissional são caros, o que dificulta sua comercialização. As principais espécies de peixes comercializadas são: pintado, pacu e tambacu oriundos dos pescadores e pisciculturas de outros municípios, os estabelecimentos dispõem de poucos produtos processados e as principais dificuldades para a comercialização são o custo elevado e a falta de divulgação.

Palavras-chave: Peixarias. Pantanal. Pesca. Mercado. Comércio.

Diagnosis and characterization of fish commercialization in the city of Coxim-MS

ABSTRACT - The study aimed to make a diagnosis and characterize the commercialization of fish in the city of Coxim-MS. For the information collection, an interview was visited and applied in eight commercial establishments (four supermarkets and four fishmongers). A questionnaire was used as an instrument for collecting information containing objective and discursive questions. After data collection, the data were tabulated and submitted qualitative analysis. In Coxim 21 species of fish are commercialized, a large number due to high professional fishing, however, fish from professional fishing are expensive, making it difficult to sell. The main species of commercialized fish are: pintado, pacu and tambacu from the fishermen and fish farms of other cities, the establishments have few processed products and the main difficulties for commercialization are the high cost and lack of dissemination.

Keywords: Fishmongers, Wetlands. Fishing. Market. Trade.

Introdução

O município de Coxim, localizada na região pantaneira, é conhecido como a capital do peixe, onde a atividade pesqueira é um marco econômico e social, sobretudo, pela tradição cultural de consumir peixes, enorme turismo pesqueiro e elevada pesca profissional (Zanchett, 2010). Os rios Taquari, Piquiri, Correntes, Jauru e Coxim são atrativos para os apaixonados por pescarias e são poucos os lugares do mundo que oferecem tamanha diversidade de espécies, sendo que essa atividade é a principal responsável pela manutenção da comunidade ribeirinha e de sua cultura, consequentemente, contribuindo para a manutenção de hotéis, restaurantes, peixarias e setores afins (Amorim e Dias, 2009). Apesar da pesca se destacar no município a indústria não atua na compra do pescado da região, provavelmente devido à baixa produção e a inconstância no fornecimento. Soma-se a isto a inexistência de nenhum tipo de processamento, mostrando a tendência de se comercializar peixes inteiros, fato muito comum em uma região com o costume de se preparar pratos a base de pescado (Rotta, 2003). No entanto, percebe-se que a comercialização do pescado é amadora, não havendo emprego de conhecimentos técnicos, diversificação de produtos e agregação de valor (Diemer, 2014). Uma grande parte da atividade da pesca ocorre na informalidade nos municípios, envolvendo diretamente os pescadores e atravessadores, principal responsável pela comercialização, contudo, desprovidos de instalações favoráveis, sem acompanhamento sanitário, desvalorizam o produto não alcançando bons resultados (Lima et al., 2010). Nesse sentido, conhecer a forma de comercialização dos peixes é de fundamental importância para a organização da atividade, bem como, propor idéias e iniciativas para políticas públicas para o desenvolvimento da atividade (Pinto et al., 2011). Assim, o presente estudo teve como objetivo fazer um diagnóstico e caracterizar a comercialização de peixes no município de Coxim-MS.

Revisão Bibliográfica

As características naturais do Pantanal Sul possibilitam uma grande produção de peixes, que são utilizados pela pesca profissional e esportiva, atividade realizada por centenas de pessoas, sendo que a comercialização dos peixes é praticada de forma inteira, resfriada ou congelada, sem nenhum processamento que possibilite agregar mais valor aos produtos (Lara et al., 2008). Catella (2003) relata que o levantamento de informações, constitui uma importante contribuição para os estudos da região e ressalta que há uma crise nos setores da pesca, tornando-se necessárias elaborar alternativas para sua recuperação. Os peixes do Pantanal estão na imaginação de todos os que conhecem ou não conhecem ainda esse lugar muito especial do Brasil. Na região, os peixes fazem parte da vida cotidiana da população de todos os níveis de renda e por estas razões, conhecer melhor a realidade do comércio dos peixes é uma necessidade (Brandão, 2008). A comercialização do pescado se dá por meio de um ou mais intermediários e existe uma desorganização ao longo de toda a cadeia produtiva, com más condições de manipulação, armazenamento e transporte, tais condições, decisivamente, contribuem para a perda da qualidade sanitária e a deterioração do pescado fresco, que geralmente está disponível ao consumidor nas feiras livres, mercados e peixarias (Santos, 2006). Ao redor do planeta mais de um bilhão de pessoas precisam dos pescados como importante fonte de proteína animal (Bombardelli et al., 2005). No entanto, têm-se notado que não basta somente ensinar a produzir alimento, é preciso ensinar a processar este alimento e apresentá-lo de forma fácil ao consumidor, ninguém quer mais comer peixe e ter que tirar suas espinhas, a forma de apresentação e o tamanho adequado para uma refeição são fatores importantes que hoje influenciam o consumidor na hora da compra (Gomes, 2009). De acordo com Catella et al. (2008) o perfil da pesca no Pantanal vem se modificando ao longo dos anos devido principalmente as novas demandas sociais, mediadas por decisões políticas que, historicamente, não houve a formulação de uma política de pesca consistente, com objetivos claros e definidos em conjunto com os envolvidos na atividade. Essas decisões repercutiram sobre o desembarque pesqueiro e no bem estar dos trabalhadores. Todavia, a pesca sustentável depende de uma gestão adequada, o que por sua vez requer informações tanto dos aspectos biológicos como socioeconômicos da atividade. Desta forma, enfatizando a relevância do levantamento de dados relacionados à comercialização de peixes no Pantanal.

Materiais e Métodos

Para realização do estudo foram visitados oito estabelecimentos, sendo quatro peixarias e quatro supermercados, que fazem a comercialização do pescado no município de Coxim-MS. No levantamento das informações foi utilizada a pesquisa exploratória, tendo em vista, a menor preocupação com a amostragem probabilística e mais com a abertura de linhas de comunicação com aqueles que têm algo a relatar (Gil, 2002). Na avaliação das espécies e tipos de pescados comercializados a identificação dos produtos foi realizada de acordo com os nomes informados pelo entrevistado, sendo utilizado um protocolo com perguntas simples e objetivas conforme descrito por Pinto et al. (2011). Nas entrevistas, realizaram-se perguntas, como: nome, tempo de atuação na empresa, cargo, número de funcionários, porte da empresa, quais as espécies de pescados comercializadas, de que forma comercializam o pescado (inteiro, cortado ou produtos processados), quem são seus fornecedores (pescadores, peixarias, pisciculturas), onde os fornecedores estão localizados, quais os meses de maior venda,

qual a quantidade de pescado comercializada por mês, se a preferência dos consumidores é por peixes inteiros ou cortados, se os fornecedores dispõem de produtos processados, quais as principais dificuldades para a comercialização do pescado (Figura 01). Após a coleta das informações os dados foram submetidos a uma análise qualitativa conforme descreve Alves & Silva, 1992. A análise foi caracterizada pela preocupação dos significados na fala dos entrevistados, relacionada ao contexto em que eles se inserem e delimitada pela abordagem conceitual do pesquisador, trazendo assim, na redação, uma sistematização baseada na qualidade.

Resultados e Discussão

Nos supermercados os entrevistados foram o gerente e o sócio proprietário atuando no setor a 3, 7, 18 e 23 anos; com 9, 11, 36 e 48 funcionários; os peixes comercializados são: tambacu, pintado, merluza, jurupesen, piauçu, mapará, pacu, sardinha, salmão, polaca, tilápia e camarão; os principais produtos comercializados são: posta de pintado, filé de tilápia, costela de tambacu, peixe inteiro, cabeça de peixe, steak de tilápia, lasanha de tilápia, escondidinho de tilápia, merluza eviscerada, camarão congelado, sardinha eviscerada e tirinha de tilápia; o principal produto comercializado em todos os supermercados foi a costela de tambacu; os principais peixes comercializados são: merluza, tambacu e pintado; os fornecedores são as peixarias do município exceto um supermercado que compra de frigoríficos localizados nas cidades de Nova Aurora-PR, Arapongas-PR e Mongaguá-SP; o período de maior venda é a semana santa; em média os supermercados vendem, 100, 120, 200 e 250 kg por mês; a preferência do consumidor é pelo peixe processado (filé e postas) e a principal dificuldade na comercialização é o preço elevado. Nas peixarias os entrevistados foram os proprietários e o presidente na colônia de pescadores; as peixarias atuam no setor a 11, 16, 23 e 50 anos demonstrando que atividade é prática há anos no município. Concordando com Zanchet (2010) ao relatar que Coxim é conhecida como a capital do peixe e uma das grandes motivações para a atividade é a abundância de pescados existentes no rio Taquari. As peixarias têm 1, 2, 9 e 580 colaboradores; os principais peixes comercializados são: pintado, pacu, dourado, piauçu, piraputanga, jurupoca, jurupesen, jaú, piranha, tucunaré, salmão, camarão, tilápia, tambaqui, sardinha e lambari; os produtos comercializados são: filé de pintado, posta de pintado, costela de tambacu, peixe inteiro, bandeja de lambari, empanados de peixe e filé de tilápia; os principais produtos comercializados são: o filé e a posta de pintado; os peixes mais vendidos são o pintado e o tambacu, sendo que os fornecedores são os pescadores e pisciculturas localizadas em outros municípios; os períodos de maior venda são: os meses de agosto, setembro, outubro e na época da quaresma; as peixarias vendem 50, 70, 800 e 2000 kg por mês; a preferência do consumidor é pelas postas de pintado e o peixe inteiro; as principais dificuldades relatadas são: concorrência, preço e fiscalização; e para aumentar o consumo é necessário melhorar a publicidade, incentivar o consumo, diminuir o preço, divulgar a importância nutricional do pescado e aumentar o número de empresas que trabalham no setor. No município são comercializadas 21 espécies (Figura 02), este grande número é em razão da pesca artesanal que é uma tradição da cidade, pois o município conta com 580 pescadores profissionais. Todavia, os peixes da pesca artesanal são mais caros o que atrapalha sua comercialização. Assim, é preciso buscar alternativas para diminuir o preço do peixe capturado.

Conclusões

Em Coxim são comercializadas 21 espécies de pescado, grande número devido à elevada pesca profissional, contudo, os peixes da pesca profissional são caros, o que dificulta sua comercialização. Além disso, relataram que existe muita venda informal que também atrapalha. Nos últimos anos, observaram um aumento nas vendas dos peixes de criação, no entanto, há rejeição de alguns consumidores por esse pescado, ainda, o peixe de cativeiro também é caro em razão do transporte elevar o preço final. Assim, para melhorar esse cenário seria importante que o poder público atuasse na fiscalização das vendas informais e incentivasse a criação de peixes em cativeiro, incipiente no município. Em resumo, as principais espécies de peixes comercializadas são: pintado, pacu e tambacu oriundos dos pescadores e pisciculturas de outros municípios, os estabelecimentos dispõem de poucos produtos processados e as principais dificuldades para a comercialização são o custo elevado e a falta de divulgação.

Gráficos e Tabelas

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Mato Grosso do Sul

QUESTIONÁRIO PARA CARACTERIZAÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE PEIXES EM COXIM-MS

1. Nome da empresa: _____

2. Tipo da empresa (mercado, peixaria, restaurante, etc.): _____

3. Nome do entrevistado: _____

4. Cargo do entrevistado: _____

5. Tempo de atuação da empresa: _____

6. Porte da empresa:
() Pequeno
() Médio
() Grande

7. Número de funcionários: _____

8. Peixes que comercializa:

1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	15

9. Tipos de produtos que comercializa:

1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	15

10. Principal produto comercializado: _____

11. Principal peixe comercializado: _____

12. Principal fornecedor de peixes:
() Pisciculturas
() Pescadores
() Outros (especificar): _____

13. Cidade dos fornecedores:
1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

14. Vendas:
() Sim () Não - Trabalham com cartão de crédito e débito
() Sim () Não - O preço é competitivo?
() Sim () Não - Existência de promoções e descontos

15. Quantos meses com maior venda?
1ª _____
2ª _____
3ª _____

16. Em média, quantos quilos de peixes são vendidos por mês? _____

17. Qual a preferência do consumidor peixe inteiro ou em cortes? _____

18. Os fornecedores dispõem de variedades de produtos (exemplos: empanados, processados, etc.):
() Sim () Não
Exemplos de produtos: _____

19. Possui software para controle de estoque
() Sim () Não

20. Possui ações de divulgação:
() Sim () Não
Quais?
() - Jornal; () - Rádio; () - Panfletagem; () - TV; () - Internet;
() Outros (especificar): _____

21. Em sua opinião, quais são as principais dificuldades para comercialização de peixes em Coxim? _____

22. Em sua opinião, o que é preciso para aumentar o consumo de pescados no Brasil? _____

ANOTAÇÕES DO ENTREVISTADOR

1. Estrutura da empresa
() Sim () Não - Dispunha de boa apresentação
() Sim () Não - Os produtos estão dispostos de maneira organizada
() Sim () Não - Possui estacionamento
() Sim () Não - Possui uma fachada atrativa
() Sim () Não - Possui boa iluminação
() Sim () Não - Boa localização
Comentários: _____

2. Pontos fortes e fracos observados: _____

3. Observações: _____

Figura 01. Questionário aplicado para caracterização da comercialização de peixes em Coxim-MS.

(<http://cdn5.abz.org.br/wp-content/uploads/2017/03/Figura-1-3.jpg>)

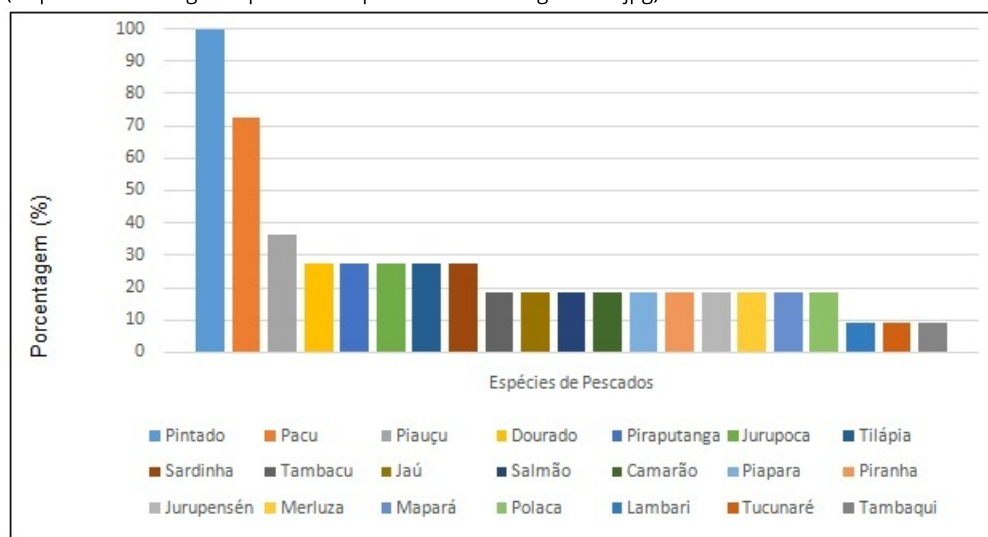


Figura 02. Espécies de peixes comercializados em Coxim-MS.

(<http://cdn5.abz.org.br/wp-content/uploads/2017/03/Figura-2-2.jpg>)

Referências

ALVES, Z. M. M. B.; SILVA, M. H. G. F. D. Análise qualitativa de dados de entrevista: uma proposta. Revista Paidéia, n. 2, 1992.

AMORIM, M. L.; DIAS, F. G. A. Em que pensam as prostitutas? Lembranças e esquecimentos das trabalhadoras sexuais femininas de Coxim MS. Congresso Internacional de História, Maringá-PR, 2009.

BRANDÃO, L. G. Conhecendo o Pantanal: Peixes da Estância Ecológica SESC Pantanal. SESC, Departamento Nacional, 127 p., 2008.

BOMBARDELLI, R. A.; SYPERRECK, M. A.; SANCHES, E. A. Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado. Arquivo ciência veterinária e zoologia, v. 8, n. 2, p. 181-195, 2005.

CATELLA, A. C. A Pesca no Pantanal Sul: situação atual e perspectivas. Embrapa Pantanal, 43p., 2003.

CATELLA, A. C.; MASCARENHAS, R. O.; ALBUQUERQUE, S. P.; ALBUQUERQUE, F. F.; THEODORO, E. R. M. Sistemas de estatísticas pesqueiras no Pantanal, Brasil: aspectos técnicos e políticos. Pan-American Journal of Aquatic Sciences, v. 3, n. 3, p. 174-192, 2008.

DIEMER, O. Produtos processados de piranha, Pygocentrus nattereri uma alternativa de renda para os pescadores artesanais de Coxim-MS. Projeto de pesquisa CNPQ, 2014.

GOMES, R. O. M. Apostila da Oficina de processamento do pescado. Instituto Federal Catarinense, 11 p., 2009.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed.

São Paulo: Atlas, 176 p., 2002. LARA, J. A. F.; RESENDE, E. K.; DELBEM, A. C. B.; GARBELINI, J. S. Tecnologias para a agroindústria: produção de farinha e produto tipo caviar de peixes do Pantanal. Corumbá: Embrapa Pantanal, 5p., 2008. LIMA, V. M. M.; SANTOS, M. M.; MARQUES, E.; CESARINA, A., SOARES E. C. Plano de manejo pesqueiro e comercialização do pescado na cidade de Penedo, estado de Alagoas, Brasil. Revista Brasileira de Engenharia de Pesca, v. 5, n. 3, p. 9-22, 2010. PINTO, R. C. B.; SANTOS, R. S.; MACIEL, W. L. S.; MACIEL, C. M. R. R.; JÚNIOR, A. M. Sistema de comercialização de peixes nas feiras livres na sede do município de Itapetinga-BA. Enciclopédia Biosfera, v.7, n. 13, 2011. ROTTA, M. A. Diagnóstico da Piscicultura na Bacia do Alto Taquari – MS, Boletim de pesquisa e Desenvolvimento – Embrapa, 2003. SANTOS, C. A. M. L. A qualidade do pescado e a segurança dos alimentos. In: Simpósio de controle do pescado, 2006. ZANCHETT, S. A. S. Trajetórias, vivências e significações: os pescadores profissionais de Coxim/MS. Revista Rascunhos Culturais, v.1, n.1, p. 163 –179, 2010.