



FACULDADE DE VETERINÁRIA

DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO ANIMAL E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Secção de Tecnologia de Alimentos

Licenciatura em Ciência e Tecnologia de Alimentos

TRABALHO DE CULMINAÇÃO DE ESTUDOS

Perfil dos Consumidores de Pescado dos estudantes da Faculdade de Veterinária

Estudante:

Carlos Catarina Feliciano

Supervisora:

Mestre Emelda Simbine Ribisse

Co-supervisores:

Prof. Judite Lapa-Guimarães

Lic. Agnaldo Manhiça

Maputo, Janeiro de 2024

DECLARAÇÃO DE HONRA

Eu **Carlos Catarina Feliciano**, declaro por minha honra que o presente trabalho de culminação do curso é o fruto da investigação por mim realizada para obtenção do grau de licenciatura em **Ciência e Tecnologia de Alimentos** sob as orientações dos meus supervisores, o seu conteúdo é original e todas as fontes consultadas estão devidamente referidas no texto e nas referências bibliográficas. Da mesma forma, declaro que este trabalho de pesquisa não foi apresentado parcialmente nem totalmente em nenhuma outra instituição para obtenção de qualquer grau acadêmico.

Atenciosamente

Maputo, Janeiro de 2024

Assinatura

(Carlos Catarina Feliciano)

AGRADECIMENTOS

À Deus, pai todo-poderoso, pelo seu amor incondicional, pelo dom da vida e da saúde, por me conceder forças para superar as dificuldades, e por me permitir alcançar esta tão grande e sonhada conquista.

Aos meus pais (meus maiores exemplos de vida), Feliciano Baera e Catarina Tomo, pelos sacrifícios feitos para que eu pudesse me formar, pelos ensinamentos que permitiram que eu andasse em bons caminhos e pelo apoio incondicional.

Aos meus irmãos, Mano Baera e a maninha Denise (minha fonte de inspiração), pelo apoio, carinho e suporte. A todos familiares que fizeram parte da minha caminhada académica directa e indirectamente.

Meu profundo agradecimento aos meus supervisores, Mestre Emelda Simbine Ribisse, Professora Doutora Judite Lapa e Lic. Agnaldo Manhiça, pela paciência, pela atenção, orientação, e acima de tudo pelas preciosas propostas.

Gratidão a Universidade Eduardo Mondlane (UEM), por me ter concedido a bolsa de estudos.

A toda comunidade da Faculdade de Veterinária -UEM (funcionários, docentes e estudantes), em particular da Secção de Tecnologia de Alimentos (TA) pelos ensinamentos, apoio e colaboração durante o período de formação.

Aos meus irmãos e amigos da formação, António Raul, Joline Mugabe, Albertina Mathe, Luís Uamusse e Rijuan Rufai, que estiveram comigo nos bons e maus momentos da formação.

Aos meus queridos amigos, que estiveram do meu lado nos bons e maus momentos da minha vida, Orlando Jambo, Aldo Bata, Afrânio Santos, Alexandre Uache, Ivan Carlos, Lígia Massingue e Jéssica Fátima vocês são os melhores.

As empresas Mozmultiservices e Future Proof Building, pela oportunidade de emprego e pelos ensinamentos.

Muito obrigado!

ABREVIATURAS

%: Percentagem

Kg: Quilograma

Km: Quilómetro

Km²: Quilómetro quadrado

DHA: Ácido docosaexaenoico

EPA: Ácido eicosapentaenoico

ESC: Ensino Superior Completo

ESI: Ensino Superior Incompleto

FAO: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

FAVET: Faculdade de Veterinária

INE: Instituto Nacional de Estatísticas

MIC: Ministério da Indústria e Comércio

MIMAIP: Ministério do Mar, Águas Interiores e Pesca

MP: Ministério das Pescas

OMS: Organização Mundial da Saúde

PEID: Pequenos Estados Insulares em Desenvolvimento

PIB: Produto Interno Bruto

PG: Pós-graduação

TA: Tecnologia de Alimentos

UEM: Universidade Eduardo Mondlane

ZEE: Zona económica Exclusiva

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Tendências da produção pesqueira mundial: captura e aquacultura	6
Figura 2: Tendências de consumo global de pescado.	7
Figura 3: Tendências de consumo per capita de pescado ao longo dos anos	7
Figura 4: Percentagem dos participantes em função do sexo.	14
Figura 5: Percentagem dos participantes em função do estado civil.	14
Figura 6: Percentagem da faixa etária dos participantes.....	15
Figura 7: Nível de escolaridade dos participantes.....	15
Figura 8: Renda familiar dos participantes.....	16
Figura 9: Frequência de consumo de pescado.	16
Figura 10: Local preferencial de consumo de pescado.	17
Figura 11: Local preferencial de aquisição de pescado.....	18
Figura 12: Factores que influenciam o consumo de pescado.....	18

ÍNDICE

RESUMO	1
ABSTRACT	2
1. INTRODUÇÃO	3
2. OBJECTIVOS	5
2.1 Geral:	5
2.2 Específicos:.....	5
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA	6
3.1. Produção e consumo mundial de pescado	6
3.2. Consumo e produção de pescado em África	8
3.3. Valor nutricional e benefícios da carne de pescado	9
3.4. Produção e consumo de pescado em Moçambique.....	10
4. MATERIAL E MÉTODOS.....	12
4.1. Local e tipo de estudo.....	12
4.2. Grupo alvo e critério de inclusão.....	12
4.3. Amostragem e recolha de dados	12
4.4. Análise de dados	13
5. RESULTADOS.....	14
5.1. Perfil demográfico e socioeconómico dos participantes	14
5.2. Consumo de pescado.....	16
6. DISCUSSÃO	19
6.1. Perfil demográfico e socioeconómico dos participantes	19
6.2. Tendências de consumo de pescado.....	20
7. CONCLUSÃO	23
8. RECOMENDAÇÕES.....	24
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25
ANEXOS	28
I. TERMO DE CONSENTIMENTO.....	28
II. QUESTIONÁRIO SOBRE O PERFIL DE CONSUMIDOR DE PESCADO DOS ESTUDANTES DA FACULDADE DE VETERINÁRIA.....	30

RESUMO

O perfil dos consumidores configura-se como um dos factores importantes para compreender o padrão de consumo de qualquer produto alimentício. O presente estudo teve como objectivo compreender os hábitos/tendências dos estudantes da FAVET, sobre o consumo de pescado, de modo a compreender os principais factores que interferem no seu consumo. O estudo foi de natureza transversal, com uma abordagem descritiva e qualitativa. A selecção dos participantes foi baseada numa amostragem não probabilística por conveniência. Para a recolha de dados aplicou-se um questionário virtual, adaptado, com questões relacionadas a caracterização do perfil do consumidor e tendências do consumo de pescado. Os dados foram analisados mediante a estatística descritiva simples, apresentando-se sob forma de gráficos e tabelas. Participaram do estudo, 226 participantes, maioritariamente do sexo feminino (62%), cerca de 41% com renda familiar de 1-3 salários mínimos e 85% com nível de escolaridade de ensino superior incompleto. Os participantes consumiam pescado, mais de uma vez por semana (47,4%), em suas casas e restaurantes (50%), com preferência em consumir pescado grelhado e frito. A maioria dos participantes adquirem o pescado no mercado (47%), tendo preferência em adquiri-lo inteiro e fresco. Maior parte dos participantes consomem pescado devido ao seu sabor e aroma e por se considerar saudável. O pescado mais consumido inteiro e fresco é o carapau. Em relação outros tipos de pescado adquiridos frescos, sem vísceras e sem conchas os participantes consomem maioritariamente camarão. Quanto ao pescado processado, maior parte consome atum enlatado e sardinha enlatada. O consumo de pescado é condicionado maioritariamente pelo preço (42%). Conclui-se que o consumo de pescado dos estudantes da FAVET é influenciado pelos factores económicos, sociais e a busca pelo estilo de vida saudável.

Palavras-chaves: Hábitos, estudantes, consumo de pescado.

ABSTRACT

The consumer profile is one of the most important factors to understanding the consumption standard of any food product. The present study is aimed to understand the habits/trends of FAVET students regarding fish consumption, in order to understand the main factors that affect its consumption. The study was cross sectional nature, with a descriptive and qualitative approach. The selection of participants was based on non-probabilistic convenience sampling. To collect data, an adapted questionnaire virtual was applied, with questions related to the characterization of the consumer profile and trends in fish consumption. The data were analyzed using simple descriptive statistics, presented in the form of graphs and table. A total of 226 participants, participated in the study, mostly female (62%), around 41% with a fame income of 1-3 minimum wages and 85% with incomplete higher education. The participants consumed fish more than once a week (47.4%), in their homes and restaurants (50%), with a preference for consuming grilled and fried fish. The majority of participants purchase their fish at the market (47%), preferring to purchase it whole and fresh. Most participants consume fish due to its flavor, aroma and because it's considered healthy. Participants consumed fish more than once a week (47.4%), in their homes and restaurants (50%), with a preference for consuming grilled and fried fish. The majority of participants purchase their fish at the market (47%), preferring to purchase it whole and fresh. Most participants consume fish due to its flavor and aroma and because it is considered healthy. The fish most consumed whole and fresh is horse mackerel. In relation to other types of fish that purchased fresh, without viscera and shells, mostly participants consume shrimp. As for processed fish, most consume canned tuna and canned sardines. Fish consumption is mainly conditioned by price (42%). It's concluded that fish consumption of FAVET students is influenced by economic and social factors and the search for a healthy lifestyle.

Keywords: Habits, students, fish consumption.

1. INTRODUÇÃO

Segundo o decreto nº89/2020 de 8 de Outubro, pescado é qualquer produto, sob forma transformada ou não, que derive total ou parcialmente de um ou mais recursos biológicos e aquáticos, usados para alimentação humana.

O pescado é considerado uma das principais fontes de proteína na alimentação humana, caracterizado por elevada digestibilidade e alto valor biológico, além de um teor de ácidos gordos polinsaturados, cujo consumo é associado a redução do risco de doenças cardiovasculares e a funções importantes nas fases iniciais de desenvolvimento humano (Soares e Gonçalves, 2012; FAO,2022).

Sartori e Amâncio (2012) e FAO (2022) referem que o pescado pode ser considerado um alimento mais saudável sob ponto de vista nutritivo, quando comparada às outras carnes. Em quantidades pequenas, pode ter um impacto nutricional positivo, providenciando nutrientes essenciais, que no entanto, são escassos em dietas à base de produtos vegetais. A carne de pescado, é principalmente conhecida como fonte de cálcio e de fósforo, mas também de ferro, cobre e selênio, além do iodo para os peixes de água salgada. A carne de pescado possui baixo teor de sódio, que a torna uma opção viável em dietas restritivas a esse mineral.

Dados da FAO (2022) mostram que a produção total mundial da pesca e aquacultura (excluindo as algas), foi significativamente expandida nas últimas sete décadas, saindo de 19 milhões de toneladas em 1950 para o maior recorde de 179 milhões de toneladas em 2018, com uma taxa de crescimento anual de 3,3%.

Moçambique, a nível mundial está entre os 25 maiores países produtores de pescado em águas interiores, onde ocupa a última posição, contribuindo com 1% da percentagem total de 2020, produzindo cerca de 0,10 milhões de toneladas de peso vivo (FAO, 2022).

A média mundial de consumo *per capita* de pescado no ano de 2019 foi de 20,5 kg. Isso variou de uma média de 5,4 kg em países de baixa renda, para 15,2 kg em países de renda média-baixa, 28,1 kg em países de renda média alta e 26,5 kg em países de alta renda. Apesar do aumento do consumo de pescado no mundo, o consumo de pescado em África ainda é baixo, com uma média de 10,1 kg/habitante/ano, estando reactivamente abaixo da quantidade recomendada pela Organização Mundial da Saúde, de 12 kg/habitante/ano (FAO, 2022).

Os hábitos de consumo de pescado em África são variáveis, pois apesar do baixo consumo na maioria dos países, 11 (onze) países têm um consumo superior à média mundial (20,5 *kg per capita*). Estes incluem alguns Pequenos Estados Insulares em

Desenvolvimento (PEID), além do Gabão, Congo, Gâmbia, Serra Leoa, Gana, Egipto e Costa do Marfim (FAO, 2022).

O baixo consumo de pescado pode ser influenciado por diversos factores como custo elevado, baixa oferta de peixes no mercado, nível de renda do consumidor, características pessoais e estado de saúde. Jogam ainda um papel fundamental no consumo do pescado o alto crescimento populacional (que na maioria dos casos supera o crescimento da produção da pesca de captura), a fraca prática de aquacultura; infraestruturas precárias (estrada e mercados), que limitam a circulação de produtos aquáticos de boa qualidade. Interessa ainda destacar as altas perdas pós-produção devido ao fraco investimento em infraestruturas de conservação, dado que pouco mais de um quarto da produção de peixe é perdido após a captura na África Subsaariana (Lopes *et al.*, 2016; Trondsen *et al.*, 2003; FAO, 2022; Affognon *et al.*, 2015). Portanto, entender o comportamento dos consumidores é importante para orientar processos de desenvolvimento e crescimento da cadeia produtiva do Pescado (Melo *et al.*, 2015).

Em Moçambique, não foram encontrados estudos sobre a avaliação do perfil do consumidor de pescado, sendo de extrema importância, pois o perfil do consumidor pode influenciar as tendências de consumo. Neste âmbito, foi realizada a presente pesquisa com o objectivo de avaliar o perfil do consumidor de pescado dos estudantes da Faculdade de Veterinária, visando compreender os prováveis factores que interferem no consumo de pescado.

2. OBJECTIVOS

2.1 Geral:

- Compreender o perfil do consumidor e as tendências de consumo do pescado dos estudantes da Faculdade de Veterinária.

2.2 Específicos:

- Descrever o perfil demográfico e socioeconómico dos consumidores de pescado;
- Identificar os tipos de pescados mais consumidos;
- Estimar a frequência média de consumo de pescado;
- Descrever os principais factores que interferem no consumo de pescado.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1. Produção e consumo mundial de pescado

O consumo global de pescado, excluindo as algas, aumentou significativamente, sendo actualmente cinco vezes mais a quantidade consumida há quase 60 anos. O consumo aumentou a uma taxa média anual de 3,0% desde 1961, em comparação com uma taxa de crescimento populacional de 1,6% (FAO, 2022).

Dados da FAO (2022) revelam que a produção total da pesca e aquacultura (excluindo as algas), foi significativamente expandida nas últimas sete décadas, saindo de 19 milhões de toneladas em 1950 para o maior recorde de 179 milhões de toneladas em 2018, com uma taxa de crescimento anual de 3,3%. A produção teve um decréscimo marginal em 2019 (uma queda de 1% comparada com a de 2018), e teve um aumento de apenas 0,2% em 2020, para atingir 178 milhões (Figura 1). Da produção total, 63% (112 milhões) foi colhida em águas marinhas (70% de pesca de captura e 30% de aquacultura) e os restantes 37% (66 milhões de toneladas) de águas interiores (83% de aquacultura e 17% de pesca de captura).

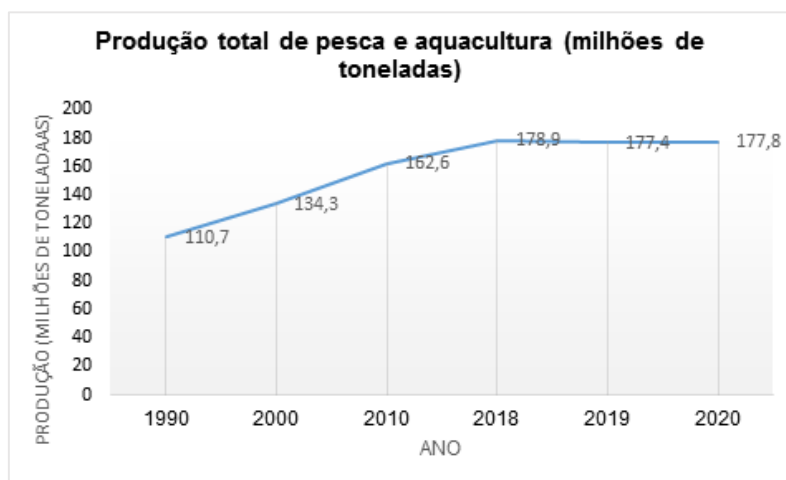


Figura 1: Tendências da produção pesqueira mundial: captura e aquacultura (FAO, 2022).

A baixa produção vivida nos anos de 2019 e 2020, está principalmente associada a um declínio na pesca de captura, que diminuiu 4,5% em 2019 em comparação com o pico de 96 milhões de toneladas em 2018, e depois mais 2,1% em 2020. Esse declínio deve-se a vários factores, como é caso da recente redução das capturas na China e o impacto da COVID-19 no sector em 2020 (FAO, 2022).

No que concerne ao consumo global de pescado, no ano de 2019, foi estimado um consumo de 158 milhões de toneladas, acima das 28 milhões de toneladas de 1961 (Figura 2). Das 158 milhões de toneladas de pescado, consumidas em 2019, a Ásia contribuiu com 72% da produção total, com uma população que representa 60 % da população mundial (FAO, 2022).

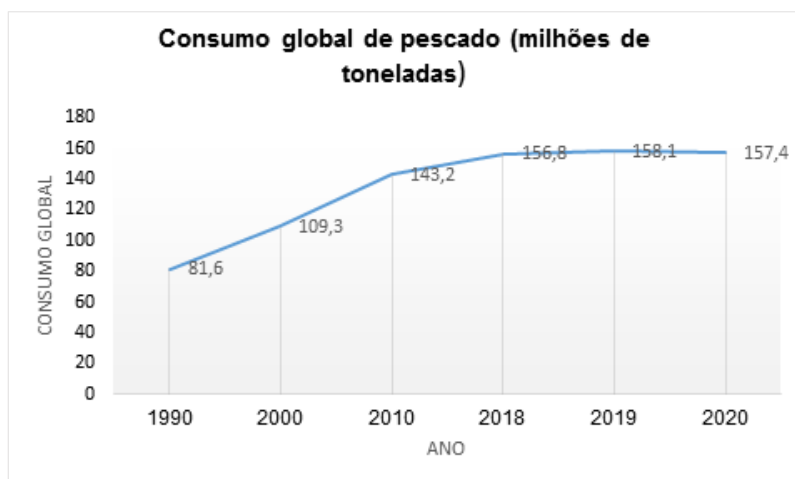


Figura 2: Tendências de consumo global de pescado (FAO, 2022).

De acordo com os dados da FAO (2022), a disponibilidade média de peixes por pessoa vem diminuindo ano após ano, e a demanda actual já não pode ser satisfatória, pelo crescimento populacional mundial e a dificuldade de obter um controlo na produção e distribuição uniforme. A estimativa mundial de consumo *per capita* de pescado, aumentou de forma constante a partir de uma média de 9,9 kg em 1960, e para chegar a 20,2 kg em 2020, conforme ilustrado na Figura 3.

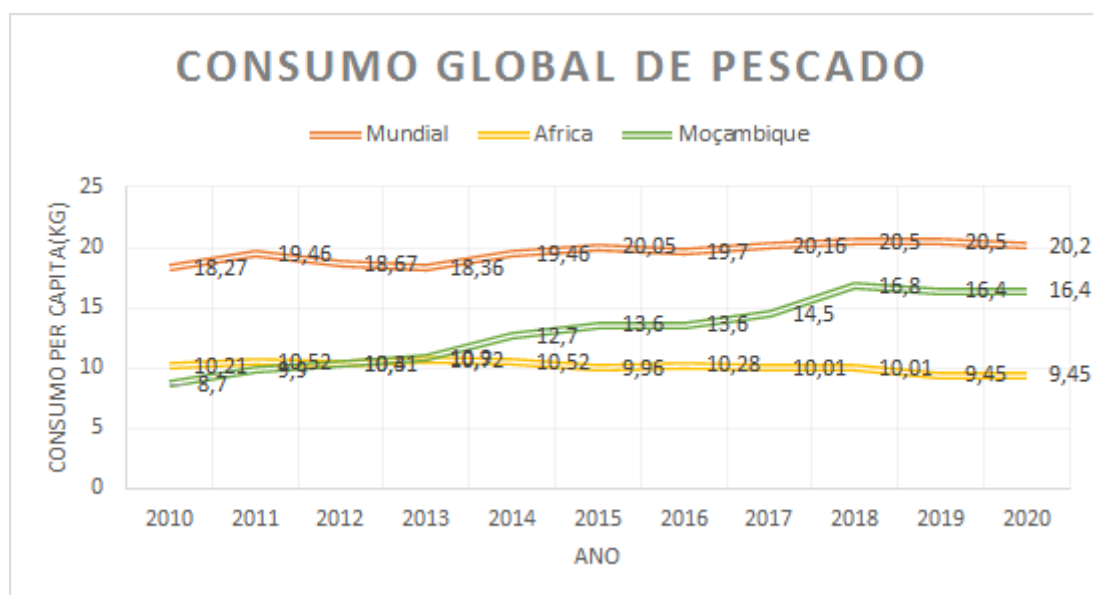


Figura 3: Tendências de consumo *per capita* de pescado ao longo dos anos (adaptado de Our World in Data (2020), MIMAIP (2023) & FAO (2022)).

O consumo de pescado é elevado em certos países, nomeadamente: Islândia, Ilha Faroé e Ilhas Maldivas, chegando a mais de 80 kg *per capita* por ano. Por contra partida, há países que consomem menos de 1kg *per capita* por ano como é o caso de Afeganistão, Tadjiquistão e Etiópia (FAO, 2022).

O consumo médio mundial *per capita*, no ano de 2019, foi de 20,5 kg. Isso variou de uma média de 5,4 kg em países de renda baixa, para 15,2 kg em países de renda média, 28,1 kg em países de renda média alta e 26,5 kg em países de renda alta. No entanto, se China não for incluída, o consumo médio dos países de renda média alta cai para 13,0 kg *per capita* (FAO, 2022).

O consumo *per capita* de pescado, possui variações por continente. O continente Asiático, teve o maior consumo de pescado em 2019, com 24,5 kg *per capita*, seguida por Oceânia com 23,1kg, Europeu com 21,4 kg, Americano com 14,5 kg e Africano com 10,1kg. No entanto, deve-se enfatizar que os valores reais, no continente Africano e Asiático, podem ser maiores do que o indicado pelas estatísticas, tendo em vista a subestimada contribuição da pesca de subsistência, pesca de pequena escala e pesca informal (FAO, 2022).

3.2. Consumo e produção de pescado em África

Em África, o pescado desempenha um papel fundamental nos sistemas alimentares, servindo de fonte de renda e fonte crucial para obtenção de micronutrientes essenciais, principalmente para mulheres e bebês (Chan *et al.*, 2022).

O pescado consumido em África é maioritariamente obtido pela pesca de captura proveniente de rios, grandes lagos interiores e sistemas costeiros. Considerando que a aquacultura é um dos sectores de produção de alimentos que mais cresce a nível mundial, África contribuiu com apenas 2,7% para a participação global da aquacultura em 2019. Apesar deste crescimento, a pesca de captura e a aquacultura não fornecem peixe suficiente e há uma ligeira *défice* entre a oferta e a procura do consumidor em África (Chan *et al.*, 2022).

De acordo com o descrito pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), na secção de pescas e projeções da aquacultura, prevê-se que a situação pior em África, com o consumo *per capita* projectado para diminuir nos próximos dez (10) anos. Se isso ocorresse, representaria uma séria ameaça em termos de segurança alimentar dada a alta prevalência de desnutrição na região e o papel fundamental desempenhado pelo pescado em termos de contribuição para a ingestão de proteína animal em muitos países africanos (FAO, 2022).

Africa é a segunda região maior produtora de pescados em águas interiores, estando atrás da Asia, contribuindo com 28% do total produzido em 2020, produzindo cerca de 3,21 milhões de toneladas. O consumo *per capita* de pescado em Africa no ano de 2019, foi de 10,1kg com um consumo de 13,1 milhões de toneladas de peso vivo (FAO, 2022).

Apenas 14 países têm taxas de consumo de peixe de baixo valor *per capita* superiores a 10 kg por ano (incluindo um pequeno grupo cujas taxas excedem 20kg por ano: Gabão, Senegal, Gana, Gâmbia, Mauritânia e Serra Leoa) e 21 países consomem menos de 5kg per capita por ano. Embora todos os grandes consumidores *per capita* sejam nações com uma pesca marinha significativa, nem todos os últimos são grandes consumidores: Guiné-Bissau, Madagáscar e Moçambique têm taxas de consumo de 6,1kg ou menos (Gordon *et al.*, 2013).

3.3. Valor nutricional e benefícios da carne de pescado

A carne de pescado é uma fonte de proteínas de alto valor biológico, sendo em vários países, como os da Europa e da Ásia, a proteína de origem animal mais consumida (Germano e Germano, 2008).

O pescado apresenta todos os aminoácidos essenciais e possui elevado teor de lisina, um aminoácido iniciador do processo digestivo. A digestibilidade é alta, acima dos 95%, conforme a espécie, e superior à das carnes em geral e à do leite, devido à mínima quantidade de tecido conjuntivo. O valor biológico é próximo de 100, determinado pela alta absorção dos aminoácidos essenciais (Sartori e Amâncio, 2012; Soares e Gonçalves, 2012).

O pescado é um alimento que se destaca nutricionalmente quanto à quantidade e qualidade das suas proteínas, à presença de vitaminas e minerais e, principalmente, por ser fonte de ácidos graxos essenciais ômega-3 eicosapentaenoico (EPA) e docosaenoico (DHA), que não são produzidos pelo organismo humano, e devem ser adquiridos através da alimentação (Sartori e Amâncio, 2012).

Neste grupo alimentar, o nível de colesterol em geral, é baixo. Além disso, o pescado possui elevado teor de ácidos gordos poli-insaturados, que possuem efeito cardioprotector, reduzindo os riscos de doenças coronarianas. Os efeitos cardioprotectores dos ácidos gordos poli-insaturados do grupo ômega-3 podem ser atribuídos a múltiplos efeitos fisiológicos dos lípidos, como na pressão sanguínea, na função vascular e na manutenção da euritmia cardiológica (Germano e Germano, 2008).

O pescado é, em geral, uma fonte boa de vitaminas do complexo B, cujo conteúdo é comparável ao encontrado em carnes de mamíferos, e também de vitaminas A e D, no caso de peixes, como sardinha, salmão e cavala, considerados mais gordurosos. No entanto, alguns peixes de água doce, como as carpas, possuem baixa concentração de tiamina (B1) (Amâncio e Sartori, 2012).

Quanto aos minerais, a carne de pescado é fonte conhecida principalmente de cálcio e de fósforo, mas também de ferro, cobre, cálcio, zinco, magnésio, potássio e selênio, além de iodo para os peixes de água salgada, e é notável, nesse alimento, o relativo baixo teor de sódio, que o torna uma opção viável em dietas restritivas para este mineral. Os peixes de água salgada são ricos em minerais, como iodo e cálcio, possuindo uma concentração de cálcio quatro vezes maior que das carnes bovinas (Ornellas, 2001 & Amâncio e Sartori, 2012).

O consumo regular de pescado ajuda a manter um coração saudável, diminuindo a pressão arterial e reduz o risco de acidente vascular cerebral, depressão, doença de Alzheimer e outras condições crónicas. Também protege contra danos da pele induzido pelos raios solares, prevenindo reações atópicas, e fortalece e proporciona vitalidade ao cabelo. Salienta-se também o seu papel para o correcto desenvolvimento do feto na gravidez e no combate ao processo de envelhecimento (FAO, 2022).

3.4. Produção e consumo de pescado em Moçambique

Moçambique tem um vasto território com costa marítima e águas continentais de grande potencialidade pesqueira e diversidade de recursos. A sua costa tem cerca de 2.700 km de extensão, e 200 milhas de Zona Económica Exclusiva (ZEE), constituindo 586.000 km de superfície de massas de água oceânica, com potencialidade pesqueira e diversidade de recursos, derivadas da sua localização costeira. Na parte continental estão duas importantes massas de águas interiores: o lago Niassa e a albufeira de Cahora Bassa. Aparecem ainda outros grandes rios com caudal permanente, lagoas litorais e interiores e planícies de cheia, que proporcionam diversas espécies de peixes para o consumo local e de outras regiões (Capaina, 2021a).

Moçambique está entre os 25 maiores países do mundo, produtores de pescados em águas interiores, onde ocupa a última posição, contribuindo com 1% da percentagem total de 2020, produzindo cerca de 0,10 milhões de toneladas de peso vivo (FAO, 2022).

Os recursos pesqueiros encontram-se no Banco de Sofala, no centro e na Baía de Maputo no sul. As principais áreas de pesca situam-se no banco de Sofala, Inhambane, Vilankulos, Chiloane e Beira (FAO, 2007). A exploração de recursos pesqueiros é feita

na costa, nos lagos e rios, principalmente por pescadores artesanais que contribuem com cerca de 95% da produção nacional desembarcada. O resto da produção provém da frota comercial, composta por operadores semi-industriais e industriais, que se dedica principalmente à captura de camarão e outras espécies de alto valor comercial (MP, 2010; Capaina, 2021b).

Estima-se que o sector das pescas contribua com cerca de 2% do PIB e com uma produção global de cerca de 397,2 mil toneladas de produtos da pesca com origem na pesca marinha, nas águas interiores, incluindo a produção de aquacultura, com um valor de cerca de 26.635,6 mil milhões de Meticais, em 2018. As exportações de produtos pesqueiros em 2017 totalizaram 14.853 toneladas, o que rendeu ao país 89,4 milhões de dólares, dos quais 38,4 milhões de dólares (38,4%), vieram das exportações de camarão de superfície (MIMAIP, 2020).

De acordo com o Ministério de Mar Águas Interiores e Pescas (2023), a disponibilidade alimentar de pescado no ano de 2022, foi de 512.840 toneladas, e consumo *per capita* foi de 16.2 kg/ano.

A produção global de pescado, no ano de 2022, foi de 455.544 toneladas, das quais 8.404 toneladas foram provenientes da pesca industrial, 8.981 toneladas da pesca semi-industrial, 432.639 toneladas da pesca artesanal e 5.519 da aquacultura (MIMAIP, 2023).

4. MATERIAL E MÉTODOS

4.1. Local e tipo de estudo

A pesquisa foi desenvolvida na Faculdade de Veterinária, da Universidade Eduardo Mondlane, localizada na cidade de Maputo, Avenida de Moçambique Km 1.5. O estudo foi do tipo transversal, com uma abordagem descritiva e qualitativa, teve o seu decurso desde o mês de Novembro do ano de 2021, até Novembro do ano de 2023.

4.2. Grupo alvo e critério de inclusão

Teve como grupo alvo, estudantes da FAVET consumidores de pescado, de idade igual ou superior a 18 anos. Todos os participantes do estudo assinaram o termo de consentimento livre esclarecido (ANEXO I).

4.3. Amostragem e recolha de dados

Foi utilizada no estudo, uma amostragem não probabilística por conveniência. O tamanho da amostra foi de 226 indivíduos, que aderiram e responderam ao questionário de forma voluntaria.

Para a recolha de dados referente ao perfil de consumidor e tendências de consumo de pescado dos estudantes da FAVET, foi usado um questionário adaptado (Percepção do consumidor do Brasil e de Moçambique sobre a qualidade e características de produtos de pescado), com questões relacionadas a frequência de consumo de pescado, preferência de consumo, caracterização do consumo e questões relacionadas ao perfil socioeconómico (Anexo II).

O contacto com os participantes foi feito virtualmente (*on-line*), por meio da disponibilização de uma hiperligação (*link*) de acesso ao questionário da pesquisa. O *link* do aplicativo (*Google forms*), foi partilhado nas redes sociais (*Whatsapp, Facebook*), onde os participantes deveriam acessar o *link* e responder as perguntas do questionário.

Apos aceder ao *link*, a prior os participantes receberam informações sobre a importância da realização do estudo e a probabilidade de ausência de algum risco decorrente da aplicação do instrumento de pesquisa adoptado, e a participação foi voluntária e não coerciva, podendo a qualquer instante haver desistência.

Após esta explicação, os participantes passaram para a fase do termo de consentimento livre esclarecido (Anexo I), onde leram e assinaram. Posteriormente teriam acesso ao questionário, contendo perguntas fechadas (Anexo II) e preliminarmente deveriam ser

lidas e compreendidas, em caso de dúvida poderiam consultar o autor da pesquisa através das redes sociais e correio eletrónico.

As questões foram respondidas marcando a(s) afirmação(ões) considerada correcta ou adequada para cada pergunta e/ou respondendo de forma breve, clara e objectiva as questões simples de desenvolvimento.

4.4. Análise de dados

A análise de dados foi baseada na estatística descritiva simples, onde para o questionário calculou-se a percentagem de frequência das respostas e os dados foram sistematizados e apresentados expressando-se em percentagem, diagramas e na forma de Tabelas e Figuras do *Microsoft Office Excel 2013* tal que possam ser mensuráveis e facilmente interpretáveis.

5. RESULTADOS

5.1. Perfil demográfico e socioeconómico dos participantes

Participaram do estudo 226 estudantes, 60% residentes na província de Maputo e 40% na cidade de Maputo. Maior parte dos participantes (62%) eram do sexo feminino e 38% do sexo masculino, conforme ilustra a figura 4.



Figura 4: Percentagem dos participantes em função do sexo.

No que concerne ao estado civil dos participantes, verificou-se uma maior participação de consumidores solteiros (83%), conforme ilustra a figura 5.

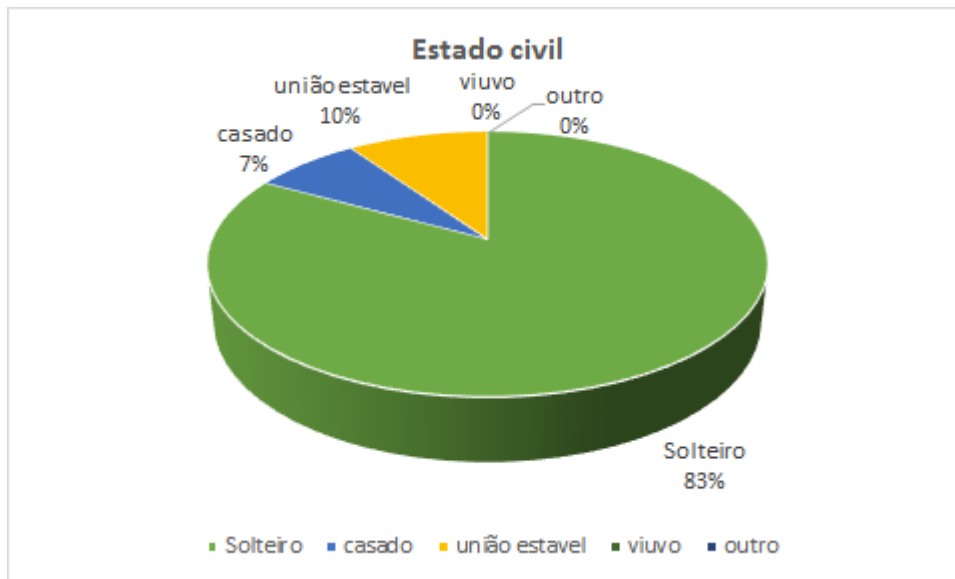


Figura 5: Percentagem dos participantes em função do estado civil.

Verificou-se que 64% dos participantes com idades compreendidas entre 18-24 anos, conforme ilustra a figura 6.

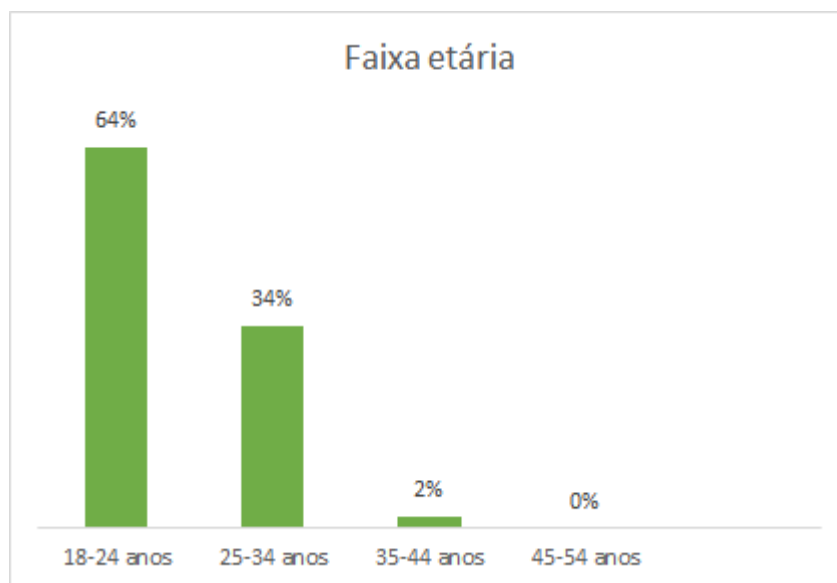


Figura 6: Percentagem da faixa etária dos participantes.

Em relação a escolaridade, notou-se maior predominância (85%) de indivíduos frequentando o ensino superior, conforme ilustra a figura 7.



Figura 7: Nível de escolaridade dos participantes.

No que concerne a renda familiar, verificou-se que uma maior predominância (41%) de participantes com uma renda de 1-3 salários mínimos e apenas 5% possuem outras fontes de renda, conforme ilustra a figura 8.

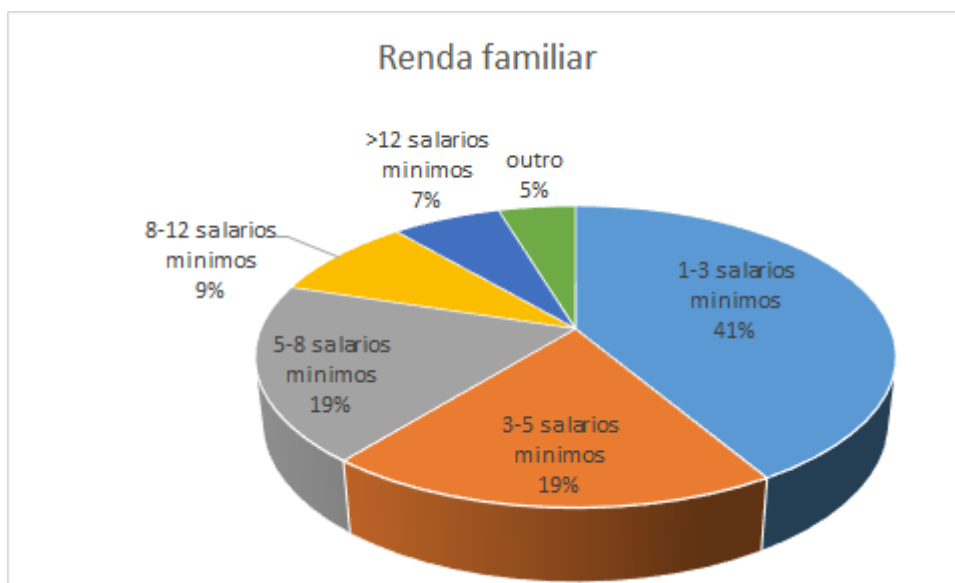


Figura 8: Renda familiar dos participantes.

5.2. Consumo de pescado

Nota-se que todos os participantes consumiam pescado, e boa parte deles consumiam pescado mais de uma vez por semana (47,4%), conforme ilustra a figura 9.

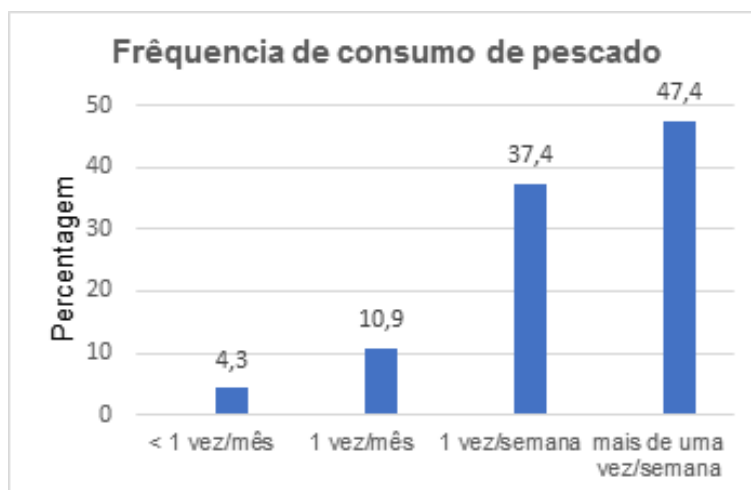


Figura 9: Frequência de consumo de pescado.

No que concerne ao consumo de peixes adquiridos frescos, esviscerados e/ou na forma de filé, verificou-se que os participantes consumiam maioritariamente o carapau.

No que diz respeito a outros tipos de pescado adquiridos frescos, inteiros ou limpos, sem vísceras e sem conchas, verificou-se que os participantes consumiam maioritariamente o camarão.

Em relação ao consumo de pescado processado, observou-se que boa parte dos participantes consumiam maioritariamente o atum e sardinha enlatada.

Em relação ao local de consumo de pescado, observou-se que maior parte dos participantes têm preferência em consumir em ambos locais (casa e restaurante), correspondendo a 50%, sendo de destacar que uma minoria (1%) tem optado consumir apenas em restaurantes conforme ilustra a figura 10.

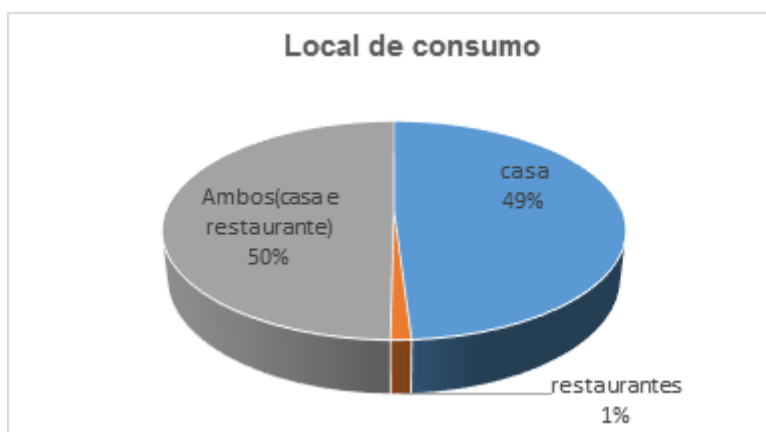


Figura 10: Local preferencial de consumo de pescado.

No que concerne a preferência de consumo de pescado, verificou-se que maior parte dos participantes tinham preferência em consumir pescado grelhado e frito, e tinham pouca preferência em consumir pescado processado fermentado.

Em relação as razões para consumir pescado, observou-se que maior parte dos participantes consumiam o pescado devido ao sabor, aroma e por este ser considerado um alimento saudável.

No que concerne a preferência na compra de pescado, verificou-se que maior parte dos participantes tinham preferência em adquirir pescado inteiro fresco, e tinham pouca preferência em adquirir pescado processado.

Em relação ao local de aquisição de pescado, verificou-se que maior parte dos participantes compram o pescado no mercado (47%), e apenas 5% adquirem em outros locais, conforme ilustra a figura 11.



Figura 11: Local preferencial de aquisição de pescado

No que concerne aos principais factores que interferem no consumo de pescado, verificou-se que boa parte dos participantes, são influenciados pelo preço (42%), e apenas 4% são influenciados por outros factores, conforme ilustrado na figura 12.

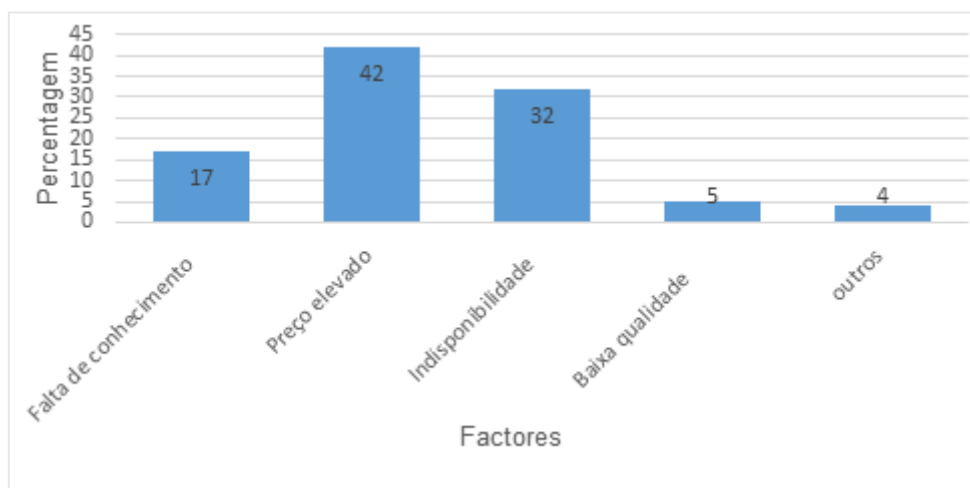


Figura 12: Factores que influenciam o consumo de pescado.

6. DISCUSSÃO

6.1. Perfil demográfico e socioeconómico dos participantes

Conforme os resultados apresentados, verificou-se uma predominância de consumidores do sexo feminino.

A maior predominância de consumidores do sexo feminino, pode estar associada ao facto de que a maioria dos estudantes da faculdade de Veterinária, serem do sexo feminino. Resultados deste estudo são similares com os de Tavares *et al.* (2013), onde também tiveram maior participação de consumidores do sexo feminino, 65,7% (n=396) do universo populacional do local de estudo.

No que concerne ao estado civil, verificou-se uma forte participação de indivíduos solteiros (83%). A maior participação de indivíduos solteiros, pode estar relacionada ao envolvimento de maior número de estudantes com idades mais baixas em frequência nos níveis de graduação e pós-graduação, preocupando-se primeiro em concluir a formação, ter uma vida estável e posteriormente casar-se. Estes resultados corroboram com os de Arbex *et al.*, (2017), onde observaram 74,7% (n=1224) dos participantes do estudo eram solteiros.

No que diz respeito ao nível de escolaridade, verificou-se uma maior predominância de indivíduos frequentando o ensino superior (%). A predominância de consumidores do nível superior incompleto na FAVET, pode ser caracterizada pelo facto de boa parte dos estudantes desta instituição estarem a frequentar os seus estudos de licenciatura, ou seja, ainda não concluíram os seus estudos. Esses resultados correlacionam-se com os de Arbex *et al.*, (2017), onde verificaram que 85,3% dos participantes eram estudantes de graduação.

Em relação a faixa etária, verificou-se uma maior frequência de consumidores de faixa etária entre 18-24 anos. Este facto pode estar relacionado, ao facto de maior parte dos estudantes da FAVET estarem a frequentar o nível de licenciatura. Estes resultados corroboram com os de Arbex *et al* (2017) que observaram que 61,7% dos participantes estavam na faixa etária dos 18-25 anos.

No que diz respeito a renda familiar, notou-se uma maior participação de indivíduos de renda de 1-3 salários mínimos. Este facto pode estar relacionado as condições socioeconómicas do país. Moçambique é um país subdesenvolvido, a maior parte das famílias são domésticas, vivendo em razão da prática da agricultura de subsistência e através de pequenos negócios realizados a nível local (INE, 2017). De acordo com INE

(2023) os agregados familiares em Moçambique têm em média um gasto mensal de de 8.661,00 Mt.

6.2. Tendências de consumo de pescado

Verificou-se que todos os participantes consumiam pescado, e a maioria consumia com uma frequência de mais de uma vez por semana (47,4%). Este facto pode ser justificado por questões relacionadas à saúde, ao conhecimento dos benefícios da inclusão do pescado na dieta e também pela facilidade de aquisição. Segundo Stansby (1973) citado por Amâncio e Sartori (2012) a carne de pescado, pode ser incluída na dieta por ser um alimento com baixo teor de gordura e alto teor proteico, fonte de vitaminas, minerais e de ácidos graxos polinsaturados. Estes achados são similares aos de Santos et al. (2015) onde observaram que boa parte dos participantes do seu estudo (46,83%) consumiam pescado de duas ou mais vezes por semana.

No que concerne ao consumo de peixes adquiridos frescos, esviscerados e/ou na forma de filé, verificou-se que os participantes tinham preferência em consumir maioritariamente o carapau (*Trachurus trachurus*). Este facto pode estar relacionado a sua facilidade de aquisição, disponibilidade (fácil de encontrar, nos mercados, supermercados e mercearias) e por possuir um preço ligeiramente acessível quando comparado a outros pescados adquiridos frescos. De acordo com Capaina (2021), o carapau está disponível durante todo o ano, enquanto a disponibilidade da maior parte das outras espécies de pescado, está relacionada com a sua captura.

No que diz respeito a outros tipos de pescados adquiridos frescos, inteiros ou limpos, sem vísceras e sem conchas, verificou-se que os participantes tinham preferência em consumir maioritariamente o camarão (*Penaeus spp*). Este achado, pode ser justificável pela disponibilidade, facilidade de aquisição, e o preço do camarão, que é ligeiramente acessível quando comparado aos demais tipos de mariscos. De acordo com o MIMAIP (2023), o país no ano de 2022, produziu cerca de 4152 toneladas de camarão, provenientes da pesca artesanal, das quais 535 toneladas foram produzidas na província de Maputo.

Em relação ao consumo de pescado processado, observou-se que a maioria dos participantes tinham preferência em consumir maioritariamente o atum e a sardinha enlatada. Este facto pode dar-se devido ao preço acessível destes pescados, quando comparados com outros tipos de pescados processados, sua acessibilidade e fácil preparo, contribuindo desta forma para um maior consumo. Segundo o MIMAIP (2021), o país no ano de 2019, importou 1.966 toneladas de atum e 659 toneladas de sardinha.

No que diz respeito ao local preferencial de consumo de pescado, verificou-se que boa parte dos participantes tinham preferência em consumir em ambos locais (casa e restaurantes), correspondendo a 50%, 49% em suas casas e apenas 1% nos restaurantes. Esta preferência em consumir em restaurantes, pode estar associada, à facilidade no acesso desses alimentos, e no seu preparo e consumo nas residências, pode estar relacionada a desconfiança em relação a qualidade deste alimento quando consumido em outros locais (Tavares *et al.*, 2013; Ribeiro *et al.*, 2018). Estes resultados diferem dos de Santos *et al.* (2015) onde notaram que quase a totalidade dos entrevistados (96,03%) tinham preferência em consumir o pescado unicamente nas suas residências.

Em relação a preferência de consumo de pescado, verificou-se que maior parte dos participantes tinham preferência em consumir pescado grelhado e seguida do frito. Este facto parece indicar que o sabor do pescado grelhado é ligeiramente melhor quando comparado ao frito, e pode estar relacionado à questões de saúde, pois o pescado frito, por envolver fritura, pode trazer alguns prejuízos à saúde. Segundo Rique *et al.* (2002) as alterações físicas e químicas dos óleos de fritura, podem levar à produção de aldeídos, cetonas, radicais livres e ácidos graxos trans, que são incorporados aos alimentos fritos e também são prejudiciais à saúde humana, provocando doenças de natureza cardiovascular, além do câncer, envelhecimento precoce e artrite. Esses resultados correlacionam-se com os de Melo *et al.* (2015), onde verificaram que maior parte dos participantes tinham preferência em consumir o pescado frito (77,6%).

No que diz respeito as razões para o consumo de pescado, verificou-se que maior parte dos participantes consumiam o pescado devido ao sabor, aroma e pelo facto do pescado ser considerado um alimento saudável. Este facto parece ser justificável devido ao sabor incomparável do pescado, e ao conhecimento da importância nutricional do pescado, buscando assim consumir pescado para garantir uma alimentação saudável. Resultados similares foram encontrados por Ribeiro *et al.* (2018) onde elencou-se como motivos para o consumo de pescado, o sabor (40,19%) e por ser considerado um alimento saudável (34,95%).

Em relação à forma preferencial de aquisição de pescado, verificou-se que a maior parte dos participantes tinham preferência em adquirir o pescado inteiro fresco. Segundo Silva e Oliveira (2017), a preferência em adquirir pescado fresco parece estar associada a uma credibilidade de maior qualidade do pescado. Além disto na forma fresca o pescado

apresenta um preço mais baixo, visto que passa por poucos processos de beneficiamento e consequentemente agregação de valor, facto este importante para um consumidor de baixa renda. Esses resultados corroboram com os de Ribeiro *et al* (2018), onde observaram que a maioria dos participantes tinham preferência em comprar o pescado fresco (84,4%).

No que concerne ao local preferencial de aquisição de pescado, constatou-se que maior parte dos participantes tinham preferência em adquirir o pescado nos mercados (47%). Esta preferência em adquirir o pescado nos mercados, pode estar relacionada com o baixo custo comparativo aos aplicados nos supermercados. Nos supermercados os pescados passam por tratamentos de beneficiamento, conservação e garantia de condições de armazenamento adequadas e controladas, com vista a manutenção de qualidade, acabam afectando o preço do pescado, sendo ligeiramente elevado em comparação ao aplicado nos mercados. Resultados similares foram relatados por Ribeiro *et al.*, (2018), que observaram que 37,36% dos participantes tinham os mercados como local preferencial de aquisição de pescados.

No que diz respeito aos principais factores que interferem no consumo de pescado, verificou-se que boa parte dos participantes, tinham o seu consumo influenciado pelo preço (40%). Este facto pode dar-se devido ao preço elevado de certas variedades de pescado, e a sua baixa oferta, contribuindo assim para o baixo consumo e pela sua substituição pelas carnes, como fonte principal de proteína.

Segundo Lopes *et al* (2016), o baixo consumo de pescado dá-se devido à alguns factores como custo elevado, baixa oferta de peixes no mercado e nível de renda do consumidor. Resultados similares foram encontrados por Melo *et al* (2015), onde verificaram que boa parte dos participantes tinham o seu consumo interferido pelo preço (51,1%).

7. CONCLUSÃO

Os consumidores de pescado da FAVET são majoritariamente jovens solteiros, com uma maior predominância de indivíduos do sexo feminino, com uma faixa etária compreendida entre 18-24 anos, em frequência no ensino superior e com uma renda de 1-3 salários mínimos. As residências e restaurantes são os principais locais de consumo de pescado, com uma frequência média de consumo, de mais de uma vez por semana. O carapau, camarão, atum e a sardinha enlatada são os pescados mais consumidos.

O consumo de pescado é motivado majoritariamente pelo sabor e aroma, e é interferido pelos factores socioeconómicos, como o preço e a dificuldade de acesso a certo tipos de pescado.

8. RECOMENDAÇÕES

Realização de mais estudos relacionados com esta temática, como por exemplo, a avaliação do perfil de consumidor de pescado, noutras regiões do país, aplicação de inquérito de forma presencial

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Affognon, H., Mutungi, C., Sanginga, P. & Borgemeister, C. (2015). **Unpacking postharvest losses in Sub-Saharan Africa: a meta-analysis**. *World Development*. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2014.08.002>. Acesso no dia 26 de Janeiro de 2022.

Arbex, E., Maciel, E., Perez, J. & Silva, L. (2017). **Perfil de consumidores de pescado em Comunidades Universitárias da região Metropolitana de Cuiabá-MT**. Proceedings do VII SIMCOPE. Inst. Pesca, São Paulo.

Capaina, N.(2021). **Caraterização do Sector de Pescas em Moçambique**. Observação rural N° 100. Disponível em: <https://omrmz.org/wp-content/uploa>. Acesso no dia 15 de Maio de 2023.

Capaina, N. (2021). **Macroéconomia das Pescas em Moçambique**. Observação Rural N° 105. Disponível em: <https://omrmz.org/observador/or-105-macroeconomia-das-pescas-em-mocambique/> . Acesso no dia 17 de Maio de 2023.

Capaina, N. (2021). **Moçambique e a importação do carapau: Um desafio sem alternativas (!?)**. Observação do Meio Rural N° 108. Disponível em: <https://omrmz.org/wp-content/uploads/OR-108-Mo%C3%A7ambique-e-a-importa%C3%A7%C3%A3o-do-carapau.pdf> . Acesso no dia 18 de Maio de 2023.

Chan, C., Tran, N., Cheong, K., Sulser, T., Cohen, P., Wieibe, K. & Nasr-Allah, A. (2022). **Assessing the future of fish in África**. Responsible Seafood Advocate. Disponível em: <https://www.globalseafood.org/advocate/assessing-the-future-of-fish-in-africa/>. Acesso no dia 23 de Maio de 2023.

Chale, S. (2021). **Percepção do consumidor sobre a aplicação de salmoura nos frangos de corte abatidos nos matadouros da Província de Maputo**. Trabalho de Licenciatura em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Veterinária-UEM.

Decreto nº89/2020 de 8 de Outubro. **Regulamento da Pesca Marítima (REPMAR)**. Publicado no boletim da Republica de Moçambique. I série-número 192.

FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nation (2022). **The state of world fisheries and aquaculture:towards blue transformation**. Roma: FAO. Disponível em: <https://www.doi.org/10.4060/ca9220en>. Acesso em 20 de Setembro de 2022.

FAO- Food and Agriculture Organization of the United Nation (2007). **General geographic and economic data 2 fisheries data**. Roma: FAO. Disponível em: http://worldfish.org/GCI/qci_assets_moz/Mozambique%20Fishery%20Overview%20-%20FAO.pdf . Acesso no dia 15 de Maio de 2023.

Germano, P. & Germano M. (2008). **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Manole.

Gordon, A., Finegold, C., Crissman, C. & Pulus, A. (2013). **Fish Production, Consumption, and Trade in Sub-Saharan Africa: Review Analysis**. World fish. Disponível em: <https://digitalarchive.worldfishcenter.org/handle/20.500.12348/884>. Acesso no dia 16 de Maio de 2023.

Instituto Nacional de Estatística - INE (2017). **Anuário Estatístico: Dados Definitivos do IV Recenseamento Geral da População e Habitação**. Disponível em: <http://www.ine.gov.mz/estatisticas/publicacoes/anuario/nacionais/anuario-estatistico-2017.pdf>. Acesso no dia 5 de Fevereiro de 2023.

Instituto Nacional de Estatística (2021). **Anuário Estatístico-Maputo Cidade**. Disponível em: <http://www.ine.gov.mz/estatisticas/publicacoes/anuario/cidade-de-maputo/anuario-estatistico-maputo-cidade-2021-final-1.pdf/view>. Acesso no dia 12 de Março de 2023

Instituto nacional de Estatística (2023). **Inquérito sobre Orçamento Familiar, 2022**. Disponível em: <https://www.rosc.org.mz/index.php/documentos/relatorios/40-inquerito-sobre-orcamento-familiar-2022/file>. Acesso no dia 20 de Agosto de 2023.

Lopes, I., Oliveira, R. D. & Ramos, F. (2016). **Perfil do consumidor de peixes pela população brasileira**. Vol. 6 Biota Amazônia.

Mangas, F., Rebello, F., Santos, M. & Martins, C. (2016). **Caracterização do Perfil dos Consumidores de Peixe, no Município de Belém, Estado do Pará, Brasil**. Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, Maringá (PR). Disponível em: <https://doi.org/10.17765/2176-9168.2016v9n4p839-857> . Acesso no dia 23 de Agosto de 2023.

Melo, C., Fabrini, B., Costa, A., Mattos, B., Santos, L. & Freitas, R. (2015). **Caracterização dos consumidores de peixe do Município de Lavras**. Nova Odessa, v.72, n.3, p.178-184.

MIC - Ministério da Indústria e Comércio (2018). **Plano Operacional da Comercialização Agrícola Maputo Província**. Disponível em: <https://www.mic.gov.mz/por/pocas/poca-maputo>

MIMAIP- Ministério do Mar, Águas Interiores e Pescas (2020). **Plano de Gestão da Pescaria de Camarão de Superfície do Banco de Sofala (PGP-CBS) – 2021-2025**. Disponível em: https://www.proazul.gov.mz/wp-content/uploads/2021/03/PGP-de-Camara%CC%83o_13_11_2020-Fina.pdf . Acesso no dia 11 de Maio de 2023.

MIMAIP- Ministério do Mar, Águas Interiores e Pescas (2021). **Boletim Estatístico da pesca e Aquacultura 2009-2020**. Maputo, Moçambique.

MIMAIP- Ministério do Mar, Águas Interiores e Pescas (2023). **Boletim Estatístico da Pesca e Aquacultura 2010 – 2022**. Maputo, Moçambique.

MINISTÉRIO DAS PESCAS (2010). **Plano Director das Pescas (2010-2019)**. Maputo, MP 021. Disponível em: <https://faolex.fao.org/docs/pdf/moz149204.pdf> . Acesso no dia 13 de Maio de 2023.

- Ornellas, L. (2011). **Técnica dietética, seleção e preparação de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Atheneu; 2001. p. 142-3.
- Our world in Data (2020). **Fish and sea food consumption per capita**, 2020. Disponível em: <https://ourworldindata.org/grapher/fish-and-seafood-consumption-per-capita?tab=chart> . Acesso no dia 15 de Agosto de 2023.
- Ribeiro, R., Barros, L., Pires, C., Kato, H. & Sousa, D. (2018). **Avaliação do Consumo de Peixes no Município de Palmas-TO**. Boletim da Industria Animal Nova Odessa, v.75, p.1-11.
- Rique ,A., Soares,E., Meirelles,C. (2002). **Nutrição e exercício na prevenção e controle das doenças cardiovasculares**. Rev Bras Med Esporte. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbme/a/dm8yGprRmkqccqBZKRyXrfMK/?format=pdf&lang=pt> . Acesso no dia 19 de Agosto de 2023.
- Santos, E, Soares, E., Silva, T., Januário, I., Garcia, P. & Moura, S. (2015). **Perfil do Consumo de Pescados na Cidade de Coruríoe, Alagoas**. Acta Veterinária Brasilica. V.9, n.2, p.153-159.
- Santos, I., Carvalho, J., Sousa, C., Dias, B. & Santos, A. (2020). **Perfil do consumidor de pescado da cidade de Bom Jesus na região do Vale do Gurgueia**. Tecnia v.5, n.2
- Sartori, A. G. & Amancio, R. D. (2012). **Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil**. Campinas, Brasil.
- Silva, J., & Oliveira, T. (2017). **Perfil do consumidor de pescado do município de Penedo/Al**. Laboratório de Estudos da Pesca. Brasil.
- Soares K.P. & Gonçalves A. A. (2012). **Qualidade e segurança do pescado**. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo.
- Tavares, G., Aquino, R., Palhares, M., Santos, R., Bonfim, L. & Texeira, L. (2013). **Perfil do Consumo de Pescado na Cidade de Belo Horizonte, MG**. Boletim da indústria animal. N. Odessa, v.70, n.3, p. 228-234.
- Trondsen, T., Scholderer, J., Lund, E. & Eggen, A. (2003). **Perceived barriers to consumption of fish among Norwegian women: Appetite** (Vol. 41).

ANEXOS

I. TERMO DE CONSENTIMENTO

A presente pesquisa, intitulada “**Perfil de consumidor de Pescado dos estudantes da Faculdade de Veterinária**”, tem como objectivo de estudar as tendências das populações moçambicanas residentes na província e cidade de Maputo, sobre o consumo de pescado, compreender os principais factores que interferem no seu consumo. O consumo mundial de Pescado tem aumentado nas últimas décadas, no entanto o consumo de pescado em Moçambique é bastante inferior ao consumo médio mundial.

Desta feita, peço para dedicar os seus 20 minutos para responder as questões de múltipla escolha e questões curtas de desenvolvimento, relacionadas ao seu consumo de pescado e sobre sua percepção a respeito da qualidade do pescado in natura e industrializado comercializado na região onde reside. Também haverá questões relacionadas a parâmetros socioeconómicos (género, idade, nível de escolaridade, renda familiar, província e cidade onde reside) para que seja possível categorizar os participantes da pesquisa. Ao aceitar participar da pesquisa você terá acesso a diversas páginas do questionário online, você terá plena liberdade em parar de responder e retirar seu consentimento em participar quando quiser sem nenhuma penalização.

O participante não terá benefício, nem direito a qualquer remuneração por sua participação da pesquisa.

A sua privacidade será respeitada, ou seja, nome ou qualquer outro dado ou elemento que possa de qualquer forma identificá-lo (a), será mantido em sigilo. Caso se sinta a vontade em participar da pesquisa, informamos que poderá assinar este termo de consentimento livre e esclarecido.

Os resultados obtidos nesta pesquisa serão usados para fins académicos, mais especificamente para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso, que será apresentado na Universidade Eduardo Mondlane-Faculdade de Veterinária e Artigos.

Se tiver qualquer questão ou apreensão com este estudo, poderá contactar o autor da pesquisa pelo contacto pessoal ou correio eletrónico.

Estamos gratos pela sua colaboração

Maputo, _____ de _____ de 2023

Pesquisador:

(Carlos Catarina Feliciano)

Contacto: +258 840528151; Correio electrónico: Carlosfeliciano001@gmail.com

Supervisora:

(Mestre Emelda Simbine-Ribisse)

Co-supervisores:

(Prof.Dra Judite Lapa e Lic. Agnaldo Manhiça)

II. QUESTIONÁRIO SOBRE O PERFIL DE CONSUMIDOR DE PESCADO DOS ESTUDANTES DA FACULDADE DE VETERINÁRIA

1. Você aceita participar da pesquisa?

Sim Não

2. Em que província você mora?

Maputo província Maputo cidade outra

3. É estudante da Faculdade de Veterinária?

Sim Não

SECÇÃO 1 : CONSUMO DE PESCADO

1. Você consome produtos de Pescado?

Sim Não

2. Com qual frequência você consome pescado?

Menos de 1 vez por mês 1 vez por mês

1 vez por semana Mais de 1 vez por semana

3. Por favor, liste todos os tipos de Pescado que você consome.

4. Agora vamos fornecer três listas para você marcar todos os tipos de Pescado que você já consumiu. Talvez a lista ajude você a lembrar de mais alguns que já consumiu, mas por favor assinale aqueles que já experimentou.

Lista 1: Peixes adquiridos frescos, inteiros ou limpos e/ou esviscerado e/ou na forma de filé

Tilápia; Pedra; Carapau; Pargo; Vermelho; Garoupa; Atum

Bagre; Corvina; Pescada; Pescadinha; Chereu; Serra;

Papagaio Tainha Peixe gato Peixe tigre

Lista 2: Outros tipos de Pescado adquiridos frescos, inteiros ou limpos, sem vísceras, sem conchas.

- Lula Tartaruga Camarão Lagosta Caranguejo Ostra
 Mexilhão Polvo Ameijoia

Lista 3: Pescado industrializado/ Produto de Pescado

- Peixe salgado Bacalhau salgado Sardinha salgada Camarão salgado
 Peixe defumado Salmão defumado Atum enlatado Sardinha enlatada
 Nugget de peixe Hambúrguer de peixe Sardinha fermentada/anchovada
 Camarão enlatado Caranguejo enlatado Filé de peixe congelado
 Camarão congelado Lula congelada (anéis ou tubo)
 Carne de tartaruga congelada Caviar (ovas de peixe) Peixe esviscerado congelado

4.1. Se após ver as listas você se lembrou de mais algum tipo de Pescado que você já consumiu e que não esteja nas listas escreva abaixo.

5. Selecione os principais motivos que impedem você a consumir Pescado?

- Simplesmente não conhecia tais Pescado Imagino que esses tipos de Pescado são muito caros
 Conhecia tais Pescado mas não consigo encontrar à venda
 Não consigo encontrar tais Pescado com boa qualidade outros motivos

6. Em que situação você consome Pescado?

- Em casa Em restaurantes Ambos

7. De qual maneira você prefere consumir Pescado?

- Grelhado Ensopado Assado Frito Empanado
 Processado- enlatado (exemplos; sardinha enlatada, atum enlatado, etc)
 Processado- salgado (exemplos: bacalhau salgado, sardinha salgada, etc)

- Processado-defumado (exemplos: salmão defumado, tilápia defumada)
- Processado-fermentado(exemplos: sardinha fermentada/achovada, aliche)
- de outra forma

7.1. Se você assinalou “ De outra forma” na questão anterior, por favor indique aqui de que maneira você prefere consumir Pescado.

8. Selecione quais as principais razões que levam você a consumir Pescado?

- Gosto do sabor Gosto do aroma Tenho facilidade ou sei como preparar
- Acho nutritivo Acho saudável Acho o preço acessível
- Frequentemente é minha única opção como fonte de proteína oferecida na refeição
- Acho que é um tipo de alimento fácil de encontrar
- Não gosto ou não consumo outros tipos de carne
- Fico seguro (a) pois sei avaliar se esta adequado para o consumo
- Sempre encontro pescado e produtos de pescado com boa qualidade a venda
- Embora nem sempre encontre Pescado com boa qualidade, acho importante Outros

8.1. Se você assinalou “outros” na questão anterior, por favor indique abaixo seus motivos para consumir pescado.

9. Sua preferência na compra de Pescado

- Filé ou postas congelados Filé ou postas frescos (não congelado)
- Pescado inteiro congelado pescado inteiro fresco (não congelado)
- Pescado enlatado (exemplos: atum em lata, sardinha em lata)
- Pescado salgado ou salgado seco (exemplos: bacalhau, sardinha, camarão)
- Pescado fermentado (exemplos: aliche, sardinha anchovada)
- Pescado reestruturado (exemplos:nuggets, hambúrguer, etc) Outros

9.1. Se você indicou “Outros” na questão anterior por favor indique abaixo como você prefere adquirir pescado.

10. Onde você costuma comprar Pescado? (Indique onde você mais frequenta)

No supermercado No mercado Na peixaria outros

SECÇÃO 3: DADOS PESSOAIS E QUESTÕES SOCIOECONÓMICAS

4. Qual o seu gênero?

Feminino Masculino Outro Prefiro não indicar

5. Qual a sua faixa etária?

Abaixo de 18 anos de 18 a 24 anos de 25 a 34 anos de 35 a 44 anos

de 45 a 54 anos Acima de 54 anos

6. Qual é o seu estado civil?

solteiro(a) Casado (a) em união estável Viúvo(a)

7. Qual é o seu nível de escolaridade?

Ensino superior incompleto Ensino superior completo Pós-Graduação

8. Sabendo-se que 1 salário mínimo equivale a 4.691 Mt, selecione a faixa de renda na qual sua família esta inserida

de 1 até 3 salários mínimos de 3 a 5 salários mínimos de 5 a 8 salários mínimos

Mais de 12 salários mínimos Outra:-----

Muito obrigado por sua contribuição!