



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Portal do Agronegócio

Data: 06/07/2012

Link: <http://www.portaldoagronegocio.com.br/conteudo.php?id=77332>

Caderno / Página: - / -

Assunto: O pescado e a percepção do consumidor

## O pescado e a percepção do consumidor

***Como oferecer confiabilidade ao consumidor de pescado no Brasil? Essa é uma questão que conta, atualmente, com o esforço conjunto do setor produtivo e do governo em implementar e viabilizar o processo de rastreabilidade na cadeia produtiva do pescado***

Assessoria de Comunicação USP ESALQ



Paralelamente a esse empenho, a Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ) elabora pesquisas envolvendo o tema para atender consumidores que tem buscado produtos de conveniência, seguros e nutritivos.

Érika da Silva Maciel, que desenvolve seu pós doc no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) e atua nos temas qualidade de vida, saúde, promoção de saúde, consumo de alimentos, estilo de vida e atividade física, é responsável pelo estudo “Percepção do consumo de pescado no Brasil – aspectos relacionados à qualidade do produto rastreado e ao estilo de vida do consumidor”. Nele, a pesquisadora revela que estudos têm contribuído para ampliar a produção por meio

de cultivo das espécies de água doce e marinhas, uma vez que a produção do país encontra-se abaixo de suas potencialidades. “Essa pesquisa tem como objetivo oferecer subsídios para a indústria brasileira de beneficiamento de pescado, com base nas perspectivas do setor. Possíveis formas de dispor e divulgar esses dados também serão determinados com a finalidade de facilitar o acesso aos mesmos”, explica Érika.

Enfim, a pesquisa visa traçar o perfil do consumidor quanto ao nível de atividade física e a relação entre o consumo do pescado e a qualidade de vida, supondo a disponibilização de um produto rastreado e seguro. Para tanto, Érika realiza um levantamento eletrônico sobre o consumo de pescado no País e suas principais características relacionadas à compra, qualidade do produto e a relação do consumo de pescado com o estilo de vida. Para avaliação da percepção da qualidade de vida, essa ferramenta utiliza-se do questionário da Organização Mundial da Saúde (OMS) WHOQOL bref e, para avaliar o nível de atividade física é utilizado o Questionário Internacional de Atividade Física.

Em uma primeira instância, o questionário foi validado após coleta de dados na comunidade acadêmica da USP, que alcançou 1966 respostas providas de todos os campi. A coleta continua no âmbito USP, porém a aplicação desse mecanismo também está sendo dirigida a outro ambiente acadêmico em Portugal, por meio de parceria firmada entre USP/ESALQ e Universidade do Porto. Paralelamente, pessoas de qualquer localidade do Brasil com idade superior a 18 anos podem participar. Basta acessar o questionário na home page <http://www.surveymonkey.com/s/pescado> e preencher as informações. “A partir do momento que o usuário responde, já é computado dentro desse sistema”, destaca Érika.

Com as respostas a pesquisa diferencia alunos de graduação e pós-graduação, docentes e funcionários. Também avalia o comportamento por gênero e preferência ao tipo de pescado. Na seqüência, é apresentado um questionário mais complexo, que aborda detalhes de qualidade de vida e relaciona práticas físicas ao consumo de pescado diário, semanal ou duas vezes por semana. Espera-se atingir

cerca de 5000 respostas. Para tal, sugere-se que cada pessoa que responder, repasse o questionário às pessoas de seu relacionamento.

A coordenadora da pesquisa, Marília Oetterer, docente do LAN, explica que é necessário chegar mais próximo do consumidor. “Ganhar mais adeptos será um grande trunfo para divulgarmos esse alimento de excelente qualidade nutricional e, com isso, impulsionar a cadeia produtiva”. A professora afirma que o consumidor raramente compra o pescado industrializado, prefere adquiri-lo fresco e a partir do seu próprio julgamento. “Num país tropical essa alternativa é praticamente impossível. Queremos mostrar que é viável comprar o pescado industrializado, seguro e com qualidade, pois a própria indústria já cuida do resíduo de forma a não impactar o ambiente, além do consumidor ter a facilidade de adquirir um produto de conveniência, rastreado e pronto para consumo”, finaliza.