

**CARACTERIZAÇÃO E POTENCIALIDADES DO MERCADO  
CONSUMIDOR DO ROBALO PEVA (*CENTROPOMUS PARALLELUS*) NA  
ZONA COSTEIRA DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, BRASIL.**

*Temática do trabalho: Logística (LO)*

**Cristiane Cerqueira** <sup>(1)</sup>

Graduanda em Ciências Biológicas

**Flavio Pessin Boechat** <sup>(2)</sup>

Engenheiro de Produção

**Rafael Lima Rodrigues** <sup>(3)</sup>

Engenheiro de Produção

**Nietzsche Gschwendtner Martins** <sup>(4)</sup>

Engenheiro de Produção

**Caroline Tedesco Santos** <sup>(5)</sup>

Graduanda em Engenharia de Produção

**Rodrigo Randow de Freitas** <sup>(6)</sup>

Doutor em Aquicultura

**Endereços** <sup>(1)</sup>: Universidade Federal do Espírito Santo, Centro Universitário Norte do Espírito Santo, UFES/CEUNES, Departamento de Ciências Agrárias e Biológicas (DCAB). Rodovia BR 101 Norte, Km. 60, Bairro Litorâneo, CEP 29932-540, São Mateus – ES.

<sup>(2)(3)(4)(5)(6)</sup>: Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), Centro Universitário Norte do Espírito Santo (CEUNES), Departamento de Engenharias e Tecnologia (DETEC), Núcleo de Pesquisa em Gestão de Sistemas de Produção (NPGSP), Laboratório de Gestão Costeira: Aquicultura e Pesca (LGCap). Rodovia BR 101 Norte, Km 60, Bairro Litorâneo, CEP, São Mateus, Espírito Santo, Brazil. Fone/Fax: 55 27 3312-1710. E-mail: <sup>(1)</sup> [cristiane2504@hotmail.com](mailto:cristiane2504@hotmail.com) <sup>(2)</sup> [flaviopboechat@hotmail.com](mailto:flaviopboechat@hotmail.com) <sup>(3)</sup> [rafael.lima.rodrigues@hotmail.com](mailto:rafael.lima.rodrigues@hotmail.com) <sup>(4)</sup> [nietzsche1989@hotmail.com](mailto:nietzsche1989@hotmail.com) <sup>(5)</sup> [tedescocarol@hotmail.com](mailto:tedescocarol@hotmail.com) <sup>(6)</sup> [digorandow@gmail.com](mailto:digorandow@gmail.com)

**PALAVRAS-CHAVE:** Comercialização, Aquicultura, Pescado, SWOT.

**Introdução:** Em relação ao constante crescimento do mercado consumidor de pescado, o Brasil apresenta uma posição de destaque, com vantagens naturais favoráveis a expansão e desenvolvimento aquícola (Ostrensky et al., 2008; Santos, 2009).

O estado do Espírito Santo, por exemplo, se destaca devido a sua privilegiada localização geográfica que permite a produção, em nível comercial, dos mais diversos organismos aquáticos, onde se estima cerca de 2.000 aquicultores comerciais dos quais 1.800 são piscicultores (Andrade, 2007).

Aliando a capacidade hídrica, clima e vantagem geográfica, mão de obra disponível e técnicos qualificados, pode-se preliminarmente observar um cenário bastante propício para o desenvolvimento da cadeia produtiva da piscicultura no estado.

Assim, o presente estudo procura realizar uma caracterização do mercado consumidor do robalo peva (*Centropomus parallelus*) nessa região, visto que não

adianta desenvolver uma produção em potencial sem que se conheçam as necessidades dos consumidores. E é através dessa caracterização que se conseguirá chegar ao entendimento da cadeia produtiva, essa, por sua vez, é de suma importância por ser um sistema de duas vias, onde o produto (peixe) vai até o consumidor, ao passo que as informações sobre consumo (demanda e pedidos) voltam até os produtores.

**Material & Métodos:** Esse estudo foi desenvolvido no estado do Espírito Santo, Brasil, e as visitas ocorreram no período de setembro de 2010 a julho de 2011. A partir de uma prévia identificação do processo produtivo local, através de observação, entrevistas e busca bibliográfica, foram elaborados questionários destinados aos consumidores do pescado e demais atores envolvidos no agronegócio (Freitas et al., 2009).

O material bibliográfico foi coletado durante os meses de agosto a novembro de 2014, sendo, majoritariamente, obtido de forma gratuita. Com isso, foi definindo o real posicionamento do tema no tempo e no espaço, analisando os entraves e potencialidades da atividade no estado do Espírito Santo.

O questionário foi confeccionado de forma estruturada, seguindo perguntas pré-estabelecidas, cuja redação e ordem permaneceram inalteradas para todos os entrevistados. A aplicação do questionário foi de caráter individual, composto por perguntas fechadas e abertas (Freitas et al., 2009).

Com o intuito de proporcionar uma melhor visualização dos resultados obtidos (análise macro do ambiente interno e externo), foi elaborada uma Matriz SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities e Threats*) (Chiavenato, 2003) e também definidos os fatores competitivos de acordo com a perspectiva dos consumidores (critérios ganhadores de pedidos e critérios qualificadores).

Assim, o presente estudo tem como objetivo analisar as principais particularidades dos consumidores de pescado e do potencial de consumo do robalo peva (*Centropomus parallelus*) na zona costeira do estado do Espírito Santo.

**Resultados & Discussão:** Como resultado, foi destacado um cenário o qual os restaurantes compram direto de um pescador de confiança local (66% dos entrevistados afirmam que o conhecimento da origem é um dos principais fatores decisivos de compra), que recebe a encomenda com antecedência e quase sempre dentro do prazo realiza a entrega.

Porém, em certas épocas do ano, segundo os entrevistados, os restaurantes não conseguem atender a demanda do robalo, devido à sazonalidade de captura em seu ambiente natural.

Através das entrevistas constatou-se que estes proprietários ficariam satisfeitos com a possibilidade de uma demanda e oferta constante. Observou-se ainda que 58% dos consumidores de robalo tem média de idade acima de trinta anos e, dentre estes, 84% tem renda familiar acima de seis salários, o que faz com que o valor da carne de robalo comercializada atualmente seja uma das mais caras disponíveis no mercado.

Nos supermercados, local de maior procura pelos consumidores que não são proprietários de restaurantes, a maioria compra o robalo, porém desconhece a existência de cultivos do mesmo.

**Considerações Finais:** Os resultados obtidos se explicam pela falta do produto oriundo de cultivos, bem como a falta de divulgação dos já cultivados.

Assim, a consolidação entre a atividade do cultivo e todos os demais elos da cadeia, virá a partir da procura dos estabelecimentos, sejam supermercados ou restaurantes, por peixes cultivados, isso garantirá um sucesso produtivo duradouro e menos impactado pela consequência da sazonalidade, que é um dos grandes entraves enxergados pelos consumidores.

**Agradecimentos:** Estudo financiado pelo Edital MCT/CNPq/CT-Agronegócio/MPA N° 036/2009. Instituição Executora: Centro Universitário Vila Velha – UVV, FAPES processo # 53235282/2011. Instituições colaboradoras: UFES, CEUNES/UFES, INCAPER, IFES, UFSM. Título do Projeto: Rede Capixaba de Pesquisa com Robalo-Peva (*Centropomus paralellus*) – RECAPER.

**Referências Bibliográficas:**

Andrade, H.K. Impactos da Aquicultura sobre o turismo no Espírito Santo. Vitória/SEBRAE-ES, 2007. 76p.

Chiavenato, I. Introdução à teoria geral da administração. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier. (ISBN: 9788535246711), 2003. 634p.

Freitas, R.R.; Vinatea, L.; Netto, S.A. Analysis of the marine shrimp culture production chain in Southern Brazil. Anais da Academia Brasileira de Ciências, 81 p.287-295, 2009. (doi: 10.1590/S0001-37652009000200015).

**1º WORKSHOP ENGENHARIA DE PRODUÇÃO  
CENTRO UNIVERSITÁRIO NORTE DO ESPÍRITO SANTO –  
UFES/CEUNES  
10 A 12 DE NOVEMBRO DE 2015**

---

Ostrensky, A.; Borghetti, J.R.; Soto, S. Aquicultura no Brasil: O Desafio é crescer. Brasília, 2008. 276p. (ISBN: 978-85-60930-00-5)

Santos, C. Aquicultura e pesca: a mudança do modelo exploratório. In: Tavares-Dias, M. (Org.). Manejo e sanidade de peixes em cultivo. Macapá: Embrapa Amapá, 2009, p.13-32.