



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE PINHEIRO - CCPi
CURSO DE ENGENHARIA DE PESCA

LAENNA BEATRIZ DOS SANTOS SILVA

**PERCEPÇÃO DOS GESTORES DE RESTAURANTES SOBRE O CUNSUMO
DE PESCADO NA CIDADE DE PINHEIRO - MA**

Pinheiro - MA

2026

LAENNA BEATRIZ DOS SANTOS SILVA

PERCEPÇÃO DOS GESTORES DE RESTAURANTES SOBRE O CONSUMO DE
PESCADO NA CIDADE DE PINHEIRO - MA

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Engenharia de
Pesca do Centro de Ciências Humanas,
Naturais, Saúde e Tecnologia da
Universidade Federal do Maranhão para
a obtenção do grau de Bacharel em
Engenharia de Pesca.

Orientador: Prof. Dr. Jonatas da Silva
Castro

Pinheiro - MA

2026

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Silva, Laenna Beatriz dos Santos. Percepção dos gestores de restaurantes sobre o consumo de pescado na cidade de Pinheiro - MA / Laenna Beatriz dos Santos Silva. - 2026.
43 p.

Orientador(a): Jonatas da Silva Costa. Curso de Engenharia da Pesca, Universidade Federal do Maranhão, Pinheiro - Ma, 2026.

1. Alimentação. 2. Armazenamento. 3. Economia Local.
4. Gastronomia. I. Costa, Jonatas da Silva. II. Título.

LAENNA BEATRIZ DOS SANTOS SILVA

PERCEPÇÃO DOS GESTORES DE RESTAURANTES SOBRE O CUNSUMO DE
PESCADO NA CIDADE DE PINHEIRO - MA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
ao Curso de Engenharia de Pesca do Centro de
Ciências Humanas, Naturais, Saúde e
Tecnologia da Universidade Federal do
Maranhão para a obtenção do grau de
Bacharel em Engenharia de Pesca.

Aprovado em / /

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Jonatas da Silva Castro (Orientador)

Doutor em Aquicultura
Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Diego De Arruda Xavier

Doutor em Oceanografia
Universidade Federal do Maranhão

Profa. Dra. Jorgelia de Jesus Pinto Castro

Doutora em Aquicultura
Universidade Federal do Maranhão

Dedico este trabalho ao meu querido avô, José Raimundo, cuja fê em meu talento sempre me inspirou, mesmo após sua partida. Aos meus amados pais, que são minha base e exemplo, e a quem busco honrar em cada conquista. E a Deus, fonte de toda força e sabedoria, pois sem Ele nada disso seria possível.

“Não importa o que aconteça, continue a nadar”.

(WALTERS, GRAHAM; PROCURANDO NEMO, 2003.).

AGRADECIMENTOS

Primeiramente quero expressar minha gratidão a Deus, por essa oportunidade de concluir meu curso superior, toda honra e glória é dada a Ele.

Quero agradecer, com todo o amor que cabe em meu coração, aos meus pais, Marlene Cantanhede Dos Santos e Luis Antônio Ribeiro Silva, carinhosamente conhecido como Tabacada. Vocês foram e sempre serão minha base, meu abrigo e minha maior força. Desde sempre, nunca mediram esforços para que eu pudesse estudar, sonhar e me tornar alguém de conhecimentos múltiplos. Meu pai, com seu cuidado diário, esteve presente em cada ida e volta da faculdade, ensinando-me a enxergar a vida com alegria, leveza e esperança. Minha mãe, uma verdadeira guerreira, é minha maior inspiração; com sua delicadeza, força e amor incondicional, sempre deu o seu melhor por mim e por meu irmão, sendo exemplo de dedicação e coragem. Amo muito vocês. Sei, com toda certeza, que sem o apoio, o incentivo e o amor de vocês, eu não teria chegado até aqui, esta conquista também é de vocês

Ao meu irmão Laylson Vitor Dos Santos Silva por sempre ser meu companheiro desde meu nascimento, agradeço o amor e carinho por mim. Agradeço a toda minha família materna e paterna que sempre apoiaram meu estudo.

Agradeço ao meu orientador, Jonatas da Silva Castro, que aceitou me orientar desde do início, ele foi um ser importante nesse trabalho, pois mesmo com a vida intensa sempre tirava tempo para me acompanhar na realização das entrevistas.

Também quero expressar minha gratidão a turma 2020.2 que foram essenciais nessa jornada acadêmica. A meu amigo Efraim, Elisia e Rayla que juntos formamos nosso quarteto que caminhamos junto um bom período. Efraim que sempre foi meu amigo fiel e sempre me ajudando quando havia dificuldades. Agradeço aos amigos Igor, João Victor, Josiana, Livia, Maikon, Miguel, Pablo, Rafael e Wlielton, uma turma unida e sempre fazendo com que essa caminhada ficasse mais leve e engraçada pois foram tantos sorrisos e choros que sempre quero lembrar.

Não poderia deixar de agradecer ao primeiro laboratório ao qual me vinculei em 2022, o Laboratório de Tecnologia e Processamento do Pescado (LATEPPE), fruto do trabalho e da dedicação da Prof.^a Adriana Cristina Bordignon. Foi nesse espaço que dei meus primeiros passos na vida acadêmica, onde aprendi lições que levarei para toda a vida. Ao longo desses dois anos, vivi experiências únicas, crescimento pessoal e profissionalmente e construí amizades que tornaram essa caminhada ainda mais especial. Levo comigo imensa gratidão por tudo o que o LATEPPE representou na minha trajetória.

Agradeço com imensa gratidão ao CreaJr - Núcleo Pinheiro pela oportunidade e, principalmente, pela confiança em mim ao me permitir atuar como coordenadora de expansão. Essa vivência foi fundamental para meu crescimento pessoal e profissional, desafiando-me a acreditar mais em mim mesma, a desenvolver liderança e a assumir responsabilidades com compromisso e dedicação. Levo comigo aprendizados valiosos e o carinho por todas as pessoas que fizeram parte dessa etapa tão especial da minha trajetória.

Agradeço, a todos os professores que contribuíram para minha formação acadêmica, compartilhando conhecimentos, ensinamentos e incentivo ao longo dessa caminhada. Estendo meu agradecimento também às amigas que construí durante o curso, obrigada pelo apoio, companheirismo e momentos inesquecíveis. Meu agradecimento especial aos clientes da faculdade que acreditaram no meu “empreendimento paralelo”, adquiriram meus produtos, colaborando de forma muito especial, vocês não foram apenas clientes, foram verdadeiros patrocinadores oficiais dessa graduação! Cada um de vocês fez parte dessa conquista.

Expresso minha sincera gratidão à Universidade Federal do Maranhão (UFMA), instituição que me acolheu, formou e proporcionou não apenas conhecimento técnico, mas também crescimento humano, crítico e social. Tenho orgulho de fazer parte dessa universidade pública que transforma vidas e constrói futuros. Levo comigo a honra de ser egressa da UFMA e a certeza de que tudo o que aqui aprendi será base para os próximos passos da minha trajetória.

E, por fim, agradeço a quem já não está entre nós, mas permanece vivo em meu coração: meu avô José Raimundo dos Santos, o Zé Tó. Homem corajoso e valente, foi meu maior apoiador e a voz que sempre me ensinou a não desistir dos meus sonhos. Entre risos, dizia que queria me ver jornalista, encantado com minha paixão por falar, criar, registrar momentos e contar histórias. Sei que fiz o meu papel enquanto ele esteve aqui, estando ao seu lado sempre que pude. A ele dedico este trabalho, pois o amor verdadeiro não se despede, ele se transforma em força para continuar.

RESUMO

O pescado desempenha um papel fundamental na alimentação humana, na economia e na identidade cultural de diversas regiões brasileiras, especialmente naquelas com forte influência de ambientes aquáticos. Nesse contexto, o presente estudo teve como objetivo investigar a valorização do pescado e as práticas de armazenamento e comercialização adotadas pelos restaurantes do município de Pinheiro- MA. A pesquisa foi conduzida por meio da aplicação de 28 questionários semiestruturados a proprietários, gerentes e responsáveis por estabelecimentos que oferecem pratos à base de pescado, combinando coleta de dados presencial e remota, além do georreferenciamento dos mesmos. Os resultados demonstram que o pescado está amplamente presente na gastronomia local, sendo ofertado por todos os restaurantes participantes, com destaque para espécies tradicionais como camarão, pescada e tambaqui, amplamente aceitas pelo público consumidor e associadas à pesca artesanal regional. Observou-se que a maioria dos estabelecimentos apresenta perfil consolidado, com mais de cinco anos de funcionamento, forte caráter familiar e expressiva participação feminina na gestão, o que evidencia a relevância social do setor gastronômico local. Verificou-se que o abastecimento dos restaurantes ocorre principalmente por feiras livres e pescadores artesanais, assegurando frescor ao pescado, porém tornando os estabelecimentos vulneráveis à sazonalidade, à instabilidade da oferta e à variação de preços. O armazenamento é realizado exclusivamente em freezers, com curto período de estocagem, evidenciando limitações na infraestrutura da cadeia de frio. Predominam métodos tradicionais de preparo, como fritura e cozimento, influenciados pelas preferências da clientela e pela ausência de capacitação técnica. Constatou-se ainda a falta de apoio institucional, o que restringe a inovação e a agregação de valor, apesar do interesse dos gestores por capacitação, melhorias no armazenamento e estratégias de marketing, apontando a necessidade de investimentos e políticas públicas para o fortalecimento sustentável da cadeia do pescado.

Palavras-chave: Alimentação. Armazenamento. Economia Local. Gastronomia.

ABSTRACT

Fish plays a fundamental role in human nutrition, the economy, and the cultural identity of several Brazilian regions, especially those strongly influenced by aquatic environments. In this context, the present study aimed to investigate the valuation of fish and the storage and marketing practices adopted by restaurants in the municipality of Pinheiro, Maranhão State, Brazil. The research was conducted through the application of 28 semi-structured questionnaires to owners, managers, and individuals responsible for establishments offering fish-based dishes, combining in-person and remote data collection, as well as georeferencing of the establishments. The results demonstrate that fish is widely present in local gastronomy, being offered by all participating restaurants, with emphasis on traditional species such as shrimp, hake, and tambaqui, which are widely accepted by consumers and associated with regional artisanal fisheries. It was observed that most establishments have a consolidated profile, with more than five years of operation, a strong family-based character, and significant female participation in management, highlighting the social relevance of the local gastronomic sector. Restaurant supply occurs mainly through open-air markets and artisanal fishers, ensuring product freshness; however, this also makes establishments vulnerable to seasonality, supply instability, and price fluctuations. Storage is carried out exclusively in freezers, with short storage periods, revealing limitations in cold-chain infrastructure. Traditional preparation methods, such as frying and boiling, predominate, influenced by customer preferences and the lack of technical training. A lack of institutional support was also identified, limiting innovation and value addition, despite managers' interest in training, improvements in storage, and marketing strategies, indicating the need for investments and public policies to sustainably strengthen the fish production chain.

Keywords: Food. Storage. Local Economy. Gastronomy