

## **Consumos de peixe em São Borja-RS: Um estudo nos bairros do Passo e Paraboi**

*Fish consumption in São Borja-RS: A study in the districts of Passo and Paraboi*

**Anna Luíza Viana Magalhães**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, São Borja, RS, Brasil  
<https://orcid.org/0000-0003-2417-9386>

**Aline Prestes Roque**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha, São Borja, RS, Brasil  
<https://orcid.org/0000-0001-9076-3922>

**Frederico Cid Soares**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Paraná, Foz do Iguaçu, PR, Brasil  
<https://orcid.org/0000-0001-8268-7878>

**Resumo:** São Borja é uma cidade missioneira que faz fronteira com a Argentina, a divisão é feita pelo Rio Uruguai. O rio é fonte de diversas espécies de peixes que são consumidos por moradores da cidade e de cidades vizinhas. Assim, o trabalho visa comparar o consumo de peixe em São Borja, em diferentes bairros, um à margem do rio (bairro do Passo) e um mais distante (bairro Paraboi). A metodologia utilizada para realizar esse trabalho foi pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, que consistiu em um questionário *online* para os moradores desses bairros. Verificou-se que os entrevistados, em sua maioria, consomem peixes de 1 a 2 vezes ao mês. Os resultados obtidos foram satisfatórios e surpreendentes, pois os moradores do bairro afastado do rio (Paraboi) consomem peixe em uma periodicidade semelhante aos mais próximos ao rio (Passo), além de ainda consumirem em sua maioria peixes comprados diretamente com o pescador, enquanto no Passo os moradores, em sua maioria, compram em supermercados.

**Palavras-chave:** Rio Uruguai. Hábitos alimentares. Consumo de peixe.

**Abstract:** *São Borja is a missionary city that borders Argentina, the division is made by Rio Uruguai. The river is a source of several species of fish that are consumed by residents of the city and neighboring cities. Thus, the study aims to compare fish consumption in São Borja, in different neighborhoods, one on the bank of the river (Pass neighborhood) and one farther away (Paraboi neighborhood). The methodology used to carry out this work was*

*bibliographical research and field research, which consisted of an online questionnaire for residents of these neighborhoods. It was found that of the interviewees mostly consume fish 1 to 2 times a month. The results obtained were satisfactory and surprising, because the residents of the neighborhood away from the river (Paraboi) consume fish as much as those closest to the river (Passo), and they still consume mostly fish bought directly from the fisherman, while in Passo they are mostly bought in supermarkets.*

**Keywords:** Rio Uruguai. Eating habits. Fish consumption.

## **Introdução**

Este artigo desdobra-se de uma pesquisa de Trabalho de Conclusão do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja. A pesquisa sobre o consumo do peixe do Rio Uruguai envolve características históricas e culturais presentes na população local.

O município de São Borja situa-se na fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul, faz parte dos municípios dos 7 povos das Missões Jesuítas e é banhado pelo Rio Uruguai. O rio é fonte de diversas espécies de peixes. Sendo assim, o trabalho visa mensurar a periodicidade do consumo de peixes do rio nos bairros do Passo e Paraboi e as diferenças no hábito de consumo dos moradores desses locais.

De acordo com Soares; Belo (2015), o consumo da carne de peixe é uma temática pouco analisada, e em São Borja não é diferente, onde o peixe é pouco explorado como temática, como produto e produção, sendo necessário analisar o consumo de peixes no município. Para tanto, foram correlacionados dois bairros, sendo um próximo ao rio e outro mais afastado “Passo e Paraboi”, respectivamente.

A carne de pescado tem grande importância na base da alimentação humana, constituindo-se como essencial na complementação das fontes proteicas de origem animal e grande valor nutricional quando comparadas com outras fontes de proteínas podendo ser facilmente incluída na dieta humana. Soares; Belo (2015) afirmam que o consumo de peixe é de extrema importância na alimentação da população que possui bacia hidrográfica local de grande magnitude, e que assim amplia a procura por peixes nos mercados, feiras e restaurantes.

## **A alimentação, rios e rumos**

É impreciso afirmar quando os alimentos começaram a ser consumidos, o que se pode dizer é que os seres humanos sempre foram onívoros, e que sua alimentação dependia do local e da época em que viviam, assim é difícil afirmar em que período o peixe começou a ser consumido (FLANDRIN; MONTANARI, 2015).

Para Sitwell (2015), em 800 d.C. os *Vikings* consumiam o peixe defumado, como um método de conservação. Para complementar Savarin (1995), descreve que os gregos e os romanos prezavam muito pelo consumo de peixe, e admiravam tanto a carne, que chegavam a adivinhar o gosto das águas em que haviam sido pescados.

Para Cascudo (1983), no Brasil os indígenas brasileiros usavam uma variação de defumação para a conservação de carnes e peixes. Embora muitas das técnicas de preparo e ingredientes sejam indígenas, elas sofrem modificações com a presença dos espanhóis, dos portugueses, afrodescendentes, dos alemães, dos italianos que são as principais etnias que urbanizaram o Brasil e a região das Missões.

Através da alimentação é possível visualizar e sentir as tradições, hábitos e emoções, que não podem ser ditos, destacando as marcas culturais de povos ou regiões. Desde a maneira de consumir, tanto na forma como se aproveitam os ingredientes. Quando se analisa a alimentação sob o aspecto das tradições culturais, sociais, religiosas e das preferências de paladares ligados ao alimento de determinada população, menciona-se gastronomia.

Segundo Raimundo (2014), atualmente as pessoas buscam cada vez mais alimentos saudáveis e que tragam melhor qualidade de vida e longevidade. Os pescados como peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, possuem alto valor nutritivo, principalmente em relação aos ácidos graxos poli-insaturados, um tipo de gordura que é considerada saudável.

Ramsay; Denny (2008) afirmam que é fundamental escolher um peixe que tenha sinais de frescor. Raimundo (2014) apresenta outras formas de peixe além do fresco: congelado, seco, enlatado e em conserva. Todos precisam de cuidados para uma conservação ideal, no peixe fresco sem as vísceras em até 24 horas e manter na geladeira, os congelados duram até 3 meses no freezer e o ideal é descongelar na geladeira. Já os secos e salgados devem ser guardados na geladeira devidamente embalados e os enlatados em ambiente fresco e seco.

Segundo Amaral et al., (2017), o pescado em sua forma *in natura* é um produto que se deteriora rapidamente, por isso requer manipulação adequada no processamento, assim a conservação e o prolongamento de sua vida útil são itens importantes a serem destacados. Dessa forma, a elaboração de técnicas e processos que fazem com que as características organolépticas persistam por mais tempo são necessários.

Para Lopes; Oliveira; Ramos (2016), algumas pessoas colocam como empecilho para o consumo frequente de peixe a dificuldade de se preparar uma refeição com peixe e a falta de conhecimento para elaborar os pescados, a maioria prefere comprar o filé de peixe, pela facilidade de preparo.

No estudo dos autores Lopes; Oliveira; Ramos (2016), dentro dos entrevistados de sua pesquisa, verificou-se que a população brasileira tem preferência por carnes mais baratas e afirmam que não pagariam em média mais de R\$20,00 no quilo do peixe, um dado que reforça e pode explicar o baixo consumo de peixe no Brasil. Biassi et al., (2017), informam que o valor

comercial médio do quilograma do peixe ao longo da bacia do Rio Uruguai varia de 6 a 13 reais.

De acordo com Silva (2014, p. 11), “nas regiões sudeste e sul, por serem favorecidas por correntes marítimas frias, oferecem um maior potencial produtivo” e no Nordeste se concentra a maior comunidade pesqueira. Entretanto, em um estudo realizado por Lopes; Oliveira; Ramos (2016), o consumo de peixe no Brasil se diferencia drasticamente nas regiões do país: no Norte 70,7% das pessoas preferem o consumo de peixe dentre outras carnes, no Nordeste 24,7%, Centro-Oeste 18,7%, Sudeste 15,4% e Sul 22,6%. Vale ressaltar que o Sul tem o maior consumo de carnes bovinas, com 53% (LOPES; OLIVEIRA; RAMOS, 2016). De acordo com o Governo do estado do Rio Grande do Sul (2014), o peixe no estado perdeu lugar para o consumo de carne de gado. Para Poppe (2016, p.1), “a população gaúcha precisa estar atenta ao consumo elevado de carne vermelha, buscando evitar potenciais doenças relacionadas à nutrição”.

Biassi et al., (2017) afirma que, a atividade pesqueira está sendo prejudicada pela poluição agrícola, doméstica, pela pesca ilegal e pela construção de barragens. Também citam, mas com menor frequência, o assoreamento, alterações das lagoas marginais, desmatamento, fiscalização precária e proibição da pesca do peixe dourado, assim aumentando a sua população.

Silva (2014) destaca que a tendência do Brasil de que a pesca estaria caminhando para a inviabilidade econômica e a degradação dos seus ambientes e povos pode ser explicada pelo atual modelo de produção adotado. No entanto, o desenvolvimento sustentável da pesca artesanal no Brasil possui um papel importante na conservação da biodiversidade. Primeiro, pelo caráter extrativista, que necessita de ordenamento para o equilíbrio e manutenção dos ecossistemas e das comunidades ribeirinhas. Segundo, pela própria dependência da pesca com relação aos serviços ambientais e terceiro, de que os modelos de manejo compartilhado resultam em mecanismos mais justos e democráticos de gestão. Assim sendo, é necessário tornar esses sistemas mais eficientes para garantir a conservação dos estoques e a perpetuação da economia local, uma vez que a atividade constitui uma forma de subsistência de milhares de famílias.

### **O Rio Uruguai, as tradições e consumo de peixes**

O Rio Grande do Sul é um estado banhado pelo Rio Uruguai, com 2.200 km<sup>2</sup> de extensão. O rio origina-se da confluência dos rios Pelotas e Peixe na Serra Geral e deságua no Rio da Prata. Seu trecho em território nacional serve de limite entre os estados do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, delimita o Brasil e a Argentina também marca a fronteira entre a Argentina e

o Uruguai. Estas águas, devido à exposição, a focos de poluição e à baixa proteção ecológica, sofrem impactos ambientais.

A cidade de São Borja conta com uma população de 61.671 mil habitantes, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), sendo esta uma das cidades banhadas pelo Rio Uruguai, onde em suas margens e bairros próximos encontram-se comunidades ribeirinhas (IBGE, 2014). Essas comunidades possuem a pesca como prática social e muitos moradores desses bairros que ficam às margens do rio, são membros da Colônia de pescadores (Z 21) e da Associação dos Pescadores, instituições essas que atuam em defesa da cultura, da pesca e identidade ribeirinha (PINTO; FERNANDES, 2016).

De acordo com Pinto; Fernandes (2016), a pesca em São Borja apresenta hábitos produtivos e sociais que se reconhecem com uma pesca artesanal. Se destaca como principal característica a utilização da pesca manual em pequena proporção. No mesmo estudo, há uma preocupação da população são-borjense com a recuperação e preservação da biodiversidade do Rio Uruguai. O envolvimento da população permite consentir a pesca como um hábito social sustentável.

Em uma pesquisa elaborada por Biassi et al., (2017), ao longo do Rio Uruguai nos municípios: São Borja, Manoel Viana, Uruguiana e Porto Xavier, os pescadores têm em média 48 anos, a grande maioria são homens, não têm o ensino básico completo e não recebem mais do que um salário mínimo. Entre os materiais utilizados pelos pescadores profissionais e amadores, destacam-se rede de emalhar, espinhel, tarrafa, covo, rede de arrasto, rede de malha proibida, garateia e boia louca.

Ainda na pesquisa realizada por Biassi et al., (2017), a espécie alvo mais importante no rio é a Piava. A maioria dos peixes capturados é comercializada, exceto os que são destinados ao consumo familiar. A comercialização é feita pelos próprios pescadores ou suas esposas, alguns também vendem seus peixes para peixarias e outros estabelecimentos comerciais.

De acordo com Baldisserotto (2009, p 293) “a venda de peixes concentra-se no período que antecede à Páscoa”. Historicamente falando, Hue (2009, p. 97), afirma que:

Já houve alguns escrúpulos por se comer em dias de peixe”, ou seja, em dias de abstinência de carne. Na época, eram 166 os dias anuais de jejum religioso e abstenção de carne, sendo 40 deles na Quaresma, quando se ingeria, no que toca às carnes, somente peixe.

Originária do Latim, quadragésima, traduzida para o Português como “Quaresma”, é utilizada para firmar um período de quarenta dias que antecedem o ápice do cristianismo ou a ressurreição de cristo, comemorado no Domingo de Páscoa. Assim, conforme Baldisserotto (2009) e Hue (2009), percebe-se que os rituais da quaresma influenciam até os dias de hoje o

consumo de peixe no Brasil. Majoritariamente o peixe é vendido em maior quantidade nos dias antecedentes da Páscoa.

Lévi-Strauss (1990) define que os alimentos e seu modo de os preparar têm uma ligação direta com os padrões religiosos, sociais e financeiros, não havendo uma fundamental relação com o modo de alimentar-se. Entende-se que o preparo de alimentos, técnicas e insumos estão relacionados ao modo de vida e cultura de um povo.

Saraiva (2015) afirma que, em São Borja, no mês da Páscoa, é promovido um evento pelo Grupo “Os Angueras”, conhecido como Festival da Barranca. Na Sexta-feira Santa, no horário de almoço, são feitos mais de 300 kg de peixes pescados no Rio Uruguai, fritos e/ou assados com diferentes recheios e acompanhamentos. Esta festa ocorre há mais de 43 anos, nas margens do Rio Uruguai.

Nos últimos anos, nesse mesmo período em São Borja é realizada a Festa do Peixe. Essa festividade apresenta diversos atrativos que estão relacionados à cultura na pesca na cidade, como: jantar à base de peixe; corrida de chalana no rio; elaboração de chalana; pesca na barranca; passeios de chalana; concurso de causos de pescador; entre outros. Tal evento está na sua quinta edição e, até então, não havia um evento que pudesse representar as diversas práticas e os modos de vida das comunidades ribeirinhas e pescadoras. A realização dessas atividades geralmente ocorre no Cais do Porto e nas margens do Rio Uruguai (PINTO; FERNANDES, 2016).

Segundo Saraiva (2015), o peixe faz parte da gastronomia local de São Borja e faz parte da mesa do são-borjense. No passado, o peixe era mais consumido nos restaurantes e bares do Cais do Porto, mas nem todas as pessoas tinham acesso ao produto em função dos preços dos pratos, que não eram acessíveis a toda população. Para Shirota; Sonoda (2007), em cidades ribeirinhas, fatores como o menor custo com frete e o menor tempo entre a despesca e o consumidor final facilitam a aquisição do pescado pela população dessas regiões.

### **Métodos da Pesquisa**

Uma pesquisa sempre será parte de um tipo de problema, de uma interrogação. Desta maneira, ela vai responder às necessidades de conhecimento de certo problema ou fenômeno. Várias hipóteses são levantadas e a pesquisa pode invalidá-las ou confirmá-las (MARCONI; LAKATOS, 2013).

O presente estudo foi desenvolvido no município de São Borja - RS, e o público alvo foram os moradores de São Borja dos bairros do Passo e Paraboi. A pesquisa foi dividida em duas etapas, sendo que a técnica de investigação utilizada para a produção dos dados foi a pesquisa bibliográfica, realizada em bancos de dados CAPES, SCIELO, Google Acadêmico,

Biblioteca Digital Brasileira de Teses/ Dissertações e em livros. O estudo também foi conduzido de forma exploratória descritiva, por meio de entrevistas com questões estruturadas, contendo perguntas fechadas. Assim, para descrever o consumo de peixe nesta pesquisa trabalhou-se com dados de fontes primárias e secundárias.

Após a pesquisa bibliográfica, foi postado em alguns grupos do *Facebook* o link para participação em uma pesquisa estruturada *online*. A escolha desses grupos se deu em razão de milhares de são-borjenses serem membros dos mesmos, pois tratam-se de grupos que têm como objetivo postagens de notícias da cidade, além de reclamações de moradores sobre problemas que ocorrem no município.

O programa utilizado foi o *Google* Formulários. O questionário conteve 5 perguntas estruturadas destinadas aos moradores dos bairros Passo e Paraboi do município de São Borja. Ao final, os dados obtidos por meio dos questionários foram analisados. Então, foram produzidos gráficos para uma demonstração mais clara do comportamento de consumo de peixes no cotidiano dos entrevistados.

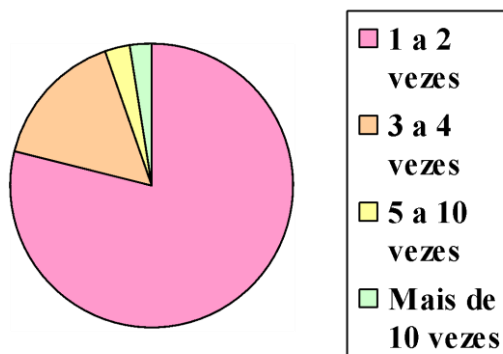
### **Análise dos resultados**

A pesquisa realizada constituiu-se por meio de questionário *online* direcionado para os moradores dos bairros Passo e do Paraboi. No total foram obtidas 105 respostas. Somente foram aceitos os questionários das pessoas que residiam em um dos dois bairros e que consumiam peixe. O questionário encerrava quando as pessoas respondiam que não consumiam peixes ou quando elas afirmavam que eram de outros bairros. Assim, foram excluídas 48 respostas, pois a pesquisa era voltada para o consumo de peixes dos bairros do Passo e Paraboi. Sendo 29 respostas de outros bairros e 19 respostas de pessoas que não consomem peixe. Portanto, um dado relevante encontrado é que 18,09% dos entrevistados não consomem peixe.

Sendo assim, é possível afirmar que obteve-se 57 respostas sobre o consumo de peixe em São Borja, sendo 38 de moradores do bairro Passo e 19 de moradores do bairro Paraboi. O questionário foi disponibilizado do dia 31/10/2019 à 05/11/2019. Todos responderam as seguintes perguntas: “Você consome peixe?” “Em qual destes bairros você mora?” “Quantas vezes você consome peixe no mês?” “Os peixes que você consome são do Rio Uruguai?” “Geralmente, onde você compra peixes?”.

A Figura 1 apresenta a quantidade de consumo mensal de peixe da parcela de moradores pesquisados do bairro do Passo.

**Figura 1: Quantidade de peixe consumido mensalmente pelos moradores entrevistados do bairro do Passo**



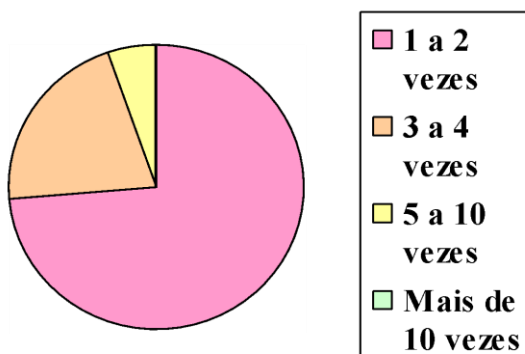
Fonte: Autores, 2020.

Na Figura 1 verifica-se que a maioria das pessoas entrevistadas (30) 78,95% consomem peixe de 1 a 2 vezes ao mês. De acordo com Amaral et al., (2017, p. 196) “a dieta básica do brasileiro é caracterizada pelo consumo, além de café e pão de sal, de arroz, feijão e carne bovina, pela presença de sucos, refrescos e refrigerantes e pouca participação de frutas e hortaliças”.

A minoria das pessoas entrevistadas, (8) 21,05%, consomem peixe mais de 3 vezes ao mês. Sendo, (6) 15,79% de 3 a 4 vezes no mês, e (1) 2,63% de 5 a 10 vezes no mês e mais de 10 vezes no mês com a mesma porcentagem de (1) 2,63%.

A figura 2 apresenta a quantidade de consumo mensal de peixe da parcela de moradores pesquisados do bairro Paraboi.

**Figura 2: Quantidade de peixe consumido mensalmente pelos moradores entrevistados do bairro do Paraboi**



Fonte: Autores, 2020.



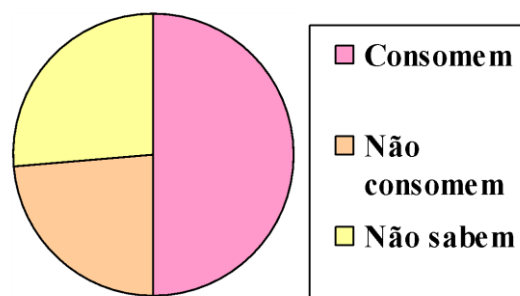
Observa-se que no bairro do Paraboi, os entrevistados, afirmam que não consomem peixe mais de 10 vezes ao mês. E a maioria (14) 73,68% afirma que consome peixe de 1 a 2 vezes ao mês. Em seguida, (4) 21,06% afirmam que consomem peixes de 3 a 4 vezes no mês e (1) 5,26% de 5 a 10 vezes no mês.

Em um comparativo com os moradores entrevistados do Passo e do Paraboi (figura 1 e figura 2), é possível perceber que ambos consomem majoritariamente peixes de 1 a 2 vezes no mês. Porém, dentre os entrevistados é notável que há mais pessoas que consomem peixes de 3 a 4 vezes no mês no Paraboi do que no Passo. Esta constatação faz-se concluir que entre as pessoas entrevistadas, o bairro próximo do rio não se correlaciona ao consumo de peixes, pois as pessoas que moram afastadas do rio (Paraboi) consomem mais peixes, do que as que moram mais perto do rio (Passo).

Silva; Silva; Silva (2011) afirmam que São Borja se caracteriza por ser uma importante cidade histórica e que desfruta de suas origens da sua formação baseada nos povos que migraram e colonizaram a região, como os indígenas, espanhóis, portugueses, alemães, italianos, africanos e árabes. Bombardelli; Sypereck; Sanches (2005), argumentam que a pouca prática dos brasileiros de consumir peixe se dá majoritariamente pela pouca qualidade e diversidade de produtos oferecidos e pela praticidade de outros produtos vendidos nacionalmente.

A Figura 3 apresenta a quantidade de pessoas entrevistadas que consomem peixe do rio no bairro do Passo.

**Figura 3: Quantidade de pessoas entrevistadas que consomem peixe do Rio Uruguai do bairro do Passo.**



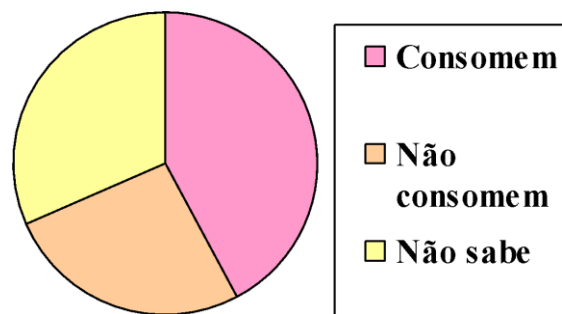
Fonte: Autores, 2020.

Dos entrevistados do bairro do Passo, (19) 50% afirmam que consomem peixes do Rio Uruguai. (9) 23,68% afirmam que não consomem peixes do rio, e (10) 26,32% não sabem de

onde são os peixes que consomem. Apesar da metade dos entrevistados do bairro Passo consumir peixes do Rio Uruguai, verifica-se que, pela grande proximidade das casas com o rio, necessita-se de uma maior integração dos moradores com os pescadores da região, que podem fornecer peixes frescos e de custo acessível aos consumidores locais.

A Figura 4 apresenta a quantidade de pessoas entrevistadas que consomem peixe do rio no bairro Paraboi.

**Figura 4: Quantidade de pessoas entrevistadas que consomem peixe do Rio Uruguai do bairro do Paraboi.**



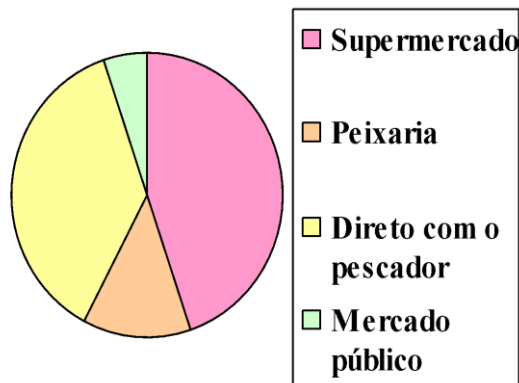
Fonte: Autores, 2020.

Dos entrevistados do Paraboi, 46,15% afirmam que consomem peixes do Rio Uruguai. Já 26,3% afirmam que não consomem peixes do Rio Uruguai. E 31,59% não sabem se os peixes que consomem são do rio. Em comparação com os moradores entrevistados do Passo e do Paraboi (Figura 3 e Figura 4) a maioria consome peixes do Rio Uruguai, e em seguida a outra maior porcentagem indica que esses moradores não sabem de onde são os peixes que eles consomem.

Em um estudo elaborado por Gassen (2013), foi feita uma comparação do consumo das carnes em casa e em bares e restaurantes. O peixe é 9% consumido no mercado domiciliar e 20% no mercado de *food service*. Assim, um dos motivos prováveis que as pessoas não saibam informar se os peixes que elas consomem são do rio ou não, seja porque elas consomem peixes fora de casa.

A Figura 5 refere-se onde os moradores dos bairros compram o peixe.

**Figura 5: Locais onde os moradores entrevistados do bairro do Passo mais compram peixes**

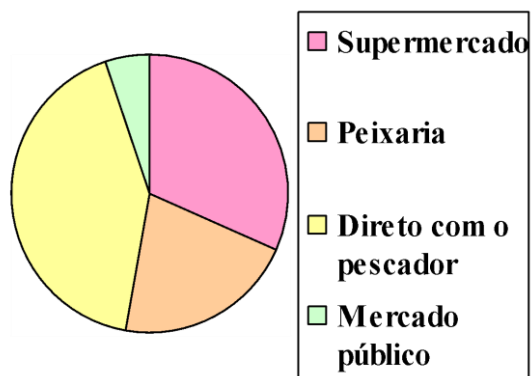


Fonte: Autores, 2020.

Dentre os entrevistados, 44,74% afirmam que compram peixe nos supermercados de São Borja. Garcez; Sánchez-Botero (2005), argumentam que um dos principais meios de comercialização de peixes no Rio Grande do Sul são supermercados. (38,85%) dos entrevistados compram direto com o pescador, (5) 13,16% em peixarias e (2) 5,27% no mercado público.

A Figura 6 apresenta onde os moradores do bairro Paraboi mais compram peixes.

**Figura 6: Locais onde os moradores entrevistados do Paraboi mais compram peixes.**



Fonte: Autores, 2020.

No bairro do Paraboi os entrevistados responderam que compram mais peixes direto com o pescador, um total de (8) 42,10%. Nos supermercados (5) 31,58% e nas peixarias (4) 21,06%. (1) 5,26% afirma que compra peixes no mercado público.

Comparando o bairro do Passo com o do Paraboi (figura 5 e figura 6), pode-se perceber que os mais próximos ao rio (Passo) compram mais peixes nos supermercados e os mais

afastados (Paraboi) compram em sua maioria direto com o pescador. Em uma pesquisa realizada por Gomes (2018, p.12), a maioria dos peixes comprados em mercados são peixes de mar em forma de filé e sardinhas. Enquanto nas bancas diretamente com o pescador, são adquiridos peixes de rio, inteiros e postas, demonstrando espaço para crescimento para os dois tipos de mercados.

Percebe-se que não há um consumo elevado de peixes nos bairros do Passo e Paraboi. A Associação Brasileira de Psicultura (2018) destaca que o brasileiro consome cerca de 9,5 kg de peixes por ano. A recomendação da FAO é de 12 kg/hab/ano, o que é pouco, já que a média mundial é superior a 20 kg/hab/ano. Portanto, a Associação Brasileira de Psicultura (2018) conclui que é preciso impulsionar o consumo de peixe no Brasil. Em São Borja, na pesquisa realizada por Gomes (2018), em 9 meses, foram consumidos 784g por habitante.

### **Considerações finais**

A partir dos resultados apresentados pela pesquisa, foi analisada a diferença no consumo de peixes em dois bairros da cidade de São Borja, um mais próximo ao rio (Passo) e outro afastado do rio (Paraboi). Assim, pode-se concluir que o consumo de peixe não é satisfatório, 18,09% dos entrevistados afirmam que não consomem peixes e a grande maioria dos respondentes (78,95% no bairro do Passo e 73,68% no bairro do Paraboi) consomem peixe apenas 1 ou 2 vezes por mês, número considerado aquém do ideal pela Organização Mundial da Saúde, que é cerca de 5 vezes por mês (FAO, 2012).

Foi observado também que não há muita diferença no consumo de peixes nos bairros pesquisados. Surpreendentemente, a maioria dos entrevistados que residem mais próximos à região costeira do rio (38,85%) consomem peixes comprados nos supermercados. Já os moradores que moram mais afastados do rio compram em sua maioria diretamente com o pescador (42,10%).

O rio é fonte de renda para muitas pessoas na cidade de São Borja. Ele também tem importância ambiental e cultural para o município, pode ser mais explorado e valorizado, utilizando-se da pesca como ferramenta econômica. Conclui-se que o trabalho é relevante para divulgar dados de consumo de peixe na cidade de São Borja, incentivar a preservação, conhecimento, exploração dos peixes e do rio. O envolvimento das novas gerações, das universidades e entidades do município podem impulsionar a busca da valorização da pesca artesanal e do consumo do peixe do Rio Uruguai.

### **Referências**

AMARAL, M.T; APARÍCIO. G.K.S; SOUZA. A; SANTOS. A.M.I. Aplicação de tecnologias tradicionais no beneficiamento do pescado na região do baixo Amazonas, estado do Pará. **Revista Gestão Inovação e Tecnologias**, Aracaju, v. 7, n. 1, p.3708-3721, 8 mar. 2017. Associação Acadêmica de Propriedade Intelectual. <http://dx.doi.org/10.7198/s2237-072220170001010>. Disponível em: <<http://www.revistageintec.net/index.php/revista/article/view/840/771>>. Acesso em: 20 set. 2020.

BALDISSEROTTO, B. Piscicultura continental no Rio Grande do Sul: situação atual, problemas e perspectivas para o futuro. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 1, n. 39, p.291-299, fev. 2009. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-84782009000100051](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-84782009000100051)>. Acesso em: 20 set. 2020.

BIASSI, B.A. et al. Análise etnológica da pesca artesanal nas bacias hidrográficas dos Rios Uruguai e Jacuí, Rio Grande do Sul, Brasil. **Boletim do Instituto de Pesca**, [s.l.], v. 43, n. 3, p.358-372, 29 set. 2017. Boletim do Instituto de Pesca. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.20950/1678-2305.2017v43n3p358>>. Acesso em: 22 set. 2020.

BOMBARDELLI; R.A.; SYPERRECK, M.A.; SANCHES, E.A. Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado. *Arq. ciên. vet. zool. UNIPAR*, 8(2): p. 181-195, 2005. Disponível em: <<http://revistas.unipar.br/index.php/veterinaria/article/view/57/38>>. Acesso em: 12 set. 2019.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

FLANDRIN, Jean-louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015. 888 p. Tradução de: Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas.

FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO. **The state of world fisheries and aquaculture**. Rome: FAO. 2012, 176 p.

GARCEZ, D. S.; SÁNCHEZ-BOTERO, J. I. **Comunidades de pescadores artesanais no estado do Rio Grande do Sul, Brasil**. *Atlântica*, v. 27, n. 1, p. 17-29, 2005. Disponível em: <<https://periodicos.furg.br/atlantica/article/view/2201>>. Acesso em 09 nov. 2020.

GASSEN, B. **Rio Grande do Sul é o estado com mais mortes por doenças do coração no Brasil**. 2013. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/porto-alegre/noticia/2013/10/rio-grande-do-sul-e-o-estado-com-mais-mortes-por-doencas-do-coracao-no-brasil-cj5vdhop406qrxbj0qe5e3d81.html>>. Acesso em: 22 set. 2020.

GOMES, G. de S. A procura por pescados na cidade de São Borja. 2018. 14 f. **TCC (Graduação)** - Curso de Gastronomia, Instituto Federal Farroupilha, São Borja, 2018.

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL **Copa de 2014**: A gastronomia regional entra em campo. Rio Grande do Sul: 2014.

HUE, S.M. **Delícias do Descobrimento**: A gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Zahar, 2009.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção e consumo de pescado no Brasil**. São Paulo: 2014. 15 slides, color.

LOPES, I.G.; OLIVEIRA, R.G. de; RAMOS, F.M. Perfil do consumo de peixes pela população brasileira. **Biota Amazônia**, Macapá, v. 6, n. 2, p.62-65, abr. 2016. Disponível em: <<https://periodicos.unifap.br/index.php/biota/article/view/1929>>. Acesso em: 13 set. 2020.

Lévi-Strauss C. **O triângulo culinário**. In: Cordier S, organizadores. Lévi-Strauss. São Paulo: Documentos; 1990. Série L'Arc, 2.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico**. 7a ed. São Paulo: Atlas, 2013.

PINTO, M.; FERNANDES, V.R. A geografia ribeirinha de São Borja através da produção cultural do bairro do Passo. In: Encontro missionário de estudos interdisciplinares em cultura, 2., 2016, São Luiz Gonzaga. **Anais...** São Luiz Gonzaga: 2016. p. 1 - 16. Disponível em: <<http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2016/11/A-GEOGRAFIA-RIBEIRINHA-DE-S%C3%83O-BORJA-ATRAV%C3%89S-DA-PRODU%C3%87%C3%83O-CULTURAL-DO-BAIRRO-DO-PASSO-2.pdf>>. Acesso em: 12 set. 2020.

POPPE, J.L. O consumo de carne vermelha pela população gaúcha. In: Encontro missionário de estudos interdisciplinares em cultura, 2., 2016, São Luiz Gonzaga. **Anais...** São Luiz Gonzaga: 2016. p. 1 - 11. Disponível em: <<http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2016/10/O-CONSUMO-DE-CARNE-VERMELHA-PELA-POPULA%C3%87%C3%83O-GA%C3%9ACHA-2.pdf>>. Acesso em: 22 set. 2020.

RAIMUNDO, M.G.M. (Org.). **Pescados**: saúde e nutrição. São Paulo: Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios, 2014.

RAMSAY, G.; DENNY, R. **Paixão por frutos do mar**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

SARAIVA, C. Gastronomia, cultura e desenvolvimento: um estudo no município de São Borja. **Dissertação** de mestrado, 2015.

SAVARIN, B. **A filosofia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Tradução de: Paulo Neves.

SHIROTA, R.; SONODA, D. Y. **Demanda por pescados no Brasil entre 2002 e 2003 (2007)**. Disponível em: <[www.sober.org.br](http://www.sober.org.br)>. Acesso em: 06 set. 2020.

SILVA, A.P. da. **Pesca artesanal brasileira. Aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos**. Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2014. 32 p. Disponível em:

<<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/108691/1/bpd3.pdf>>. Acesso em: 22 set. 2019.

SILVA, D. V.; SILVA, M. C. C. da; SILVA, D. V. São Borja e sua diversidade histórico cultural. In: Seminário interestadual de ensino, pesquisa e extensão, 16., 2011, São Borja. **Anais...** São Borja: Mm, 2011. p. 1 - 4. Disponível em: <<https://home.unicruz.edu.br/seminario/anais/anais-2011/humanas/S%C3%83%C6%92O%20BORJA%20E%20SUA%20DIVERSIDADE%20HIST%C3%83%E2%80%9CRICO%20CULTURAL.pdf>>. Acesso em: 09 nov. 2019.

SITWELL, W. **A história da culinária em 100 receitas**. São Paulo: Publifolha, 2015. Tradução de: Áurea Akemi Arata.

SOARES, L.; BELO, M.A. de A. **Consumo de pescados no município de Porto Velho-RO**. Goiânia: Centro Científico Conhecer, 2015. 11 v. Disponível em: <<http://www.conhecer.org.br/enciclop/2015b/multidisciplinar/consumo%20de%20pescado.pdf>>. Acesso em: 17 set. 2020.

#### **Sobre os autores:**

**Anna Luíza Viana Magalhães** é Tecnóloga em Gastronomia pelo Instituto Federal Farroupilha, campus São Borja. E-mail: annaluizavianam@gmail.com

**Aline Prestes Roque** Mestre em Desenvolvimento pela Universidade Regional do Noroeste do Rio Grande do Sul e Docente do Curso Técnico em Cozinha e Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia Farroupilha. E-mail: aline.roque@iffarroupilha.edu.br

**Frederico Cid Soares** Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi e é Professor efetivo do Instituto Federal do Paraná - Campus Foz do Iguaçu. E-mail: iphonedofred@gmail.com