ReGeo ISSN: 2177-3246

COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS PESQUEIROS COMERCIALIZADOS NAS REDES DE SUPERMERCADOS NA CIDADE DE SANTARÉM, PARÁ

MARKETING OF FISHERY PRODUCTS SOLD IN SUPERMARKET CHAINS IN THE CITY OF SANTARÉM, PARÁ

COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS VENDIDOS EN CADENAS DE SUPERMERCADOS EN LA CIUDAD DE SANTARÉM, PARÁ

https://doi.org/10.56238/revgeov17n7-026

Data de submissão: 18/05/2026 **Data de publicação:** 02/07/2026

Tatiane Rodrigues dos Santos
Bacharelando em Engenharia de Pesca
Instituição: Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Laboratório de Socioeconomia Pesqueira, Sala 106, BMT1/UFOPA
E-mail: tatianerodriguessantos2324@gmail.com

Alexsandra Ramos Guerreiro
Bacharel em Engenharia de Pesca
Instituição: Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Laboratório de Socioeconomia Pesqueira, Sala 106, BMT1/UFOPA
E-mail: alexsandra.engpesca@gmail.com

Mila Katrielle De Sousa Marinho
Bacharel em Engenharia de Pesca
Instituição: Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Laboratório de Socioeconomia Pesqueira, Sala 106, BMT1/UFOPA
E-mail: milakatriele17@gmail.com

Tony Marcos Porto Braga
Lattes: http://lattes.cnpq.br/0529014960966788
Instituição: Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), E-mail: tony.braga@gmail.com
Orcid: https://orcid.org/0000-0002-5430-9754

Charles Hanry Faria Junior
Lattes: http://lattes.cnpq.br/7628717670599046
Instituição: Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA), Rua Vera Paz, s/n, Salé, Unidade
E-mail: charles.faria@ufopa.edu.br
Orcid: https://orcid.org/0000-0002-2124-1351

RESUMO
O pescado de água doce constitui importante fonte de proteína animal na Região Amazônica, sendo amplamente consumido em diferentes formas de processamento e comercialização. Nas últimas décadas, as redes de supermercados passaram a desempenhar papel central na distribuição de alimentos, ampliando a oferta e a diversidade de produtos de origem pesqueira. Neste contexto, o presente estudo analisou o panorama da comercialização de pescado em redes de supermercados do município de Santarém-PA. A pesquisa foi realizada em estabelecimentos da zona urbana nos anos de 2021, 2023, 2025 e 2026, por meio de visitas presenciais e registro fotográfico dos produtos expostos. Foram coletadas informações sobre espécie, forma de apresentação, peso, marca e preço de venda. Os

dados foram organizados em planilhas eletrônicas e analisados por estatística descritiva, regressão linear e análise de variância (ANOVA). Os resultados indicaram a existência de 3.277 registros de produtos distribuídos em sete redes supermercadistas, com forte heterogeneidade na oferta entre estabelecimentos. Observou-se maior diversidade de produtos em supermercados localizados em áreas centrais, bem como predominância de produtos in natura refrigerados e enlatados. Em relação às espécies, verificou-se maior participação de grupos como atum, sardinha e camarão, enquanto espécies regionais apresentaram menor representatividade. Os preços variaram amplamente entre produtos e estabelecimentos, com diferenças estatisticamente significativas para itens de maior circulação. Conclui-se que o mercado supermercadista de pescado em Santarém é caracterizado por concentração da oferta, forte presença de cadeias globais de abastecimento e limitada inserção de espécies amazônicas, evidenciando a necessidade de estratégias para fortalecimento da produção e valorização dos recursos pesqueiros regionais.

Palavras-chave: Pescado. Mercado Varejista. Supermercados. Formação de Preços. Amazônia Brasileira.

ABSTRACT
Freshwater fish is an important source of animal protein in the Amazon Region and is widely consumed in different forms of processing and commercialization. In recent decades, supermarket chains have played a central role in food distribution, expanding the availability and diversity of fish products. In this context, the present study analyzed the fish commercialization landscape in supermarket chains in the municipality of Santarém, Pará, Brazil. The research was conducted in urban retail establishments in 2021, 2023, 2025, and 2026 through on-site visits and photographic records of displayed products. Information regarding species, product form, weight, brand, and retail price was collected. Data were organized in spreadsheets and analyzed using descriptive statistics, linear regression, and analysis of variance (ANOVA). The results indicated 3,277 product records distributed across seven supermarket chains, showing strong heterogeneity in supply among establishments. Greater product diversity was observed in supermarkets located in central urban areas, along with a predominance of refrigerated fresh products and canned goods. Regarding species composition, groups such as tuna, sardine, and shrimp were more prevalent, while regional species showed lower representation. Prices varied widely among products and establishments, with statistically significant differences for high-frequency items. It is concluded that the supermarket fish market in Santarém is characterized by supply concentration, a strong presence of global supply chains, and limited inclusion of Amazonian species, highlighting the need for strategies to strengthen local production and enhance regional fish resources.

Keywords: Fish. Retail Market. Supermarkets. Price Formation. Brazilian Amazon.

RESUMEN
El pescado de agua dulce constituye una importante fuente de proteína animal en la Región Amazónica, siendo ampliamente consumido en diferentes formas de procesamiento y comercialización. En las últimas décadas, las redes de supermercados han pasado a desempeñar un papel central en la distribución de alimentos, ampliando la oferta y la diversidad de productos de origen pesquero. En este contexto, el presente estudio analizó el panorama de la comercialización de pescado en redes de supermercados del municipio de Santarém, Pará, Brasil. La investigación se realizó en establecimientos de la zona urbana en los años 2021, 2023, 2025 y 2026, mediante visitas presenciales y registro fotográfico de los productos expuestos. Se recolectó información sobre especie, forma de presentación, peso, marca y precio de venta. Los datos fueron organizados en hojas de cálculo y analizados mediante estadística descriptiva, regresión lineal y análisis de varianza (ANOVA). Los resultados indicaron la existencia de 3.277 registros de productos distribuidos en siete redes de supermercados, con una fuerte heterogeneidad en la oferta entre establecimientos. Se observó una mayor diversidad de productos en supermercados ubicados en áreas centrales, así como una

predominancia de productos refrigerados frescos y enlatados. En relación con las especies, se verificó una mayor participación de grupos como atún, sardina y camarón, mientras que las especies regionales presentaron menor representatividad. Los precios variaron ampliamente entre productos y establecimientos, con diferencias estadísticamente significativas para los ítems de mayor frecuencia. Se concluye que el mercado supermercadista de pescado en Santarém se caracteriza por la concentración de la oferta, una fuerte presencia de cadenas globales de abastecimiento y una limitada inserción de especies amazónicas, evidenciando la necesidad de estrategias para fortalecer la producción local y valorizar los recursos pesqueros regionales.

Palabras clave: Pescado. Mercado Minorista. Supermercados. Formación de Precios. Amazonía Brasileña.

1 INTRODUÇÃO

O pescado de água doce direcionado para a alimentação humana é comercializado in natura e em diferentes níveis de processamento (eviscerado, seco, posta, filé, carne mecanicamente separada, steak, bolinhos, patês, fishburguer) (Brasil, 2017). Constitui uma das principais fontes de proteína animal consumida na Região Amazônica e proporciona benefícios nutricionais (Moura *et al*., 2021) e à saúde (Pereira, 2014).

Nas últimas décadas, as redes de supermercados passaram a ocupar posição central na distribuição de alimentos, ampliando a oferta de produtos de origem pesqueira (Pedroza-Filho *et al*., 2020; Carmo; Junior, 2024; Silva; Faria-Junior; Andrade, 2024) em diversificadas formas de apresentação, conservação, rotulagem, precificação e grupo de espécies ofertadas (duas ou mais espécies do mesmo gênero ou de gêneros diferentes com a mesma denominação comercial), expandindo o acesso dos consumidores aos produtos e as informações sobre origem, com influência nos padrões de consumo (Silva; Junior; Andrade, 2024; Sousa *et al*., 2025). Aliando qualidade (Arruda, 2021), embalagens práticas e pratos pré-prontos, proporcionando praticidade e rapidez no preparo (Pedroza-Filho *et al*., 2020).

Na cidade de Santarém - Pará, considerada como o centro pesqueiro mais importante do Baixo Amazonas (Isaac, 1996), a pesca extrativa e a produção piscícola (Faria-Junior *et al.*, 2020) exercem papeis estratégicos na segurança alimentar da população e geram renda nos diferentes elos da cadeia produtiva, onde atuam pescadores artesanais, intermediários, empresários das redes de indústrias de beneficiamento e o comércio varejista (Lima *et al*., 2016; Silva, 2023; Carmo; Junior, 2024), envolvendo mercados, feiras, supermercados, pequenos comércios, bancas, lanchonetes, restaurantes (Tinico, 2014; Corrêa-Pereira *et al*., 2019) e balneários regionais (Faria-Junior; Rodrigues; Silva, 2020).

Os supermercados em Santarém oferecem uma ampla variedade de produtos pesqueiros aos consumidores santarenos e de municípios vizinhos. Entretanto, existe uma carência de informações relacionadas à descrição da localização desses estabelecimentos, da variedade de produtos ofertados e sua origem, além do preço praticado e do diferencial entre estabelecimentos para o mesmo produto.

Diante desse cenário, o presente artigo apresenta um panorama da comercialização de produtos pesqueiros nas redes de supermercados da cidade de Santarém-PA, de forma a contribuir para a compreensão da estrutura do mercado varejista de pescado neste município e fornecendo subsídios para discussões relacionadas à segurança alimentar, à sustentabilidade da pesca e piscicultura, bem como para o fortalecimento das cadeias produtivas locais.

2 METODOLOGIA

2.1 ÁREA DE ESTUDO

O estudo foi realizado em redes de supermercados que comercializam produtos de origem pesqueira diretamente ao consumidor final, localizadas na zona urbana do município de Santarém, região do Baixo Amazonas, no Estado do Pará. Santarém está localizado nas coordenadas geográficas 2°26'22" Sul e longitude 54°41'55" Oeste, possui área territorial de aproximadamente 17.898,389 km² e população estimada em 331.942 habitantes (IBGE, 2022).

2.2 COLETA DE DADOS

A coleta de dados foi realizada em supermercados localizados na zona urbana do município de Santarém nos anos de 2021, 2023, 2025 e 2026 por meio de visitas presenciais aos supermercados, com registro sistemático dos produtos de origem pesqueira disponíveis para comercialização, expostos nas peixarias e ilhas/freezer e prateleiras desses estabelecimentos (Carmo; Faria-Junior, 2024).

Em cada local foi realizado o registro fotográfico mediante o emprego de aparelho celular. As imagens obtidas permitiram obter dados das embalagens, rótulos e etiquetas informativas contendo os dados sobre o produto, sua denominação comercial, podendo abranger uma ou mais espécies comercializadas sob a mesma denominação, quando informado no rótulo, forma de apresentação, peso (g), marca ou empresa fornecedora e o preço de venda ao consumidor. Considerando a diversidade de produtos, estes foram classificados em seis categorias: embalagens flexíveis (pouches e sachê), enlatados, farinha (concentrados proteicos de pescado), produtos in natura refrigerados (congelados, frescos e processados), salgado (pescado salgado/seco) e snacks (bolinhos e pacotes).

De forma a permitir realizar comparativos entre preço de cada produto entre as redes de supermercados, o efeito do diferencia temporal foi ajustado pelo índice geral de preços ao consumidor (https://www.sedep.com.br/calculo-de-igpm/) para o mês e ano da última coleta segundo a metodologia utilizado por Carmo e Faria-Junior (2024).

Os dados foram digitalizados, organizados e analisados em planilhas do Software Microsoft Excel, com aplicação de procedimentos de estatística descritiva, incluindo a construção de histogramas e o cálculo de frequências relativas, médias e desvios padrão. A regressão linear simples foi empregada para avaliar a relação entre o quantitativo de produtos de origem pesqueira, os grupos de espécies e as empresas fornecedoras. As diferenças de preços entre estabelecimentos foram testadas por meio de análise de variância (ANOVA) de fator único, adotando-se nível de significância de 5% ($p \leq 0,05$) (ZAR, 2010).

Considerando a variação na gramatura dos produtos, os preços foram padronizados por quilograma, a partir do valor indicado na etiqueta e do peso (g) da embalagem, possibilitando a comparação entre os produtos. De forma a preservar os direitos constitucionais das empresas estudas, o nome comercial de cada grupo de supermercados (uma ou mais unidades com a mesma denominação comercial) foi representado por letras e sua distribuição nas zonas demográficas de Santarém: Norte, Sul, Centro Sul, Leste, Oeste, Centro Oeste (Silvia; Faria-Junior; Andrade, 2024)

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foram registradas 3.277 amostras de produtos de origem pesqueira, totalizando 550 produtos diferentes, levando em conta os 40 grupos de espécie utilizadas, a gramatura do produto descrito nas embalagens e a empresa fornecedora (provenientes de 71 empresas fornecedoras). Esses produtos são comercializados em 7 redes de Supermercados, abrangendo 19 pontos de oferta aos consumidores no município de Santarém (Supermercado A – 1 loja, Supermercado B – 1 loja, Supermercado C – 1 lojas, Supermercado D – 2 lojas, Supermercado E – 9 lojas, Supermercado F – 4 lojas e Supermercado G – 1 loja). Esse quantitativo variou ao longo do processo amostral por conta da abertura de novo Supermercado, crescimento de um dos Grupos (duas ou mais unidades) de supermercados, bem como a desativação de parte das unidades de um Grupo de Supermercados, as quais foram parcialmente ocupadas por um dos Grupos já localizados na cidade. Em decorrência dessa reconfiguração, o número total de pontos de oferta para o último ano de coleta foi reduzido para 10 lojas.

Essa variação no número de pontos de venda durante o período amostral é reflexo direto de uma instabilidade estrutural no setor varejista de Santarém. O Supermercado E, que historicamente operava com nove unidades, distribuídas em 4 bairros de Santarém, atravessou um complexo processo de recuperação judicial iniciado em 2019 e como estratégia para sua continuidade no mercado, promoveu uma severa contração operacional, mantendo apenas três lojas ativas (Alves, 2025; O impacto, 2025), porém atualmente só conta com uma loja funcionando.

O cenário de retração possibilitou um movimento de instalação de novo Supermercado, bem como da sucessão comercial e expansão estratégica por parte do Supermercado F, que passou a ocupar parte dos espaços físicos anteriormente pertencentes ao Supermercado E, o que demonstra a rapidez da reconfiguração do mercado local (Santareno, 2026). Essa dinâmica alterou a oferta de pescado e produtos derivados, uma vez que o Supermercado E ofertava uma diversidade maior de produtos quando comparado ao Supermercado F, modificando a diversidade de produtos entre os bairros de Santarém.

Essa mudança fica evidente quando se observa a forte concentração espacial e comercial da oferta em um número restrito de redes (Tabela 01), com destaque aos Supermercados B, C e F, que em conjunto respondem por 64,5% do total de registros de produtos diferentes ofertados. Dentre esses, o Supermercado B concentra isoladamente 23,0% da oferta, proporcionando ampla diversidade de produtos pesqueiros e, portanto, um maior poder de escolha e praticidade aos seus consumidores (Silva; Faria-Junior, Andrade, 2024). Uma estratégia que pode conferir maior competitividade, uma vez que os consumidores amazônicos possuem elevado consumo *per capita* de pescado, como reflexo da cultural da região (FAO, 2011; Procon, 2021; Miranda, 2024).

Tabela 1. Distribuição da diversidade de produtos de origem pesqueira nos Supermercados de Santarém.

Supermercado	**Produtos diferentes**	**Percentual (%)**
Supermercado A	80	9,7
Supermercado B	189	23,0
Supermercado C	182	22,0
Supermercado D	108	13,1
Supermercado E	24	3,1
Supermercado F	161	19,5
Supermercado G	79	9,6

Fonte: Elaborada pelos autores.

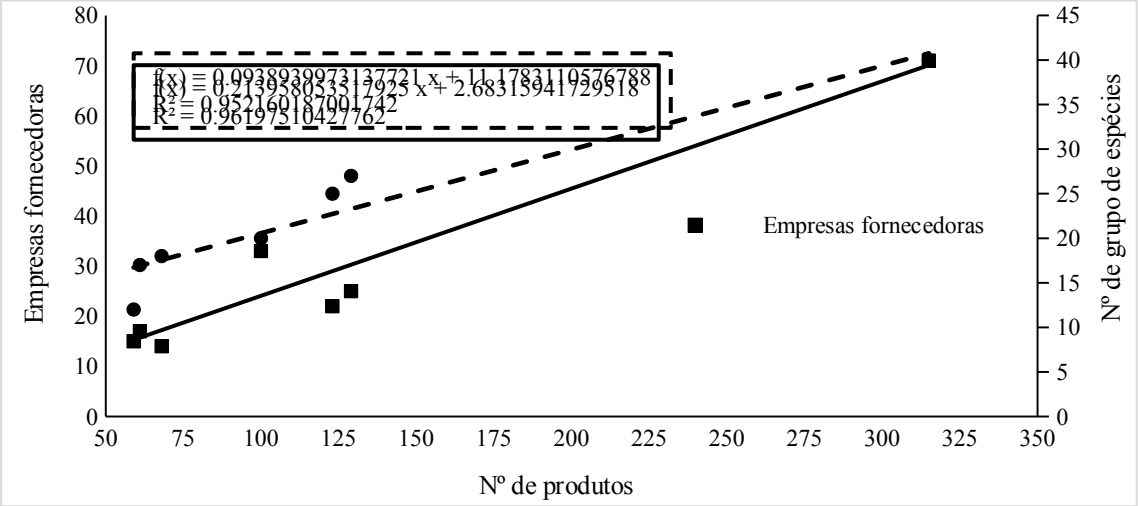
A análise detalhada da distribuição geográfica da oferta de produtos à base de pescado por estabelecimento no município de Santarém-PA (Tabela 02) demonstra uma heterogeneidade geográfica marcante entre os bairros, onde a maior diversidade de produtos tem forte relação linear com o número de grupos de espécies o quantitativo de empresas fornecedoras integradas à cada Supermercado (Figura 01), sem levar em conta a gramatura (peso da embalagem), uma vez que o mesmo produto pode ser comercializado em embalagens e pesos diferenciados.

Tabela 2. Oferta de pescado por zona da cidade e marcas/ empresas fornecedoras.

Local	**Bairro**	**Zona da cidade**	**Produtos**	**Grupos de espécies**	**Empresas fornecedoras**
Supermercado A	Aeroporto Velho	Zona Central	68	18	14
Supermercado B	Santarenzinho	Zona Oeste	129	27	25
Supermercado C	Santarenzinho	Zona Oeste	123	25	22
Supermercado D	Diamantino Aldeia	Zona Sul Zona Central	315	40	71
Supermercado E	Centro	Zona Central	100	20	33
Supermercado F Supermercado F Supermercado F Supermercado F	Salvação Aldeia Santana Nova Vitória	Zona Oeste Zona Central Zona Leste Zona Oeste	61	17	17
Supermercado G	Rodagem	Zona Norte	59	12	15

Fonte: Elaborada pelos autores.

Figura 1. Quantitativo de produtos de origem pesqueira ofertados nos Supermercados de Santarém de acordo com a empresa fornecedora e os grupos de espécies.



Fonte: Elaborada pelos autores.

Os supermercados localizados em áreas centrais da cidade apresentam maior diversidade de empresas fornecedoras, grupos de espécies e produtos, quando comparados aos estabelecimentos situados em zonas periféricas. Esse padrão pode ser observado, por exemplo, no Supermecado D, situado nos bairros da Aldeia e Diamantino, que oferta produtos produzidos por 71 empresas fornecedoras, abrangendo 40 grupos de espécies e 315 produtos, configurando-se como o estabelecimento com maior amplitude de oferta entre os analisados.

Os Supermercado localizados na Zona Central de Santarém abrigam em conjunto a maior oferta de produtos de origem pesqueira. Essa maior oferta, de acordo com Silva, Faria-Junior, Andrade (2024) e Souza, Oliveira, Souza (2024), pode estar associada a uma melhor infraestrutura de armazenamento, maior frequência de abastecimento, acesso facilitado a distribuidores e fornecedores variados, além de maior integração a cadeias de suprimento mais complexas, o que reduz custos operacionais e amplia a variedade de itens disponíveis. Além de estarem localizados em uma região com maior dinamismo econômico, tendem, portanto, a diversificar sua oferta como estratégia para atender diferentes perfis de consumo e aumentar sua competitividade no mercado (Ibope inteligência, 2011).

Os Supermercado localizados na Zona Central de Santarém abrigam em conjunto a maior oferta de produtos de origem pesqueira. Essa maior oferta, de acordo com Silva, Faria-Junior, Andrade (2024) e Souza, Oliveira, Souza (2024), pode estar associada a uma melhor infraestrutura de armazenamento, maior frequência de abastecimento, acesso facilitado a distribuidores e fornecedores variados, além de maior integração a cadeias de suprimento mais complexas, o que reduz custos operacionais e ampla a variedade de itens disponíveis. Além de estarem localizados em uma região com maior dinamismo

econômico, tendem, portanto, a diversificar sua oferta como estratégia para atender diferentes perfis de consumo e aumentar sua competitividade no mercado (Ibope inteligência, 2011).

Em contrapartida, os Supermercados mais novos e de menor porte, como os estabelecimentos A e G, apresentam menor diversidade de marcas, grupos de espécies e produtos, ofertando um mix mais restrito e padronizado, seja devido a limitação física ou por estar em processo de análise da aceitação dos produtos ofertados, sob o ponto de vista da psicologia econômica ou economia comportamental (Procon, 2021), bem como de seu planejamento estratégico (Sebrae, 2020).

Esse padrão sugere a adoção de estratégias comerciais mais conservadoras, voltadas à adequação da oferta às características do mercado local e à otimização de custos operacionais. Além disso, a menor diversidade pode refletir limitações relacionadas à infraestrutura, capacidade logística e perfil de consumo dessas regiões. Nesse contexto, as decisões de sortimento no varejo alimentar são influenciadas por fatores como restrições logísticas, disponibilidade de espaço físico e comportamento do consumidor, importando diretamente na diversidade da oferta (Hwang; Bronnenberg; Thomadsen, 2010; Kim; Yeo, 2022).

Estudos mostram que supermercados de menor porte ou inseridos em localidades com menor poder de compra, tendem a adotar estratégias de sortimento mais restritas, priorizando produtos de maior giro e maior demanda local, em detrimento de itens com menor rotatividade, como determinados produtos perecíveis. Esse comportamento reforça a relação entre característica socioeconômicas do mercado consumidor e a definição do mix de produtos no varejo alimentar, evidenciando que a amplitude de oferta não depende apenas da localização, mas também da dinâmica de consumo e da viabilidade operacional dos estabelecimentos (Briesch; Chintagunta; Fox, 2009; Veiga *et al*., 2011; Kwak; Duvvuri; Russell, 2015; Lazzarini *et al*., 2015).

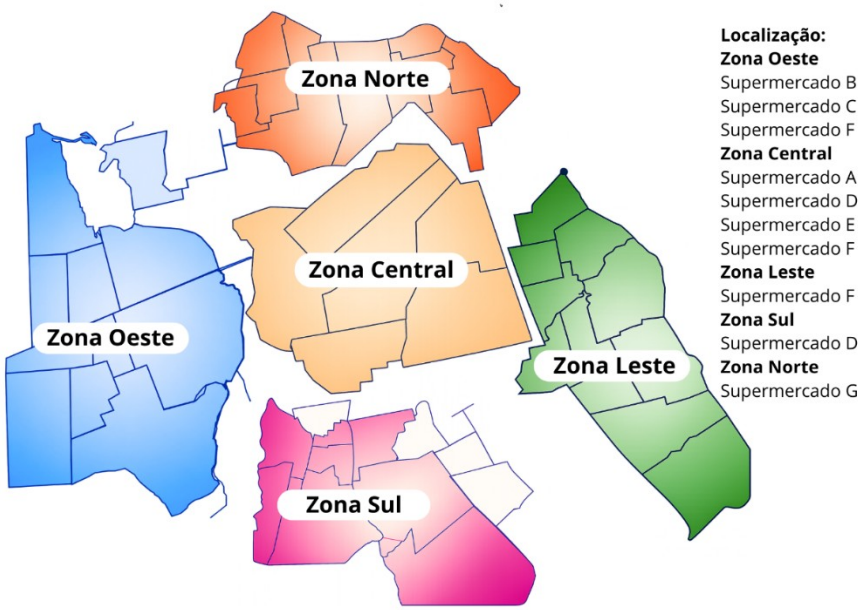
A variedade catalogada neste estudo é elevada quando comparada a investigações conduzidas em outras cidades brasileiras. Em Supermercados de Belém (PA), por exemplo, foi identificada uma oferta significativamente mais concentrada, com predominância de poucas espécies tradicionais e menor diversidade de apresentações, especialmente no segmento de produtos processados (Barbosa *et al*., 2007). Resultados semelhantes foram observados em Manaus (AM), onde a elevada disponibilidade de espécies regionais está fortemente associada ao desembarque local, mas com menor padronização de gramaturas e reduzida diversificação industrial (Carmo; Junior, 2024).

Estudos realizados em capitais do Sudeste, como São Paulo (SP) e Rio de Janeiro (RJ), indicam maior diversidade de produtos industrializados, cortes padronizados e ampla variação de gramaturas, sobretudo em redes de Supermercados de grande porte. Pesquisas de mercado conduzidas por IBGE (2020) e análises acadêmicas sobre cadeias agroalimentares urbanas mostram que, nesses centros, a

oferta de pescado pode ultrapassar 400 itens distintos, impulsionada pela integração com cadeias nacionais e internacionais de abastecimento, pela presença de produtos importados e pela maior participação de alimentos prontos ou semiprontos.

O mapa de distribuição dos bairros de Santarém (Figura 02) reforça a relação entre localização espacial dos estabelecimentos e o padrão de oferta observado, evidenciando a concentração dos Supermercados com maior diversidade de produtos nas áreas centrais e de maior dinamismo urbano. Essa configuração espacial confirma a indicação de que fatores como acessibilidade, fluxo de consumidores e proximidade com eixos comerciais estratégicos, influenciam diretamente a amplitude e a complexidade da oferta de produtos pesqueiro (Nadai, 2024; Santos, 2025).

Figura 2. Mapa de distribuição dos Supermercados por zonas urbanas de Santarém-PA.



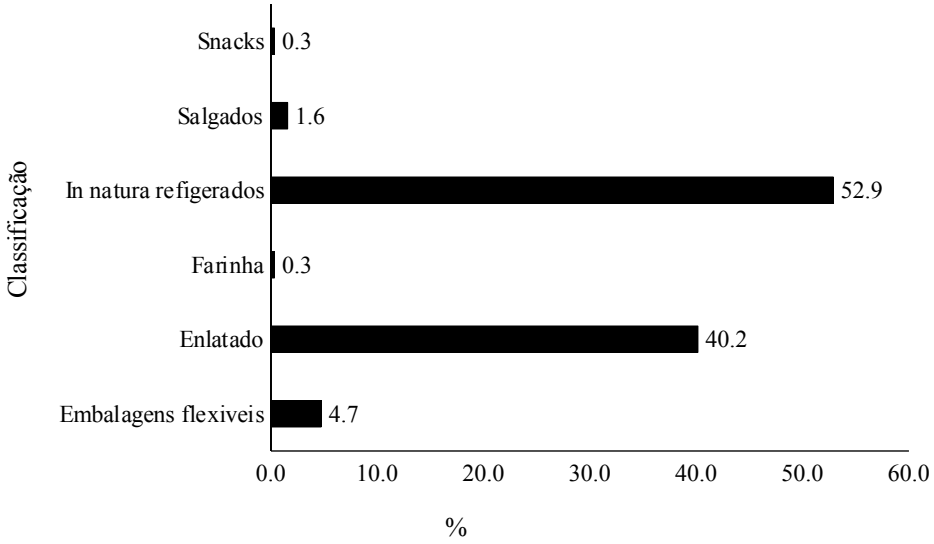
Fonte: Portal JK Notícias com adaptações dos autores.

Os Supermercados localizados no bairro Santarenzinho (B e C) apresentam diversidade intermediária de pescado, com destaque para a variedade de produtos e o número de grupos de espécies (Tabela 02). Embora não alcancem os níveis máximos observados no Supermercado D, esses estabelecimentos desempenham papel relevante no atendimento da demanda em áreas residenciais, em consonância com a literatura que associa o sortimento ao perfil de consumo local (Fedoseeva; Herrmann, 2023). De modo geral, os resultados indicam concentração da diversidade em poucos Supermercados, padrão que não se explica apenas pelo porte das lojas, mas também por estratégias de sortimento centralizadas em grandes redes varejistas (Burt; Sparks, 2003; Dawson, 2007).

Nesse contexto, a definição do mix de produtos resulta da interação entre estratégias globais de redes varejistas, eficiência logística e adaptação ao mercado local, mais do que exclusivamente do tamanho da unidade (Wrigley; Lowe, 2010), uma vez que os Supermercados B e C, apesar de pertencerem a grandes redes de empresas nacionais e internacionais, tem menor diversidade de produto de origem pesqueira, quando comparados ao Supermercado D (local). Esse padrão tem implicações diretas para a valorização de espécies locais e para a visibilidade da diversidade de produtos ofertados nesses estabelecimentos comerciais, uma vez que a padronização do sortimento tende a privilegiar produtos de maior escala e maior giro comercial (Diniz *et al*., 2013). Devemos ressaltar que estudos sobre consumo alimentar apontam que a valorização de produtos regionais pode ser influenciada por fatores culturais e de preferência do consumidor, ainda que frequentemente limitada por preço e disponibilidade no varejo formal (Ilbery; Kneafsey, 2000; Tregear *et al*., 2007; Braga *et al*., 2016; Sebrae, 2020).

De acordo com a categorização realizada, considerando a empresa fornecedora, grupo de espécies utilizadas e variação de gramatura (peso da embalagem), se observou uma elevada concentração percentual em duas categorias principais, onde os *in natura* refrigerados representam 52,9% enquanto os enlatados 40,2% (Figura 03). Essa distribuição revela pouca diversidade, fortemente orientada a produtos de maior vida útil e menor risco logístico, ao mesmo tempo em que indica baixa inserção de produtos perecíveis (Machado; Barbosa; Pedro, 2022).

Figura 3. Distribuição percentual dos produtos de origem pesqueira por forma de conservação nos supermercados de Santarém-PA.



Fonte: Elaborada pelos autores.

O resultado obtido corrobora com a caracterização dos produtos de pescado e seus derivados comercializados nos grandes estabelecimentos de varejo (empórios, supermercados e hipermercados) distribuídos na área urbana da Cidade de Manaus, realizada por Silva, Faria-Junior e Andrade (2023), onde os autores identificaram que o pescado congelado (aqui envolvendo a in natura refrigerados) e os produtos em conservas (enlatados) são mais diversos. Esse padrão também é consistente com análises mais amplas sobre os sistemas alimentares e cadeias de suprimento de pescado, nas quais produtos congelados e *shelf-stable* (estáveis à temperatura ambiente) são apontados como predominantes no varejo moderno, em função de sua maior vida útil, facilidade de armazenamento e redução de perdas pós-colheita (FAO, 2022).

De acordo com a FAO (2022; 2024), a expansão do consumo de pescado processado e congelado está associada à urbanização, à consolidação das redes supermercadistas e às exigências logísticas e sanitárias do comércio varejista contemporâneo. Além disso, a intensificação da vida urbana tem levado os consumidores a buscar produtos que ofereçam maior comodidade no preparo, bem como estabelecimentos localizados próximos à residência ou ao longo de seus trajetos cotidianos, que disponham de maior segurança, estacionamento, conforto e facilitem a aquisição de diversos produtos em uma única visita, característica marcante dos padrões de consumo observados em centros urbanos mais desenvolvidos (Estrella *et al*., 2014; Pinheiro; Freitas, 2022).

Nos contextos das áreas produtoras de algumas espécies de peixes, como ocorre em grande parte da Amazônia urbana, esses fatores tendem a limitar a oferta regular de pescado fresco, que se concentram em feiras e mercado e que exigem beneficiamento em casa ou nas próprias feiras/mercados (com custo adicional em alguns casos), favorecendo produtos industrializados, padronizados e de origem nacional ou internacional (Pinheiro *et al*., 2014; Silva; Siebert, 2019; FAO, 2024).

Em contraste com resultados observados em outros estudos realizados em cidades da Região Norte, como Manaus, onde há maior ênfase na oferta de grupos de espécies regionais in natura nos supermercados, o padrão identificado neste estudo revela uma estrutura distinta, no qual esse contexto evidencia a forte conexão entre produção pesqueira local e abastecimento do varejo, bem como a oferta de tambaqui (*Colossoma macropomum*) e pirarucu (*Arapaima gigas*) de origem aquícola (Carmo; Faria-Junior, 2024) sendo ofertados em apenas nos Supermercados E e G, com destaque para o tambaqui de origem aquícola.

A partir da classificação dos produtos derivados de pescado, observa-se uma clara predominância de in natura resfriado, como filés, postas e demais cortes. Esse padrão evidencia que a cadeia de comercialização do pescado está fortemente ancorada na conservação por refrigeração,

estratégia amplamente utilizada para ampliar a vida útil e garantir a segurança sanitária de um alimento caracterizado por elevada perecibilidade (Machado; Barbosa; Pedro, 2022).

Além disso, a expressiva presença de cortes padronizados e embalagens práticas (bandejas e pacotes) sugere uma adaptação da oferta às exigências do varejo moderno e às demandas dos consumidores urbanos por conveniência e facilidade de preparo (Gonçalves, 2019). Em contraste, os produtos conservados em temperatura ambiente (pescado salgado seco e farinha de peixe) aparecem em menor diversidade, indicando que, embora desempenhem papel complementar na oferta, não constituem o eixo central da comercialização observada (Brasil, 2014). Porém, em épocas específicas, como nas festividades de Natal e Ano Novo, a oferta é ampliada regionalmente, assim como observado em outros centros urbanos (SEBRAE, 2020).

A maioria dos produtos ofertados podem também ser classificados como minimamente processado (Brasil, 2014), representando a maior parte da amostra, incluindo filés de pirarucu, tambaqui e postas de diferentes espécies. Esse padrão sugere que o mercado analisado valoriza produtos com menor grau de processamento, preservando características mais próximas do pescado *in natura*. Além disso, observa-se a presença de produtos como peixe inteiro e camarão congelado, reforçando a diversidade dentro da categoria de minimamente processados, e mostrando que o congelamento não está restrito apenas a cortes padronizados (Brasil, 2014). Esse padrão é coerente com estudos que apontam que o congelamento constitui a principal estratégia de conservação do pescado no varejo moderno, sendo aplicado tanto a cortes padronizados (filés e postas) quanto a produtos minimamente processados, como peixe inteiro e crustáceos, de modo a preservar atributos de frescor e qualidade percebida pelo consumidor (Huss, 1995; FAO, 2018).

Por outro lado, os produtos ultraprocessados, como bolinho de peixe e nuggets, embora estejam presentes na oferta, ainda apresentam baixa representatividade no mercado analisado, especialmente quando comparados aos produtos in natura ou minimamente processados. Esse cenário pode sugerir a existência de um espaço potencial para a ampliação de produtos com maior valor agregado e maior grau de processamento, desde que essa expansão seja compatível com as preferências de consumo e as condições locais de produção e comercialização (Medeiros *et al*., 2018; Monteiro *et al*., 2019).

Os produtos enlatados que são conservados em temperatura ambiente, como sardinha enlatada, atum em sachê e farinha de peixe, embora apresentem vantagens como maior durabilidade e praticidade, ofertados em diversidade inferior à in natura refrigerado, reforça a centralidade predominante do mercado de pescado analisado (Oliveira, 2025).

O diagnóstico de Silva *et al*. (2019) em São Luiz (MA) identificou uma ampla diversidade biológica no varejo, totalizando 21 espécies de peixes dulcícolas e marinhas. A regularidade de 11

dessas espécies em todas as filiais aponta para um hábito de consumo consolidado na região, destacando-se peixes como o tambaqui (*Colossoma macropomum*), a pescada-amarela (*Cynoscion acoupa*) e a tilápia (*Oreochromis spp.*), entre outros. Para além da seleção de espécies, a estratégia de comercialização das redes foca na versatilidade do produto: o pescado é exposto inteiro *in natura* ou sob variadas formas de beneficiamento (filetado, tratado/eviscerado, sem cabeça, seco ou em carcaça), segmentando o atendimento para diferentes demandas do público.

Quando a análise se direciona ao produto, de acordo com o grupo de espécies, se observa que os supermercados localizados em Santarém ofertam cerca de 40 grupos de espécies, independente do fornecedor e da gramatura do produto. Porém, quando o fornecedor e a gramatura são levadas em conta, os 10 primeiros grupos de espécies agregam 75,5% da oferta, com destaque para o atum (*Thannus spp.*) (15,1%) (Tabela 03).

Tabela 3. Distribuição percentual dos grupos de espécies nas redes de supermercado de Santarém-PA.

Grupo de espécies	**Nome científico**	**%**
Atum	*Katsuwonus pelamis; Thunnus albacares; Thunnus alalunga*	15,1
Pescada	*Plagioscion squamosissimus; Macrodon ancylodon; Cynoscion acoupa*	10,1
Sardinha	*Sardinella brasiliensis; Sardinella aurita; Sardina pilchardus*	10,1
Camarão	*Macrobrachium amazonicum; Litopenaeus vannamei; Farfantepenaeus brasiliensis; Farfantepenaeus subtilis; Litopenaeus schmitti*	9,4
Bacalhau	*Gadus morhua; Gadus macrocephalus; Pollachius virens; Melanogrammus aeglefinus*	7,5
Salmão	*Salmo salar; Oncorhynchus kisutch; Oncorhynchus tshawytscha; Oncorhynchus mykiss*	6,3
Tambaqui	*Colossoma macropomum*	6,0
Pirarucu	*Arapaima gigas*	4,7
Tilápia	*Oreochromis niloticus; Oreochromis mossambicus; Oreochromis aureus*	3,8
Surubim	*Pseudoplatystoma corruscans; Pseudoplatystoma punctifer; Pseudoplatystoma tigrinum*	2,5

Fonte: Elaborada pelos autores.

Essa forte presença de produtos industrializados e amplamente difundidos nas redes de supermercados estabelece um contraste cultural e econômico direto com o comércio tradicional da região (Porter, 2008). O tambaqui, o pirarucu e os surubins em conjunto viabilizam a oferta de 13,2% dos produtos de origem pesqueira, muito embora, parte do camarão e dos peixes comercializados nos supermercados (em embalagens próprias somente com a denominação camarão, onde o *Macrobrachium amazonicum* e a pescada *Plagioscion squamosissimus* podem estar inseridos) possam ser de espécies locais, porém, não houve a possibilidade de identificação ao nível de espécies, o que elevaria a participação de produtos regionais, como descrito no estudo de Carmo; Faria-Junior (2024).

Na Amazônia, o consumo de pescado é historicamente marcado pela preferência por espécies nativas de água doce em estado fresco. Silva e Siebert (2019), ao realizarem o levantamento dos principais peixes comercializados na Feira do Pescado de Santarém (PA), demonstraram que a

comercialização local é dominada por espécies regionais, como o jaraqui (*Semaprochilodus insignis* e *S. taeniurus*), o pacu (vários gêneros de Serrasalmidae) e o tamuatá (*Hoplosternum littorale*). Da mesma forma, Guerreiro (2023) aponta que o mercado de derivados de pescado em Santarém caminha a passos graduais na verticalização de produtos locais.

Portanto, a dominância do atum, da sardinha e do camarão nos supermercados locais sugere que esse canal de comercialização atua sob uma lógica de abastecimento distinta das feiras livres (Silva, 2023). Enquanto as feiras e mercados tradicionais sustentam a economia pesqueira artesanal da região com foco em espécies frescas da bacia amazônica (Silva; Siebert, 2019; Guerreiro, 2023), as redes de supermercados da cidade atuam com a introdução de grupos de espécies de pescado comercializadas globalmente, viabilizado maior conveniência por meio da diversificação de marcas e gramaturas de espécies marinhas e industrializadas (Carmo; Junior, 2024).

Conforme evidenciado na Tabela 03, a distribuição percentual dos grupos de espécies comercializadas nas redes de supermercados de Santarém-PA revela uma forte presença de produtos associados a cadeias nacionais e internacionais de abastecimento, com destaque para o atum, a sardinha, o camarão cultivado, o bacalhau e o salmão.

A expressividade do bacalhau e do salmão, espécies majoritariamente importadas, evidencia a inserção do mercado local em circuitos globais de comercialização, orientados por padrões de regularidade, escala e padronização exigidos pelo varejo moderno (Santos, 2025). Paralelamente, a participação da tilápia reforça o papel crescente da aquicultura continental como fonte previsível e competitiva de abastecimento, em consonância com as tendências apontadas pela FAO (2024), bem como o aumento da produção e oferta de pescado cultivado regional, como o tambaqui (PeixeBr, 2026).

Embora espécies regionais como pirarucu, tambaqui e o surubim estejam presentes entre os grupos mais comercializados, sua participação permanece relativamente limitada, sinalizando os desafios estruturais enfrentados pela produção amazônica para ampliar sua inserção nos circuitos formais do varejo supermercadista (Pinheiro *et al*., 2014), assim como a limitações associadas à regularidade do abastecimento, à padronização dos produtos e ao atendimento das exigências logísticas e sanitárias das redes supermercadistas (Gonçalves, 2019; Barcellos, 2022). No entanto, o cenário regional mostra-se promissor, a partir da perspectiva do aumento produtivo (PeixeBr, 2026) e sua maior inserção nos supermercados regionais, como observado por Carmo; Faria-Junior (2024) para Manaus. Além disso, a presença de três espécies regionais reforça sua centralidade na cultura alimentar local, onde figuram entre as espécies de maior preferência (Braga *et al*., 2016).

Esse cenário também reflete o fato de que apenas poucas indústrias locais utilizam essas espécies de forma sistemática e as destinam ao mercado local, enquanto a maior parte do

beneficiamento se orienta para espécies de peixes de couro direcionados a outros centros urbanos do país e ao mercado externo (Faria-Junior; Sousa, 2020). Assim, apesar de sua elevada relevância socioeconômica e cultural na Amazônia, persiste um descompasso entre a produção regional e sua inserção nos circuitos formais locais (Almeida, 2024).

No contexto amazônico, entretanto, a diversidade observada dos produtos ofertados tende a assumir configuração distinta: embora exista elevada riqueza de espécies potenciais, a oferta varejista permanece concentrada em poucos grupos comerciais, com menor diferenciação de marcas e formas de apresentação. Esse padrão foi descrito por Silva. Faria-Junior e Andrade (2024), que destacam a coexistência de alta biodiversidade regional com baixa diversidade efetiva no varejo formal, em função de limitações logísticas, sanitárias e de processamento.

Esse padrão revela forte fragmentação da oferta, distribuída entre muitas espécies com presença esporádica no mercado e contribuição marginal para o volume total comercializado, quando comparadas ao núcleo dominante (Liu; Zheng, 2020). Assim, a diversidade observada tem caráter mais residual do que competitivo, reforçando a concentração do mercado em poucos produtos de maior aceitação e previsibilidade econômica (FAO, 2024).

Em termos do valor de comercialização por quilograma, se observa grande amplitude entre produtos do mesmo grupo de espécies, seja relacionado ao grau de beneficiamento, gramatura ou fornecedor. Além disso, como estratégia de vendas (Sebrae, 2020; Procon, 2021), os supermercados costumam realizar promoções, mediante a redução no valor de comercialização para atrair consumidores ou para comercializar produtos próximos ao vencimento do prazo de validade, objetivando reduzir as suas perdas, o que influencia na amplitude de preços observada (Kotler; Keller, 2016; Fao, 2019).

A análise dos dados de preços por quilograma mostra uma grande amplitude (mínimo de R$ 9,70, máximo de R$ 3.266,76 e média de R$ 64,40 ± 70,52), como resultado da diversidade de produtos, levando em conta o grupo de espécies, empresas fornecedoras e gramatura do produto. Onde os 10 produtos com maior valor de comercialização são derivados de grupos de espécies do extrativismo e de cultivo, porém, não produzidos localmente (Tabela 04). Já as espécies regionais possuem menor amplitude de preço por quilograma (Tabela 05).

Tabela 4. Preço de comercialização (kg) dos produtos pesqueiros de acordo com o grupo de espécie nos supermercados de Santarém-PA.

Grupo de espécie	Nome científico	R$ mínimo	R$ máximo	R$ médio ± DesvPad
Camarão	*Litopenaeus vannamei; Farfantepenaeus sp.; Litopenaeus schmitti; Macrobrachium amazonicum*	R$ 17,69	R$ 3.266,76	R$ 124,82 ± 197,68

Salmão	*Salmo salar; Oncorhynchus spp.*	R$ 9,70	R$ 362,59	R$ 124,03 ± 43,74
Bacalhau*	*Gadus spp.; Molva molva; Pollachius virens*	R$ 19,83	R$ 298,90	R$ 103,58 ± 50,29
Namorado	*Pseudopercis sp.*	R$ 226,13	R$ 242,22	R$ 238,76 ± 6,23
Lula	*Doryteuthis sp.; Illex argentinus*	R$ 29,74	R$ 168,33	R$ 93,63 ± 40,46
Polvo	*Octopus sp.; Enteroctopus megalocyathus*	R$ 149,12	R$ 166,33	R$ 153,54 ± 7,35
Atum	Thunnus *spp.; Katsuwonus pelamis*	R$ 29,42	R$ 165,52	R$ 57,98 ± 16,52
Mexilhão	*Perna sp.; Mytilus edulis*	R$ 38,86	R$ 148,52	R$ 68,03 ± 20,95
Sardinha	*Sardinella spp.*	R$ 12,32	R$ 141,06	R$ 39,76 ± 16,28
Panga	*Pangasius sp.; Pangasianodon gigas*	R$ 27,24	R$ 135,00	R$ 41,68 ± 26,40

Fonte: Elaborada pelos autores.

Tabela 5. Preço de comercialização (kg) dos produtos pesqueiros de grupo de espécie regionais nos supermercados de Santarém-PA.

Grupo de espécie	**Nome científico**	**R$ mínimo**	**R$ máximo**	**R$ médio ± DesvPad**
Pirarucu	*Arapaima gigas*	R$ 26,44	R$ 101,00	R$ 43,49 ± 13,06
Surubim	*Pseudoplatystoma sp.*	R$ 19,98	R$ 89,98	R$ 39,92 ± 13,31
Acarí	*Pterygoplichthys pardalis*	R$ 34,48	R$ 89,91	R$ 60,40 ± 14,79
Tambaqui	*Colossoma macropomum*	R$ 9,70	R$ 77,98	R$ 34,61 ± 16,74
Dourada	*Brachyplatystoma rousseauxii*	R$ 21,49	R$ 48,09	R$ 34,57 ± 9,47
Tucunaré	*Cichla spp.*	R$ 38,89	R$ 45,08	R$ 42,32 ± 2,02
Mapará	*Hypophthalmus edentatus*	R$ 28,78	R$ 39,80	R$ 36,15 ± 3,12
Piramutaba	*Brachyplatystoma vaillantii*	R$ 17,80	R$ 37,98	R$ 29,91 ± 5,23
Mandira	*Pimelodus maculatus*	R$ 27,89	R$ 36,72	R$ 30,55 ± 3,22
Douradinha	*Brachyplatystoma juruense*	R$ 30,63	R$ 33,80	R$ 32,53 ± 1,73
Arraia	*Potamotrygon sp.*	R$ 17,13	R$ 19,60	R$ 18,43 ± 1,04

Fonte: Elaborada pelos autores.

Esse diferencial revela uma clara estratificação no mercado de pescado e derivados, dividida entre produtos de consumo capilarizado e espécies de alto valor agregado (Porter, 2008). Conforme apontado por Costa *et al*. (2022), produtos amplamente difundidos como a sardinha, a tilápia e o atum apresentam as menores barreiras de entrada financeira, com preços mínimos partindo da base unitária. Essa amplitude concentrada na faixa inferior reflete uma ampla diversidade de formatos comerciais (como as conservas e os cortes congelados populares), garantindo maior acessibilidade às classes de menor poder aquisitivo (Ministério de Pesca e Aquicultura, 2008).

Em contrapartida, o segmento de alto valor agregado é liderado pelo camarão, bacalhau e salmão. Essa precificação acentuada evidencia a forte segmentação do mercado e a diferenciação por atributos como qualidade percebida, origem geográfica (no caso de produtos importados como o salmão e o bacalhau) e estratégias agressivas de marketing (Dantas Filho *et al*., 2021; Silva, 2023).

No cenário das espécies nativas da piscicultura e da pesca nacional, o pirarucu, o tambaqui e o surubim têm a maior amplitude de preços, motivado principalmente pela origem (extrativismo e cultivo) e a forma de venda (inteiro ou beneficiado). Esse comportamento econômico ratifica o posicionamento da espécie em nichos competitivos e de maior valor agregado, impulsionado pelo desenvolvimento de novos cortes funcionais e produtos processados que atendem a exigências

modernas de conveniência (Silva, 2023). Além disso, o pirarucu e o tambaqui são espécies que possuem alta preferência popular (Dantas Filho, 2021; Silva; Faria-Junior; Andrade, 2024).

Por outro lado, o pirarucu, frequentemente denominado "bacalhau da Amazônia", apresentou preço máximo inferior, quando comparado aos grupos de espécies mais comercializadas. Essa variação indica que, a depender do formato comercial disponível no ponto de venda ou da proximidade com polos produtores regionais, a espécie pode transitar temporariamente por faixas intermediárias de preço, evidenciando a necessidade de estratégias mais robustas de comunicação de valor para consolidar seu posicionamento *premium* no mercado nacional (Dantas Filho *et al*., 2021; Costa *et al*., 2022).

Em termos comparativos, considerando a elevada diversidade de produtos e a distribuição heterogênea entre os supermercados analisados, procedeu-se à análise de variância (ANOVA) uni fator dos produtos com maior distribuição. De modo geral, os resultados indicam diferenças significativas para a maioria dos produtos enlatados, principalmente os com concentração da oferta em poucos supermercados (o que acaba favorecendo a adoção de preços diferenciados), bem como os provenientes de fornecedores de outros estados ou nações, exceto para o bacalhau, que apresentou maior equidade de preços (Tabela 06).

Já para os grupos de espécies regionais apresentaram maior homogeneidade de preços, porém com maior diferencial de acordo com a agregação de valor, como no caso do bolinho de piracuí e o camarão-da-Amazonia, conhecido também como camarão regional (*Macrobrachium amazonicum*).

Tabela 6. Análise de variância comparativa do preço (R$/kg) de produtos de origem pesqueira entre supermercados de Santarém-PA (S - Significativo e NS – Não significativo).

Grupo de espécies	Nome científico	Produto	Probabilidade	Resultado
Acarí	*Pterygoplichthys pardalis*	Bolinho de piracuí	0,00088	S
		Piracuí	0,27480	NS
Atum	*Thunnus spp.; Katsuwonus pelamis*	Atum em pedaços ao natural light	0,01683	S
		Atum pedaços em óleo comestível	0,00000	S
		Atum ralado ao natural ao natural light	0,00172	S
		Atum ralado ao natural com molho de tomate	0,02560	S
		Atum ralado ao natural com óleo	0,09462	NS
		Atum ralado ao natural sabor defumado	0,72207	NS
		Atum sólido com óleo	0,01564	S
		Patê de atum com azeitonas verdes	0,00020	S
		Patê de atum com pimenta	0,29254	NS
		Patê de atum light	0,64758	S
		Patê de atum tradicional	0,00013	S
Bacalhau	*Gadus spp.; Molva molva; Pollachius virens*	Bacalhau dessalgado em pedaços	0,33835	NS
		Bacalhau salgado	0,07668	NS

		Bolinho de bacalhau	0,00413	S
		Lombo de bacalhau	0,52805	NS
		Posta de bacalhau	0,02561	S
Camarão	*Litopenaeus vannamei; Farfantepenaeus sp.; Litopenaeus schmitti; Macrobrachium amazonicum*	Camarão descascado e cozido	0,00063	S
Diversos	*Pices*	Kani kama	0,58271	NS
		Kit paella	0,00032	S
Lula	*Doryteuthis sp.; Illex argentinus*	Anéis de lula	0,54547	NS
Merluza	*Merluccius sp.*	Filé de merluza	0,00248	S
Mexilhão	*Mytilus sp.*	Mexilhão	0,25044	NS
Pescada		Filé de pescada	0,01877	S
Pirarucu	*Arapaima gigas*	Filé de pirarucu	0,09334	NS
Salmão	*Salmo salar; Oncorhynchus spp.*	Filé de salmão	0,00500	S
		Lombo de salmão	0,00000	S
		Porção de salmão	0,43740	NS
Sardinha	*Sardinella spp.*	Filé de sardinha em óleo	0,08271	NS
		Sardinha com molho de tomate	0,00000	S
		Sardinha com óleo	0,00001	S
		Sardinha eviscerada	0,00290	S
Surubim	*Pseudoplatystoma sp.*	Posta de surubim	0,07896	NS
Tambaqui	*Colossoma macropomum*	Costela - ventrecha de tambaqui	0,28147	NS
		Tambaqui sem espinha	0,09442	NS
Tilápia	*Oreochromis spp.*	Filé de tilápia	0,00002	S
		Filé de tilápia em iscas empanadas	0,02573	S

Fonte: Elaborada pelos autores.

Essa heterogeneidade sugere a influência de fatores como estratégias comerciais, origem dos fornecedores, custos logísticos e posicionamento de mercado, reforçando a importância da análise comparativa de preços para a compreensão da dinâmica de comercialização desses produtos em nível local, uma vez que a fragmentação do preço em diferentes gramaturas do mesmo produto acaba influenciando na aceitação por parte do consumidor.

4 CONCLUSÃO

Em Santarém se observou na última década uma forte sucessão comercial entre as redes de Supermercados, onde Supermercados emergentes ampliam suas unidades, enquanto os Supermercados tradicionais passaram por severa retração de unidades, o que resultou na diminuição no quantitativo de Supermercados e a redução da diversidade de produtos de origem pesqueira ofertada a população santarena.

Apesar da retração no quantitativo de Supermercados em Santarém-PA, os consumidores locais podem contar com 550 produtos diferentes, derivados de 40 grupos de espécie e provenientes de 71 empresas fornecedoras, de forma a buscar o produto que melhor satisfaçam as suas necessidades e viabilizam e maior praticidade.

A diversidade de produtos tem a influência direta dos grupos de espécies utilizadas no processo produtivo, bem como do maior quantitativo de empresas fornecedoras com as quais os Supermercados mantêm relação comercial. Apesar dessa tendência, a maior diversidade observada foi em um Supermercado regional, que superou a diversidade de produtos ofertados por supermercados de ampla distribuição no território brasileiro, bem como de uma unidade que pertence a uma rede internacional.

A maioria dos Supermercados então localizados nas áreas centrais e de maior dinamismo urbano, o que favorece a acessibilidade, fluxo de consumidores e proximidade com eixos comerciais estratégicos.

Do ponto de vista da composição das espécies comercializadas, destaca-se a predominância de grupos amplamente difundidos em cadeias nacionais e internacionais, como atum, sardinha e camarão, enquanto espécies regionais, embora presentes e culturalmente relevantes, possuem participação mais restrita.

A análise do valor de comercialização revelou uma grade amplitude de preços dentro e entre os produtos e estabelecimentos, com diferenças significativas para maioria dos produtos enlatados e provenientes de espécies não regionais, enquanto os grupos de espécies regionais tendem a manter uma maior equidade de preços, salvo para produtos com valor agregado, como no caso do bolinho de piracuí.

O mercado supermercadista de pescado em Santarém desempenha papel complementar aos sistemas tradicionais de comercialização, como feiras e mercados locais, operando sob uma lógica distinta, mais orientada à padronização, conveniência e integração com cadeias globais de abastecimento. Entretanto, apesar da relevância das espécies regionais, sua inserção ainda é limitada no varejo formal, o que evidencia desafios estruturais relacionados à logística, processamento, regularidade de oferta e competitividade, demandando políticas públicas que auxiliem na maior inserção de produtos pesqueiros regionais nas redes de supermercado, fortalecendo a cultura local do consumo de pescado.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, A. P. L. **Qualidade do pescado comercializado em feiras livres e mercados públicos da Região Norte do Brasil**: uma revisão integrativa. 2024. 46 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Farmácia) – Universidade Federal do Amazonas, Itacoatiara, 2024.

ALVES, A. Prédio do antigo CR Supermercados vai para leilão a pedido da Justiça do Trabalho em Santarém. **Tapajós Notícias**, 2025. Disponível em: https://www.tapajosnoticias.com.br/2025/11/predio-do-antigo-cr-supermercados-vai.html. Acesso em 15 de maio de 2026.

BARBOSA, J. A. *et al*. Características comportamentais do consumidor de peixe no mercado de Belém. **Boletim Técnico-Científico do CEPNOR**, v. 7, n. 1, p. 115–133, 2007.

BARCELLOS, L. J. G. **Manual de Boas Práticas no Transporte de Peixes** / Leonardo José Gil Barcellos, Lizie Pereira Buss (coord.). – Brasil : MAPA/SDI, 2022.

BATISTA, V. S. *et al*. Frota pesqueira comercial na Amazônia Central: composição, origem, espécies exploradas e mercado. **Revista Agroecossistemas**, v. 11, n. 1, p. 146-168, 2019.

BRAGA, T. M. P.; SILVA, A. A.; REBÊLO, G. H. Preferências e tabus alimentares no consumo de pescado em Santarém, Brasil. *Novos Cadernos NAEA*, v. 19, n. 3, p. 189-204, 2016.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura; AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Pescado é mais sabor e saúde no seu prato**. Brasília, DF: MPA/ANVISA, 2008. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-semana-do-peixe.pdf. Acesso em: 18 jun. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRIESCH, R. A.; CHINTAGUNTA, P. K.; FOX, E. J. How does assortment affect grocery store choice? **Journal of Marketing Research**, v. 46, n. 2, p. 176–189, 2009.

BURT, S.; SPARKS, L. E-commerce and the retail process. **Journal of Retailing and Consumer Services**, v. 10, n. 5, p. 275-286, 2003.

CARMO, T. C. O.; FARIA-JUNIOR, C. H. Comercialização de peixes amazônicos nos supermercados de Manaus. **Observatório de la Economía Latinoamericana**, v. 22, n. 4, e4145, 2024.

CAVALCANTE, H. T. M. *et al*. Aspectos microbiológicos de pescados comercializados em feiras livres: uma revisão de literatura. *In*: **Ciência e Tecnologia do Pescado**: tópicos atuais em pesquisa. Guarujá: Ciência Digital, 2023.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. **General standard for the labelling of prepackaged foods** (CXS 1-1985). Rome: FAO/WHO, 2018.

COSTA, L. C. *et al*. Tilápias pequenas com tamanhos não comerciais para processamento de enlatados: rendimento corporal, análise centesimal e microbiológica. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 10, e177111032237, 2022.

DANTAS FILHO, Jerônimo Vieira *et al*. Composição centesimal, valor calórico e correlação preço-nutrientes de cortes comerciais de tambaqui (*Colossoma macropomum*) e pirarucu (*Arapaima gigas*) em diferentes classes de peso corporal (Amazônia: Brasil). **Research, Society and Development**, v. 10, n. 1, p. e23510111698, 2021.

DAWSON, J. Retail trends in Europe. *In*: KRAFFT, M.; MANTRALA, M. K. (ed.). **Retailing in the 21st century**: current and future trends. Berlin: Springer, 2007.

DINIZ, J. D. A. S. *et al*. Agregação de valores a espécies do Cerrado como oportunidade de inserção da agricultura familiar em mercados diferenciados. *In*: CONTERATO, M. A.; NIEDERLE, P. A.; TRICHES, R. M.; MARQUES, F. C. (org.). **Mercados e agricultura familiar**: interfaces, redes e disputas. Porto Alegre: Via Sapiens, 2013. p. 268-289.

ESTRELLA, F. *et al*. **Comercialização de pescado nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: [s. n.], 2014. Relatório técnico.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The global status of fish processing and utilization**. Rome: FAO, 2018.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The State of Food and Agriculture 2019**: moving forward on food loss and waste reduction. Rome: FAO, 2019. p. 54–78.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The State of World Fisheries and Aquaculture 2022**: towards blue transformation. Rome: FAO, 2022. DOI: 10.4060/cc0461en.

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **The State of World Fisheries and Aquaculture 2024**: blue transformation in action. Rome: FAO, 2024.

FAO. *El consumo de pescado en la Amazonía Brasileña*. / Victoria J. Isaac, Morgana C. de Almeida. (orgs.). Documento Ocasional No 13. 54p. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, Roma, 2011.

FARIA-JUNIOR, C. H.; RODRIGUES, D. B.; SILVA, G. M. Comercialização de pescado em restaurantes de balneários de Santarém e Belterra, Pará, Brasil. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 2, p. 8932–8947, 2020.

FARIA-JÚNIOR, C. H.; SOUSA, J. M. Circulação de pescado em Santarém-PA: estudo de caso dos caminhões, empresários e indústria de beneficiamento. *In*: **Aquicultura e Pesca**: adversidades e resultados. v. 3. Ponta Grossa: Atena, 2020. p. 85-97.

FEDOSEEVA, S.; HERRMANN, R. Assortments and prices in online grocery retailing. **Digital Business**, v. 3, n. 1, 100053, 2023.

GONÇALVES, M. S. S. **Análise das boas práticas de manipulação em comércios varejistas de pescado no município de Uberlândia - MG**. 2019. 28 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Medicina Veterinária) - Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2019.

GUERREIRO, A. R. **Produtos alimentícios à base de pescado comercializados em estabelecimentos privados de Santarém – Pará**. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Pesca) – Universidade Federal do Oeste do Pará, Santarém, 2023.

HUSS, H. H. **Quality and quality changes in fresh fish**. Rome: FAO, 1995.

HWANG, M.; BRONNENBERG, B. J.; THOMADSEN, R. An empirical analysis of assortment similarities across U.S. supermarkets. **Marketing Science**, v. 29, n. 5, p. 858–879, 2010.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades e Estados: Santarém (PA)**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/. Acesso em: 23 maio 2026.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Indicadores de desenvolvimento sustentável**: Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2021.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de orçamentos familiares (POF)**: consumo alimentar domiciliar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: https://www.ibge.gov.br. Acesso em: 24 maio 2026.

IBOPE INTELIGÊNCIA. **Carros-chefe dos supermercados, alimentos e artigos de limpeza devem movimentar R$ 205,27 bilhões este ano**. São Paulo: IBOPE Inteligência, 2011. (Pyxis Consumo – Versão 2011).

ILBERY, B.; KNEAFSEY, M. Producer constructions of quality in regional speciality food production. **Journal of Rural Studies**, v. 16, n. 2, p. 217-230, 2000.

KIM, H.; YEO, J. The effect of product variety in multiproduct retail pricing: the case of supermarkets. **Applied Economics**, v. 55, n. 19, p. 2167–2188, 2022.

KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de marketing**. 15. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. p. 430–470.

KWAK, K.; DUVVURI, S. D.; RUSSELL, G. J. An analysis of assortment choice in grocery retailing. **Journal of Retailing**, v. 91, n. 1, p. 19–33, 2015.

LAZZARINI, J. C. *et al*. Uma análise da definição do sortimento nos supermercados brasileiros e sua influência nas vendas. **Revista Brasileira de Marketing**, v. 14, n. 4, p. 502–512, 2015.

LIMA, K. F. *et al*. A comercialização do pescado no município de Santarém, Pará. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v. 9, n. 2, p. 01–09, 2016.

LIU, S.; ZHENG, Y. Long-tail session-based recommendation. *In*: ACM CONFERENCE ON RECOMMENDER SYSTEMS, 14., 2020, Virtual Event. **Proceedings [...]** New York: ACM, 2020. p. 509-514.

MACHADO, R. A.; BARBOSA, I. V.; PEDRO, E. M. **Cadeia produtiva de pescado no Brasil**: atualidades e perspectivas futuras. [S. l.: s. n.], 2022.

MEDEIROS, C. N. O. B. *et al*. Aspectos da trajetória do pescado em relação ao conhecimento do consumidor envolvendo sustentabilidade e higienização. **Revista Valore**, Volta Redonda, v. 3, n. esp., p. 20-27, 2018.

MIRANDA, L. N. L. **Do rio para o prato**: socioecologia do consumo de peixe na Amazônia. 2024. Dissertação (Mestrado em Análise e Modelagem de Sistemas Ambientais) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2024.

MONTEIRO, C. A. *et al*. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutrition**, v. 22, n. 5, p. 936-941, 2019.

MOURA, G. F.; SOUZA, C. O. S. S.; ALMEIDA-FILHO, E. S. Salga em pescado – revisão. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 12, p. 119827-119842, 2021.

NADAI, R. **Estudo de cenário como ferramenta de avaliação do potencial de sustentabilidade para piscicultura periurbana em região metropolitana**. 2024. 258 p. Tese (Doutorado em Ciências Ambientais) - Instituto de Ciência e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista, Sorocaba, 2024.

O IMPACTO. **Prédio de supermercado vai a leilão após decisão da Justiça, em Santarém**. 2025. Disponível em: https://oimpacto.com.br/2025/11/predio-de-supermerkado-vai-a-leilao-apos-decisao-da-justica-em-santarem/. Acesso em: 23 maio 2026.

OLIVEIRA, L. C. K. **Influência da embalagem em atmosfera modificada e tecnologias associadas na segurança microbiológica de peixes**: revisão sistemática. 2025. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2025.

PEDROZA FILHO, M. X., BARROSO, R. M., FLORES, R. M. V. O mercado de peixes da piscicultura no Brasil: estudo do segmento de supermercados / autores, Manoel Xavier Pedroza Filho… [*et al.*]. Palmas, TO: **Embrapa Pesca e Aquicultura**, 2020. 38 p. (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento / Embrapa Pesca e Aquicultura, ISSN 2318-1400; 25).

PEIXEBR. Ultrapassamos um milhão de toneladas. **Anuário Brasileiro da Piscicultura Peixe BR 2026**. São Paulo: Associação Brasileira da Piscicultura, 2026.

PEREIRA, V. P. A. **Avaliação do prazo de validade de conservas de peixe após abertura**. 2014. Dissertação (Mestrado em Tecnologia e Ciência Alimentar) – Universidade do Porto, Porto, 2014.

PINHEIRO, M. L. S.; LOUREIRO, J. B. de.; BORGES, F. Q.; NASCIMENO, R. F. do. Cadeia produtiva do pescado no estado do Pará: estudo do segmento de distribuição em um empreendimento de captura. **Revista em Agronegócios e Meio Ambiente**, v. 7, n. 2, p. 315-336, 2014.

PINHEIRO, V. S.; FREITAS, A. A. F. Território e agência: o papel da tecnologia no consumo alimentar em áreas urbanas de vulnerabilidade. *In*: ENCONTRO DA ANPAD, 46., 2022, Brasília. **Anais [...]** Maringá: ANPAD, 2022.

PORTER, M. E. **Competitive strategy**: techniques for analyzing industries and competitors. New York: Free Press, 2008.

PROCON. **Relação entre a disposição dos produtos nos supermercados e a decisão de compra do consumidor**. Juiz de Fora: Departamento de Estudos, Pesquisas e Projetos; Agência de Proteção e Defesa do Consumidor de Juiz de Fora, 2021.

SANTARENO. **Mercado do Bairro**: uma revolução nas compras locais em Santarém. 2023. Disponível em: https://santarenodotcom.wordpress.com/2023/11/24/mercado-do-bairro-uma-revolucao-nas-compras-locais-em-santarem/. Acesso em: 23 maio 2026.

SANTOS, S. D. F. **Estratégias de piscicultores familiares inseridos em associações da região de Palmas/TO para acesso aos canais de comercialização**. 2025. 139 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Federal do Tocantins, Palmas, 2025.

SEBRAE. **Relatório de Gestão 2020 SEBRAE/SE**. Aracaju: Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Sergipe, 2020.

SILVA, A. A. **Avaliação da qualidade de pescados frescos e congelados**. 2023. Tese (Doutorado em Sanidade, Segurança Alimentar e Ambiental do Agronegócio) – Instituto Biológico, São Paulo, 2023.

SILVA, E. C. T. **Diagnóstico da comercialização de pescado nas grandes redes varejistas**. 2023. Dissertação (Mestrado em Ciência Animal e Recursos Pesqueiros) – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2023.

SILVA, E. V. T.; FARIA-JUNIOR, C. H.; ANDRADE, P. C. M. The supply of fish/seafood in retail establishments in Manaus. **Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana**, v. 22, n. 2, e3150, 2024.

SILVA, H. C. *et al*. Apresentação do pescado e espécies mais comercializados em supermercados de São Luís-MA. *In*: CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA DE PESCA, 21., 2019, Manaus. **Anais [...]** Manaus: CONBEP, 2019.

SILVA, R. A.; SIEBERT, T. H. R. Levantamento dos principais peixes comercializados na Feira do Pescado de Santarém - Pará, de setembro de 2017 a janeiro de 2018. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v. 12, n. 1, p. 74-87, 2019.

SOUSA, A. M. *et al*. Qualidade higiênico-sanitária de feiras livres e contaminação microbiana em pescado. **Revista Saúde e Meio Ambiente**, v. 19, e02501, 2025.

SOUZA, A. L. M. *et al*. Condições higiênico-sanitárias na comercialização de pescado em supermercados do RJ. **Revista Higiene Alimentar**, v. 34, n. 288/289, 2020.

SOUZA, M. M.; OLIVEIRA, A. L. R.; SOUZA, M. F. Localização de armazéns agrícolas baseada em análise multicritério espacial. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 62, n. 3, e269225, 2024.

TINICO, P. B. A cadeia produtiva do pescado em Manaus. Embrapa. Co-edição **SEBRAE**, 20 p. 2014.

TREGEAR, A.; KUIPER, M.; HOLSTEN, J. Marketing and consumption of regional foods. **Food Policy**, v. 32, n. 4, p. 411-415, 2007.

VEIGA, C. P. *et al*. Estratégia de planejamento do sortimento. **Revista Administração em Diálogo**, v. 13, n. 1, p. 24-49, 2011.

WRIGLEY, N.; LOWE, M. The globalization of trade in retailing. **Progress in Human Geography**, v. 34, n. 2, p. 245-253, 2010.

ZAR, J. H. **Biostatistical analysis**. 5. ed. London: Prentice-Hall, 2010.