

O pescado é uma importante parte da dieta diária em muitos países, contribuindo com $\frac{1}{4}$ da oferta mundial de proteína animal. Esse alimento tem se tornado cada vez mais imprescindível nas dietas dos seres humanos e sua produção, hoje é a que mais cresce mundialmente. Em gôndolas de peixarias, seja no mercado público ou em um supermercado, a sua apresentação pode variar como peixe inteiro, pedaços ou postas, resfriado, congelado ou ainda pode sofrer transformação através de processos industriais tecnológicos. A preferência por determinado produto pode variar de acordo com diferenças regionais, poder aquisitivo da população, quantidade e qualidade ofertada, necessidade de mercado, preço e hábitos alimentares. É sabido que diversas espécies de peixes são ofertadas no mercado local de Porto Alegre, e que sua disponibilidade pode variar com a sazonalidade de cada espécie. Este estudo tem por objetivo identificar quais as principais espécies de peixes comercializados no mercado desta cidade, sua origem (captura ou cultivo) e os tipos de apresentação que são disponibilizados ao consumidor final do produto. Posteriormente estas informações, poderão ser utilizadas como instrumento de orientação para a população local. A coleta de informações foi realizada através de visitas quinzenais a um estabelecimento fixo localizado dentro do Mercado Público, identificado como fornecedor principal (aproximadamente 90%) da cidade de Porto Alegre. O período compreendido da pesquisa foi realizado entre os meses de novembro de 2011 e maio de 2012, todavia será continuamente conduzida até o mês de novembro de 2012. Os funcionários do local foram entrevistados e questionados sobre as espécies disponíveis durante o período, as formas como são oferecidas ao consumidor (peixe inteiro, eviscerado, tronco limpo, filé, posta, congelado) e sua origem (captura ou produção). Até o presente momento as espécies de maior predominância, dentre as 38 que estavam disponíveis para o consumidor foram: namorado (*Pseudoperca numida*), pescada (*Cynoscion guatucupa*), abrótea (*Phycis phycis*), linguado (*Paralichthys orbignyanus*), e tilápia (*Oreochromis niloticus*). As espécies: merluza (*Merluccius ssp.*), anjo (*Squatina guggenheim e S. occulta*) e salmão (*Oncorhynchus kisutch*) também foram registradas com incidência, mas não foram encontradas com tanta frequência como o primeiro grupo mencionado. A forma de comercialização mais comum foi o filé, correspondendo a 51,2% do total de todos os produtos, seguido do peixe inteiro, que correspondeu a 17,1%. Em relação a procedência do pescado, 94,7% era oriundo de captura extrativa. A partir desse conhecimento podemos direcionar mais os esforços para melhorar e desenvolver a cadeia produtiva do pescado, seja ele oriundo da pesca extrativista ou da produção zootécnica.