**PERCEPÇÃO DOS ESTUDANTES DE GRADUAÇÃO DO CURSO DE OCEANOGRAFIA A RESPEITO DO CONSUMO DE ELASMOBRÂNQUIOS NO ESPÍRITO SANTO**

Yasmim Vitória Abílio Castelani1; Patrick Lopes Serrão Leal1; Natalia Alves Bezerra2

¹Graduanda(o) em Oceanografia, Laboratório de Bioecologia Marinha (LabeMar), Departamento de Ecologia e Oceanografia (DOE), Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)

²Docente do Laboratório de Bioecologia Marinha (LabeMar), Departamento de Ecologia e Oceanografia (DOE), Universidade Federal do Espírito Santo (UFES)

O elevado consumo da proteína oriunda dos elasmobrânquios no Brasil acarreta em uma série de problemas ambientais e sociais, pois a intensa atividade pesqueira sob essas populações têm deflagrado o declínio das espécies desse grupo. As espécies da subclasse Elasmobranchii possuem esqueleto cartilaginoso, cujos representantes são os tubarões e as raias, com pouco mais de 1100 espécies descritas atualmente. As raias se diferenciam dos tubarões devido, principalmente, à sua morfologia: os tubarões apresentam corpo fusiforme e as raias são achatadas dorso-ventralmente com as nadadeiras peitorais fundidas ao contorno da cabeça. Entretanto, embora grande parte da população saiba diferenciar morfologicamente o tubarão de uma raia, uma parcela significativa da sociedade consome carne de cação sem saber que estão ingerindo tubarões e/ou raias. Cação, por sua vez, é a nomenclatura genérica atribuída aos elasmobrânquios, independente do seu tamanho, a fim de que a proteína tenha maior aceitação no mercado. Além dos problemas causados ao meio ambiente, por apresentar longevidade elevada, os elasmobrânquios consomem uma grande quantidade de peixes ao longo do seu ciclo de vida, por isso são capazes de bioacumular grandes concentrações de metais pesados como mercúrio e selênio, causando assim sérios problemas de saúde ao serem consumidos. Nesse contexto, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a percepção dos estudantes do curso de graduação da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) quanto ao consumo de elasmobrânquios e promover a difusão do conhecimento sobre esse grupo. Para tanto, foi utilizada a ferramenta *Google Forms* da empresa Google para que os estudantes respondessem três perguntas sobre a temática em questão. Dos 57 estudantes avaliados, foi possível observar que quase 70% dos entrevistados já haviam consumido carne de cação, além disso, cerca de 20% não sabiam que cação é, na verdade, carne de tubarão e outros elasmobrânquios. Por outro lado, um resultado interessante foi que o número de pessoas que agora sabem que cação é sinônimo de tubarão ou raia e mesmo assim continuariam a consumir a proteína foi bastante próximo ao percentual de pessoas que não voltariam a ingerir carne de cação (26,3% e 28,1%, respectivamente). Sendo assim, por meio desses resultados, foi possível observar que um número considerável de pessoas continua colocando a sua própria saúde em risco, pois mesmo sabendo que os tubarões e raias são predadores de topo de cadeia, desconsideram os reais riscos do consumo desse tipo de proteína. No estado do Espírito Santo, em especial, a utilização de elasmobrânquios na culinária local para a confecção da torta e moqueca capixaba evidencia que essa problemática deve ser tratada em caráter de urgência, no intuito de esclarecer ao público em geral qual o tipo de carne está sendo consumida e os seus potenciais riscos para o meio ambiente e saúde.

Palavras-chave: cação; tubarão; ingestão.