

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA ANIMAL  
CURSO DE MESTRADO**

**PANORAMA DA PESCA ARTESANAL DE MOLUSCOS BIVALVES  
NO DISTRITO DE GUAIBIM - VALENÇA- BAHIA- BRASIL**

**DANIELA REIS**

**CRUZ DAS ALMAS - BAHIA  
AGOSTO - 2015**

**PANORAMA DA PESCA ARTESANAL DE MOLUSCOS BIVALVES  
NO DISTRITO DE GUAIBIM - VALENÇA- BAHIA- BRASIL**

**DANIELA REIS**

Bióloga

Universidade do Estado da Bahia- *Campus VIII*, 2008.

Dissertação submetida ao Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia e, como requisito parcial para obtenção do Grau de Mestre em Ciência Animal.

Orientador: Prof. Dr. Moacyr Serafim Junior

**CRUZ DAS ALMAS - BAHIA  
AGOSTO - 2015**

## FICHA CATALOGRÁFICA

R375p

Reis, Daniela dos.

Panorama da pesca artesanal de moluscos bivalves no Distrito de Guaibim – Valença – Bahia – Brasil / Daniela dos Reis. Cruz das Almas, BA, 2015.

77f.; il.

Orientador: Moacyr Serafim Junior.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

1.Pesca artesanal – Colônias de pescadoras. 2.Pesca artesanal – Moluscos bivalves. 3.Valença (BA) – Análise. I.Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas. II.Título.

CDD: 639.2098142

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA ANIMAL  
CURSO DE MESTRADO**

**COMISSÃO EXAMINADORA DA DEFESA DE DISSERTAÇÃO DE  
DANIELA REIS**

Prof.: Dr. Moacyr Serafim Junior  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
(Orientador)

Prof.<sup>a</sup>: Dr<sup>a</sup>. Carla Fernandes Macedo  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Prof.: Dr. José Arlindo Pereira  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

**CRUZ DAS ALMAS - BAHIA  
AGOSTO - 2015**

*Dedico este trabalho a minha família, em especial à minha mãe Dona Bernardina dos Reis Santos, por sua força e coragem, in memoriam!*

## **AGRADECIMENTOS**

À Deus, primeiramente! Que possibilitou o transpor de tantos obstáculos e representou a minha fortaleza, principalmente nos momentos mais difíceis e olha que foram alguns consideráveis. A minha mãe que a conservo em um lugar especial, recordando sempre de sua humildade para com todos e tentando às vezes imitá-la, embora nem sempre com êxito, o que ela fazia de forma tão natural, por sua capacidade incansável de cuidar, de amar de se doar, por ser a pessoa mais importante em minha vida. Muito grata por tê-la como minha mãe. EU NUNCA TE ESQUICEREREI!

A minha família, especialmente a minha Big Sister, Simone que a considero como uma mãe! Vocês são minha base, minha orientação e meu porto seguro, agora posso perceber com mais clareza e nitidez, obrigada pelo apoio. Ao meu esposo, pelas tantas vezes que procurou compreender minha ausência ao seu lado e ainda assim, me apoiava com os gráficos e me levava até a rodoviária bem cedinho. A você pertence também essa vitória. Vida longa à nossa SIMBIOSE!

A minha querida amiga Helaine Sumida, obrigada por ter me escutado sempre que eu necessitava, por ter me dado apoio, conselhos, incentivos, por ter me feito rir das nossas travessuras, obrigada pela nossa amizade de velhos tempos! A amiga Ebe e família Mota que me acolheram como se fosse da família, para que pudesse estar em Cruz das Almas e me senti num conforto de um VERDADEIRO LAR!

Ao meu orientador, o Prof. Dr. Moacyr Serafim Júnior, agradeço a atenção, a paciência, e olha que ele teve que ter muita paciência e compreensão comigo, fico grata pela disponibilidade e principalmente a oportunidade de ter sua orientação e trabalhado com o senhor, pois isso me fez crescer mais no trato com as pessoas e perceber e aprender que mesmo sendo Doutor, trata todos, independentemente de

classe social ou títulos como pessoas e como tal merecem respeito e educação.  
DESEJO-LHE MAIS CONQUISTAS!

Um agradecimento especial às mulheres guerreiras e trabalhadoras da comunidade de Guaibim, pela disposição em ajudar e abraçar a pesquisa e principalmente a mim, pois sei que não o fazem com todos os forasteiros que chegam à comunidade, agradeço, enquanto representantes e como mulheres que sabem do seu potencial enquanto pessoa e profissional, que me ensinaram um pouco de seu ofício, Ednildes, também conhecida por “Toco” e Joelma. ESPERO DIAS MELHORES À COMUNIDADE!

Ao professor Jerônimo Ávito pelos incentivos e pelo seu apoio. As meninas da Coordenação, Rejane e Carla, pela destreza e por seus atendimentos sempre precisos.

Aos Amigos do mestrado Margarete, Hayala, Iracema, Edson, Rafael, Leone e Jackson por dividirmos os momentos de alegria, tensão e trabalho desta caminhada!

A todos pelo apoio e pela contribuição para a realização deste TRABALHO.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1-</b> Principais caracteres morfológicos dos moluscos bivalves.....	<b>26</b>
<b>Figura 2 -</b> Mapa do Geográfico do Baixo Sul da Bahia.....	<b>34</b>
<b>Figura 3 -</b> Reunião com a comunidade das marisqueiras para apresentação do projeto.....	<b>35</b>
<b>Figura 4 –</b> Aplicação de questionário com a comunidade.....	<b>36</b>
<b>Figura 5 –</b> Associação de pescadores e marisqueiras do Guaibim .....	<b>36</b>
<b>Figura 6-</b> <i>Mytella falcata</i> , sururu.....	<b>47</b>
<b>Figura 7-</b> Sururu, <i>Mytella falcata</i> , após o cozimento.....	<b>48</b>
<b>Figura 8-</b> Marisqueiras em atividade, extração de sururu.....	<b>49</b>
<b>Figura 9-</b> <b>A)</b> <i>Anomalocardia brasiliana</i> e <b>b)</b> marisqueira capturando espécime.....	<b>49</b>
<b>Figura 10-</b> Conchas de exemplares de molusco bivalve, <i>Lucina pectinata</i> .....	<b>51</b>
<b>Figura 11-</b> <i>Iphigenia brasiliana</i> , taioba.....	<b>52</b>
<b>Figura 12-</b> <i>Trachycardium muricatum</i> “ Machado” .....	<b>53</b>
<b>Figura 13-</b> . Bivalve, unha de velho, <i>Tagelus plebeius</i> .....	<b>54</b>
<b>Figura 14-</b> Ostra nativa ou ostra do mangue, <i>Crassostrea rhizophorae</i> .....	<b>55</b>



## LISTA DE TABELAS

<b>Tabela 1-</b> Características das residências das marisqueiras da comunidade de Guaibim, Bahia, Brasil.....	<b>40</b>
<b>Tabela 2-</b> Índices socioeconômicos relacionados à renda das marisqueiras entrevistadas no Distrito de Guaibim, Bahia, Brasil.....	<b>41</b>
<b>Tabela 3 -</b> Dados sobre associativismo e cooperativismo relacionados às marisqueiras do Distrito de Guaibim, Bahia, Brasil.....	<b>43</b>
<b>Tabela 4-</b> Dados sobre saúde e insalubridade do trabalho das marisqueiras no Distrito de Guaibim, Bahia, Brasil.....	<b>44</b>

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1-</b> Distribuição (%) das marisqueiras do distrito de Guaibim, quanto a faixa etária. 2014-201.....	<b>37</b>
<b>Gráfico 2-</b> Distribuição (%) das marisqueiras, quanto ao estado civil.....	<b>38</b>
<b>Gráfico 3-</b> Espécies capturadas no distrito de Guaibim.....	<b>46</b>
<b>Gráfico 4-</b> Destino final do pescado.....	<b>56</b>

## Sumário

<b>1 Introdução</b> .....	15
<b>2 Revisão</b> .....	19
2.1 Pesca Ambiental .....	19
2.2 Breve Histórico .....	21
2.3 Legislação aplicada aos recursos pesqueiros .....	23
2.4 A contribuição do molusco no mundo e no cenário nacional.....	24
2.5 Biologia dos Moluscos.....	25
2.6 Importância sócio econômica dos moluscos .....	28
2.7 Extrativismo de moluscos no Baixo Sul da Bahia .....	29
<b>3 Material e Métodos</b> .....	33
3.1 Área de estudo .....	33
3.2 Levantamento da população de estudo.....	33
3.3 Aplicação dos questionários .....	35
<b>4 Resultado e Discussão</b> .....	37
4.1 Aspectos Sócio-Demográfico .....	37
<b>4.2 Espécies de Moluscos Explotados na Região</b> .....	46
4.2.1 Mytella falcata (Orbigny,1846).....	46
4.2.2 Anomalocardia brasiliiana (Gmelin, 1791).....	49
4.2.3 Lucina pectinata (Gmelin, 1791).....	50
4.2.4 Iphigenia brasiliiana (Lamarck, 1818).....	52
4.2.5 Trachycardium muricatum ( Linnaeus, 1758) .....	52
4.2.6 Tagelus plebeius (Lightfoot, 1786) .....	53
4.2.7 Crassostrea rhizophorae (Guilding, 1828) .....	54
<b>4.3 Comercialização</b> .....	55
<b>5 Conclusão</b> .....	57
<b>6 Referências</b> .....	58

# PANORAMA DA PESCA ARTESANAL DE MOLUSCOS BIVALVES NO DISTRITO DE GUAIBIM - VALENÇA- BAHIA- BRASIL

**Autora:** Daniela Reis

**Orientador:** Prof.: Dr. Moacyr Serafim Júnior

## RESUMO

O objetivo deste estudo foi caracterizar o extrativismo de moluscos e seu comércio no Distrito de Guaibim, Município de Valença, Bahia, e gerar informações que contribuam para melhorias na qualidade da produção, na comercialização e nas condições de trabalho das marisqueiras que têm nessa atividade sua principal fonte de renda. O estudo objetivou ainda, verificar a rotina e técnicas de mariscagem a qual consiste no processo de catar pequenas conchas nas areias das praias, das quais são retirados os mariscos, conhecidos no local. Através de um panorama exploratório de fontes orais, entrevistas e aplicação de questionários, a compreensão do viver das marisqueiras, dos seus costumes, os mecanismos de socialização, como a prática da mariscagem é passada de geração para geração, as formas utilizadas na superação das dificuldades, como ocorre a comercialização, e quais as espécies de moluscos encontrados pelas marisqueiras no tocante a atividade. A coleta de informações foi realizada por meio de entrevistas e aplicação de questionários semiestruturados e entrevistas, buscou-se constituir um panorama a respeito da situação econômica e social desse grupo de pessoas, como por exemplo, a renda, tipo de moradia, faixa etária, a ocorrência de casos de problemas de saúde decorrente da atividade, o conhecimento sobre hábitos de higiene e a relevância do saneamento básico, formas de capturas do marisco e comercialização. Os dados obtidos mostraram que as espécies *Lucina pectinata*, *Anomalocardia brasiliiana*, *Crassostrea rhizophorae* e *Mytella falcata*, são as mais explotadas na região. Características das residências das marisqueiras, distribuição da faixa etária, na comunidade pesqueira de Guaibim, a faixa etária das marisqueiras variou de 20 a 80 anos. Nesse contexto, sinaliza-se a necessidade de ações públicas voltadas as comunidades com o objetivo de implantar programas de intervenção para o desenvolvimento sustentável da atividade de mariscagem, de modo a contribuir na valorização dessas profissionais e preservação dessas espécies.

**Palavras chave:** Marisqueiras. Moluscos bivalves. Pesca artesanal.

## **OVERVIEW OF CRAFT CLAMS BIVALVE FISHING IN GUAIBIM DISTRICT-VALENÇA- BAHIA- BRAZIL**

**Author:** Daniela Reis

**Supervisor:** Prof.: Dr. Moacyr Serafim Júnior

### **ABSTRAT**

The objective of this study was to characterize the extraction of molluscs and their trade in Guaibim District, Municipality of Valencia, Bahia, and generate information that contributes to improvements in the quality of production, marketing and working conditions of the seafood restaurants that have this as their main source of income. The study aimed to further verify the routine and shellfish techniques which is the process of picking up small shells on the sands of the beaches, of which the shellfish are removed, known locally. Through an exploratory panorama of oral sources, interviews and questionnaires, understanding the life of seafood restaurants, its customs, socialization mechanisms, such as the practice of shellfish is passed from generation to generation, forms used to overcome the difficulties such as the sale occurs, and which species of molluscs found the seafood concerning the activity. Data collection was performed through interviews and semi-structured questionnaires and interviews, it sought to provide an overview about the economic and social situation of older persons, such as income, type of residence, age, the occurrence of health problems arising from the activity, knowledge about hygiene and the importance of sanitation, forms of seafood catches and marketing. The data showed that species *Lucina pectinata*, *brasiliiana Anomalocardia*, *rhizophorae Crassostrea* and *Mytella falcata* are the most exploited in the region. Features of the homes of seafood restaurants, distribution of age, in the fishing community of Guaibim, the age group of seafood ranged from 20 to 80 years. In this context, it indicates the need for public actions communities in order to implement intervention programs for the sustainable development of shellfish activity in order to contribute to the appreciation of these professionals and preservation of these species.

**Keywords:** Seafood. Bivalve molluscs. Artisanal fisheries.

## 1 INTRODUÇÃO

Historicamente, os seres humanos interagem com o meio ambiente, mantendo com ele profundas e complexas relações. Vários recursos do planeta, após intensa exploração e ocupação desordenada, estão levando estes recursos aos seus limites, ao ponto de se esgotarem, entretanto, as comunidades tradicionais retiram seu sustento destes estoques pesqueiros em declínio e acabam protegendo o ecossistema de onde provém seu alimento. É de suma importância que todos reavaliem os seus parâmetros de desenvolvimento. Logo acredita-se que, através do resgate dos valores e práticas tradicionais, as pessoas sejam capazes de identificar e construir novos parâmetros que favoreçam o crescimento da economia aliado à utilização racional dos recursos ambientais. A construção da consciência ecológica, gestão responsável dos recursos naturais e a mudança de conduta são requisitos importantes para se alcançar a sustentabilidade. (DIAS, 2007)

Ao longo do litoral brasileiro, a pesca artesanal é uma das principais atividades extrativas de recursos marinhos e, atualmente, divide espaço com outras atividades produtivas, como produção de moluscos bivalves (ostras, vieiras e de mexilhões) e econômicas, como as atividades relacionadas ao turismo. A pesca artesanal no Brasil é fonte de emprego e alimento para muitas comunidades locais, contribuindo entre 40% e 60% da produção de pesca marinha (SILVANO, 2004).

Essa atividade é desenvolvida em pequena escala e de forma sustentável por comunidades e é responsável pelo abastecimento de mercados em diversos municípios garantindo o sustento de milhões de brasileiros. As características fisiográficas ao longo dos 8.500 Km<sup>2</sup> da zona costeira favorece a pesca em barcos pequenos e viagens curtas. A atividade da pesca sempre passa uma ideia de vida tranquila e harmoniosa, uma vida simples, porém feliz. Por outro lado, a pesca expõe todos, a um desgaste permanente, a luta contra os elementos da natureza é diária, o sol, a chuva, ventos, ondas, o sal entre outros. Desse modo, a visão ecológica, econômica e social para valorizar as populações tradicionais e a pesca artesanal no município se faz necessária. (BRASIL, 2011).

Espera-se que com resgate e ampliação do conhecimento dos saberes tradicionais da pesca, seja possível transformar a realidade socioeconômica do profissional associada a segurança e a uma saúde desejável. Precárias condições de vida e a insegurança com o sustento de sua família e a dificuldade de ensino, a dificuldade de conseguir financiamento para a atividade, assim como pouco acesso às informações técnicas deixam as marisqueiras expostas, fragilizam a comunidade como um todo. As culturas tradicionais coexistem na relação do homem com o meio natural, com práticas, valores e conhecimentos empíricos adquiridos e acumulados através das várias gerações. Nesse contexto o homem modifica o meio assim como o meio impõe ao homem suas características, tornando-se parte de sua cultura, (DIEGUES, 2004).

O extrativismo de moluscos é uma das principais atividades do distrito de Guaibim, principalmente das marisqueiras que fazem desta atividade um recurso para agregar renda as suas famílias, assim como utilizam esse recurso para a sua dieta. Em seus 20 km de praia, o distrito apresenta extrema importância para a região do Baixo Sul e recebe todos os anos vários visitantes do estado da Bahia, assim como de outros estados como Pernambuco, Goiás e Brasília.

A crescente preocupação mundial com os usos indevidos dos ecossistemas costeiros tem levado inúmeros pesquisadores a desenvolverem estratégias de manejo e gerenciamento visando sua manutenção e sustentabilidade (SCHAEFFER & NOVELLI,1995; CASTILLA, 1988; TORO,1985; GUTIEREZ,1988). Dentre esses ecossistemas, o manguezal tem importância na economia de subsistência de várias comunidades litorâneas e a avaliação da potencialidade de seus recursos bem como o nível de degradação, podem servir de base para o estabelecimento de políticas voltadas ao desenvolvimento de atividades pesqueiras sustentáveis.

Assim, torna-se essencial compreender como as comunidades tradicionais percebem, classificam e se relacionam com o seu ambiente natural, visando estabelecer ligações entre os conhecimentos construídos localmente e os conhecimentos acadêmicos. Os estudos dessas populações sustentam e valorizam saberes próprios frequentemente marginalizadas nos processos formais de tomada de decisão em relação ao uso de recursos que são essenciais para a sua subsistência, o que favorece a manutenção da diversidade biológica e cultural, pois em sua grande

totalidade essas comunidades protegem seus recursos e promovem a sustentabilidade do local em que está inserida.

A mariscagem é uma atividade realizada por mulheres, prática que consiste em catar pequenas conchas nas areias das praias, retirando destas os mariscos, estas relações costumam envolver toda a família, que trabalham em grupos, dividem seus utensílios entre si, assim como o espaço da praia onde ocorre a coleta. São utilizadas ferramentas do cotidiano dessas mulheres para extração dos moluscos nos bancos naturais, assim como para armazenamento e transporte dos mariscos. A retirada dos mariscos é uma atividade extrativista exercida na praia de Guaibim que passa de geração para geração. A mariscagem está entre as atividades de subsistência mais comuns nos ecossistemas manguezais. A produção está diretamente ligada à maré. As marés vazantes de lua cheia e nova são consideradas melhores, pois as águas atingem maior variação, descobrindo assim áreas propícias a coleta dos moluscos (PEDROZA-JÚNIOR, 2002).

A necessidade do trabalho impulsionam mulheres ao mar, e muitas dessas se configuram como arrimo de seu lar, muitas das vezes abandonadas pelos seus companheiros e com filhos para sustentar saem a mariscar, passando horas a fio sob sol intenso e catando com as próprias mãos, escolhem, selecionam os mariscos maiores e descartam os menores devolvendo ao seu hábitat, pois tem a certeza que estes são a garantia de uma reserva e que poderão ser capturados em tamanho ideal em uma próxima mariscagem, preservando a fauna, uma característica marcante da pesca artesanal (JESUS E PROST, 2011).

Em meio a uma sociedade capitalista a mariscagem ainda se configura como uma atividade artesanal de baixo custo, embora exija muito esforço físico e psicológico, assim como persistência e paciência na retirada dos mariscos. Muitas dessas espécies são coletadas na praia de Guaibim como chumbinho ou sarnabitinga, sururu (*Mytella guyanensis*), búzios ou marisco (*Anomalocardia brasiliiana*), búzio grande (*Lucina pectinata*) e os crustáceos siri (*Callinectes danae*.), caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) e aratu (*Goniopsis cruentata*).

Alves e Nishida (2002) ressaltam que comunidades tradicionais que vivem próximas aos manguezais e dependem de recursos oriundos desses ambientes, apresentam um amplo conhecimento acerca dos componentes bióticos e abióticos



que integram esse ecossistema. De acordo com Poizat e Baran (1997), este tipo de conhecimento pode ser usado como um estágio preliminar da investigação ecológica científica e, conforme destacam Nordi (1992) e Alves e Nishida (2002), pode subsidiar planos de manejo, visando uma exploração sustentável, sobretudo daqueles recursos mais fortemente explorados em áreas estuarinas, como peixes, moluscos e crustáceos.

A partir desse pressuposto e levando em consideração a insuficiência de estudos sobre as atividades pesqueiras da região, o projeto visa expandir o conhecimento acerca das potencialidades econômicas da pesca artesanal e dos saberes tradicionais das marisqueiras, seu processo de organização na coleta e na comercialização dos moluscos, assim como subsidiar ações que garantam a sustentabilidade dos recursos naturais do distrito de Guaibim. Para tanto, objetivou-se realizar um diagnóstico sobre o extrativismo de moluscos e seu comércio no distrito de Guaibim, visando contribuir para a melhoria da qualidade da produção e comercialização dos moluscos e a das condições de vida das trabalhadoras dessa atividade. Ainda, as seguintes questões foram levantadas para serem respondidas: a) quais espécies de moluscos de importância econômica são explorados na região? b) quais os processos de produção e comercialização dos moluscos oriundos da Mariscagem? e c) qual o impacto que a atividade exerce sobre os estoques naturais?

## **2 REVISÃO DE LITERATURA**

### **2.1 Pesca Artesanal**

A pesca é considerada uma das atividades mais antigas do homem e possui enorme relevância na alimentação de vários povos. (FAVERET FILHO; SIQUEIRA, 1997). De acordo com a Lei 11.959 de 29 de junho de 2009, (BRASIL, 2009), que dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, preconiza a pesca como toda operação, ação ou ato a extrair, colher, apanhar, apreender ou capturar recursos pesqueiros (espécimes dos grupos de crustáceos, peixes, moluscos e vegetas hidróbios) com ou sem aproveitamento comercial. Ainda esta mesma lei classifica a pesca como pesca comercial, que compreende a pesca artesanal e a pesca industrial, e a não comercial, que compreende as modalidades de pesca amadora, científica e sustentável (BRASIL, 2009).

Um em cada 200 brasileiros são pescadores artesanais, a pesca artesanal é exercida por produtores autônomos, em regime de economia familiar ou individual, ou seja, contempla a obtenção de alimento para as famílias dos pescadores ou para fins exclusivamente comerciais. (CASTRO, 2000). É uma atividade baseada em simplicidade, na qual os próprios trabalhadores desenvolvem suas técnicas e instrumentos de pesca, auxiliados ou não por pequenas embarcações, como jangadas e canoas. Esses pescadores atuam na proximidade da costa, dos lagos e rios. Segundo o Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), estima-se que existem hoje no Brasil quase um milhão de pescadores artesanais. Sendo assim, uma das atividades de maior impacto social e econômico no Brasil que usufrui da grande extensão litorânea e da biodiversidade pesqueira nas 12 grandes bacias hidrográficas brasileiras. Aproximadamente 45% de toda a produção anual de pescado desembarcada são oriundas da pesca artesanal. (MPA, 2012).

A produção de pescado no Brasil em 2010 foi de 1.264.765 t, registrando-se um aumento de 2% em relação a 2009 (BAHIA, 2010). A pesca extrativa marinha foi a principal fonte de produção de pescado nacional, sendo responsável por 42,4% do total produzido no país, seguida pela aquicultura continental (31,2%), pesca extrativa

continental (19,7%) e aquicultura marinha (6,7%). A Região Nordeste assinalou a maior produção de pescado do país, respondendo por 32,5% da produção nacional seguido das demais regiões. Dentre a produção pesqueira marinha por espécie os peixes representaram 86,8% da produção, seguidos pelos crustáceos (10,6%) e os moluscos (2,6%) (MPA, 2012).

Conforme os dados citados pelo Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP) do Ministério da Pesca e Aquicultura - MPA, até dezembro de 2010 foram registrados e se encontravam ativos 853.231 pescadores profissionais, distribuídos nas 27 Unidades da Federação. A Região Nordeste concentra o maior número de pescadores (43,7%), seguido pela Região Norte (38,8%). Juntas essas regiões respondem por 82,5% do universo de pescadores profissionais do país (MPA, 2012).

A profissão de pescador artesanal é devidamente licenciada pelo Ministério. Diversas ações de infraestrutura e comercialização do pescado são desenvolvidas, tais como: fábricas de gelo, caminhões frigoríficos, cozinhas comunitárias, pontos comerciais fixos, kit de manipulação de pescados em específico de mariscos, câmaras frias e etc. Atualmente o País produz aproximadamente 2 milhões de toneladas de pescado, sendo 40% cultivados. A atividade gera um PIB pesqueiro de R\$ 5 bilhões, mobiliza 800 mil profissionais entre pescadores e aquicultores e proporciona 3,5 milhões de empregos diretos e indiretos. O potencial brasileiro é enorme e o País pode se tornar um dos maiores produtores mundiais de pescado (MPA, 2013). Em se tratando do cultivo, de moluscos, a maior parte da produção é oriunda do Estado de Santa Catarina e detém-se em três espécies: o mexilhão, a ostra e a vieira. Em 2010, apenas a produção oriunda da mitilicultura apresentou um desenvolvimento, o que representou um acréscimo de 24% na produção em relação a 2009. Em contrapartida, a produção de ostras (1.908,0 t) e vieiras (5,2 t) sofreu baixas em 2012 (PANORAMA DA AQUICULTURA, 2012).

A extração de moluscos vem sendo desenvolvida em comunidades litorâneas, gerando emprego, renda e incentivando a exploração racional dos recursos (OLIVEIRA et al., 2006). O cultivo de moluscos no país, se dedica apenas a algumas espécies de importância comercial, como a ostra do pacífico (*Crassostrea gigas*) e o mexilhão (*Perna perna*) (RIBEIRO-COSTA; MARINONI, 2006).

A ostra do mangue (*Crassostrea rhizophorae*) extraída artesanalmente nos bancos naturais passou a ser cultivada, em estados das regiões Sudeste e Nordeste

a partir da década de 70, com cultivos experimentais instalados nos estados de São Paulo e na Bahia, assim como técnicas de cultivo desta espécie ainda são incipientes no Brasil (MACCACHERO; GUZENSKI; FERREIRA, 2005).

Pescadores artesanais podem ser definidos como aqueles que, na captura e desembarque de toda classe de espécies aquáticas, trabalham sozinhos e/ou utilizam mão de obra familiar ou não assalariada, explorando ambientes ecológicos localizados próximos à costa, pois a embarcação e aparelhagem utilizadas para tal possuem pouca autonomia (SILVA, et al, 2008). A captura da pesca artesanal é feita através de técnicas de reduzido rendimento relativo e sua produção é total ou parcialmente destinada ao mercado da praia de Guaibim. (SANTOS, 2004). Os pescadores artesanais mantêm contato direto com o ambiente natural e, assim, possuem amplo conhecimentos acerca da classificação, história natural, comportamento, biologia e utilização dos recursos naturais da região onde vivem. Para Poisat, (1997) o conhecimento local sobre o mundo natural não se enquadra em categorias e subdivisões científicas precisamente definidas e talvez muito por isso são tão negligenciadas pelo setor acadêmico.

## **2.2 Breve Histórico**

A pesca artesanal surgiu de um esgotamento na economia dos ciclos cafeeiro e açucareiro do Brasil Colônia e, também, devido à necessidade de exploração de outros meios que não fossem os recursos de flora e fauna litorâneas, como o palmito, a caxeta e os animais de caça, enquanto processo de trabalho, a pesca artesanal encontra-se em contraste com a pesca industrial por ter características bastante diversificadas, tanto em relação aos hábitat e estoques pesqueiros que exploram, quanto às técnicas de pesca que utilizam, (REIS, 2012).

Marisqueiras ou mariscadeiras são mulheres de vida simples e modesta de sorriso tímido e fácil, com histórias de vida muito parecidas, mulheres trabalhadoras muitas vezes desconfiadas, porém pessoas generosas que ensinam o seu ofício, o qual aprenderam com seus familiares, esmiúçam o manguezal a procura de sustento, desbravando com seu facão árvores, cortando os galhos que atravessam caminhos da praia de Guaibim em busca de mariscos (PROST, 2010).

Muitas mulheres marisqueiras sonham com dias melhores, sonham com outras formas de provê o sustento para sua família, pois sentem a seu modo que estão

aquém da produção capitalista, que vivem aparentemente à margem do trabalho formal. (DIEGUES, 2004). As mulheres pescadoras artesanais são chamadas de marisqueiras por realizar a catação de mariscos que garante o sustento dessas trabalhadoras em sintonia equilibrada com meio-ambiente onde vivem os moluscos. Gutiérrez (1996) afirma que é impossível construir uma relação de equilíbrio entre o ser humano e a natureza sem uma educação, ou seja, uma sensibilização para a importância do meio ambiente que venha atender quatro condições básicas: i) economicamente factível; ii) ecologicamente apropriado; iii) socialmente justo; iv) culturalmente equitativo, respeitoso e sem discriminação nas relações de gênero.

A mariscagem faz referência à categoria da pesca artesanal voltada a captura manual de moluscos bivalves e alguns crustáceos nas áreas de manguezais, durante os períodos de marés baixas, sendo exercida predominantemente por mulheres (FADIGAS; GARCIA; HERNANDÉZ, 2008). Essas mulheres possuem dupla jornada de trabalho, tendo que conciliar o trabalho doméstico com a extração, beneficiamento e comercialização dos mariscos (PENA; FREITAS; CARDIM, 2011).

De acordo com Dupas (1999), o mercado buscando sua prevalência no sistema neoliberal globalizado pressiona o aumento da produção de produtos mesmo em detrimento do equilíbrio ecológico e que para manterem a condição mínima de sobrevivência as marisqueiras precisam extrair mais recursos naturais das fontes de moluscos onde trabalham, ao contrário serão excluídas do mundo consumista onde vivem. Ainda segundo o autor há então uma contradição entre o desenvolvimento autossustentado, equilíbrio ecológico e a pressão da produção do modo de produção capitalista neoliberal globalizado, que é responsável pela degradação do meio ambiente e pelo esgotamento dos recursos materiais do planeta.

Baseado sempre no lucro e na exclusão social, esse modelo de desenvolvimento não só segrega cada vez mais os ricos e pobres, como também aumenta a sensação de trabalho subumano e sem perspectivas, pois, os trabalhadores precisam trabalhar muito mais para tentar manter o mesmo nível de qualidade de vida. (MALDONADO, 2000). Pois, as marisqueiras aprenderam o ofício com suas mães, com seus parentes, entretanto não se sentem confortáveis e felizes em passar o ofício para seus filhos.

A tradição imperativa do trabalho confere as marisqueiras condições e um ritmo de atividades que garantam a reprodução da sociedade e do capitalismo

enquanto modo de produção: apropriação de mais valia, maximização do lucro no mercado, alienação dos trabalhadores frente ao seu processo de trabalho. Para tanto, os trabalhadores estão expostos a níveis de exploração cada vez maiores, expropriados do produto resultante do seu trabalho e das condições objetivas e políticas para a reversão deste quadro. A superexploração do trabalho, é uma das principais estratégias de sobrevivência destrutiva do capital agonizante. (PENA, FREITAS E CARDIM, 2011). O processo de trabalho desencadeado pelas marisqueiras do distrito de Guaibim é a expressão do cenário que acabamos de pontuar.

A pesca é um trabalho mais para os homens. As marisqueiras encontram-se restritas ao trabalho com espécies de menor valor no mercado, que necessitam de beneficiamento, fator decisivo para a extensão da sua jornada de trabalho. Sobre isto disse uma das marisqueiras: “Ser pescador é mais fácil do que pescadora, eles não têm tanta dificuldade como nós”. (Dona Ednildes “Toco”, 39 anos, marisqueira)

### 2.3 Legislação aplicada aos recursos pesqueiros

Segundo a legislação pesca artesanal é toda atividade praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte.

Lei nº 11.959 de 29 de junho de 2009:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, formulada, coordenada e executada com o objetivo de promover:

I – O desenvolvimento sustentável da pesca e da aquicultura como fonte de alimentação, emprego, renda e lazer, garantindo-se o uso sustentável dos recursos pesqueiros, bem como a otimização dos benefícios econômicos decorrentes, em harmonia com a preservação e a conservação do meio ambiente e da biodiversidade;

II – O ordenamento, o fomento e a fiscalização da atividade pesqueira;

III – A preservação, a conservação e a recuperação dos recursos pesqueiros e dos ecossistemas aquáticos;

IV – O desenvolvimento socioeconômico, cultural e profissional dos que exercem a atividade pesqueira, bem como de suas comunidades.

A partir do momento em que reconhecem a pesca extrativa realizada no Baixo Sul enquanto atividade artesanal e, principalmente, que envolve os diversos membros da família, pescadores e marisqueiras começam a demandar estratégias que valorizem esse tipo de processo produtivo. Esse reconhecimento é relevante para a divisão de tarefas, a participação da família nos diversos projetos a serem delineados e, especialmente, para a manutenção de parte das atividades no interior da residência, respeitando e valorizando o papel das mulheres. O Distrito de Guaibim é considerado uma Área de Preservação Ambiental- APA, conforme o código Florestal: Área protegida nos termos da Lei 12. 651 de 25 de maio de 2012, coberta ou não por vegetação nativa, com função ambiental de preservar os recursos hídricos, a paisagem, a estabilidade geológica, a biodiversidade, o fluxo gênico de fauna e flora e proteger o solo.

## **2.4 A contribuição do molusco no mundo e no cenário nacional**

A produção mundial de pescado atingiu cerca de 146 milhões de toneladas em 2009. Os maiores produtores foram a China, Indonésia e o Peru. A contribuição do Brasil nesse ano foi de 1.240.813 t de pescado, representando 0,86% da produção mundial e ocupando o 18º lugar no ranking dos maiores produtores de pescado do mundo e quando considerado apenas os países da América do Sul, tem-se o Peru como o maior produtor, seguido pelo Chile e o Brasil ocupando o terceiro lugar (FAO, 2013).

No cenário nacional, a Região Nordeste apresentou a maior produção de pescado, 411.463 t (32,5%), seguida das Regiões Sul e Norte, que atingiram 316.257 t (25%) e 263.814 t (21%) respectivamente. A Região Sudeste, 177.249 t (14%), e o Centro-Oeste, 72.030 t (6%), tiveram a menor participação (BRASIL, 2010). A região Nordeste concentra o maior número de pescadores, com 386.081, que representa 46,3% do total do país, seguida pela Região Norte, com 266.476 (31,9%). Juntas, essas regiões respondem por 78,2% do universo de pescadores profissionais do Brasil (BRASIL, 2011). Organizações não governamentais adiantam que esses números podem chegar ao dobro do oficial, considerando o alto grau de informalidade

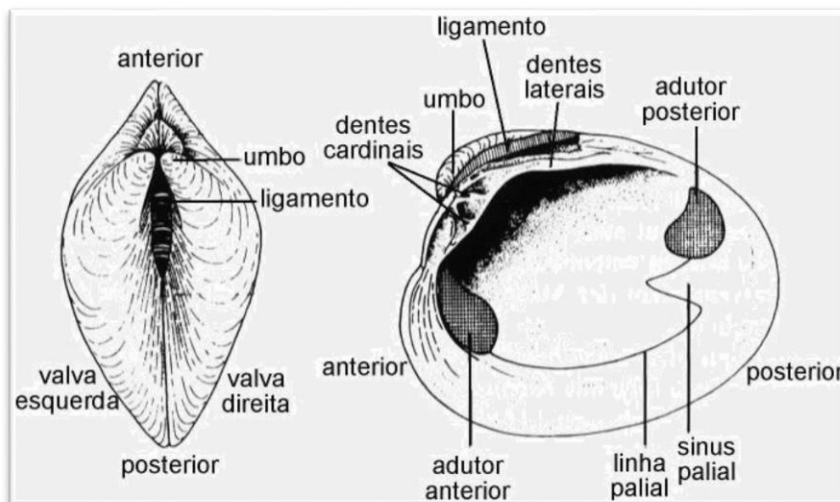
típica das atividades desses povos das águas que sobrevivem cultuando tradições milenares.

A produção de pescado no Brasil em 2010 foi de 1.264.765 t, registrando-se um aumento de 2% em relação a 2009. A pesca extrativa marinha foi a principal fonte de produção de pescado nacional, sendo responsável por 42,4% do total produzido no país, seguida pela aquicultura continental (31,2%), pesca extrativa continental (19,7%) e aquicultura marinha (6,7%). Dentre a produção pesqueira marinha por espécie os peixes representaram 86,8% da produção total, seguidos pelos crustáceos (10,6%) e os moluscos (2,6%) (MPA, 2012).

## **2.5 Biologia dos Moluscos**

O termo molusco bivalve designa o animal de corpo mole protegido por um exoesqueleto com forma de uma concha de duas valvas, que se articulam por uma charneira e são antidas unidas pelos músculos adutores. BRUSCA & BRUSCA, 2002), e contrariamente aos outros moluscos, não é possível distinguir a cabeça, sendo o corpo constituído essencialmente por um pé e por uma série de lâminas branquiais (ctnedia), podendo ou não, existir um par de sífões, com o manto forma de duas abas simétricas que recobrem o corpo do animal e segregam as valvas, podendo ser firmemente fechadas por retração dos músculos adutores, situados em cada uma das extremidades do animal. (PENA et. Al, 2007). Os bivalves não possuem um sistema muscular que permita a abertura das válvulas, possuindo um ligamento elástico que automaticamente abre a concha quando o músculo adutor relaxa, (Figura 1). Ao longo da charneira existe uma espécie de cremalheira que mantém as válvulas da concha no lugar e evita que se desloquem para trás ou para a frente. Para respirarem e se alimentarem, os bivalves filtram grande quantidade de água que entra na cavidade paleal e banha as brânquias onde ficam retidos o fitoplâncton, outros microrganismos e as partículas orgânicas que se encontram em suspensão. As brânquias são constituídas por dois pares de lâminas de cada lado do pé que possuem pequenos filamentos, os cílios, que conduzem a corrente de água para a cavidade do manto ( BRUSCA & BRUSCA, 2002).





**Figura 1.** Principais caracteres morfológicos dos moluscos bivalves.

**Fonte:** (Fundação Paleontológica Phoenix, 2012).

O filo Mollusca constitui um dos grupos de invertebrados marinhos mais numerosos do globo, com aproximadamente 150.000 espécies vivas e mais de 35.000 espécies fósseis (TENÓRIO et al., 2002; BRUSCA & BRUSCA, 2002). Apresentam as mais variadas formas e habitats, sendo encontrados em todos os continentes e ambientes terrestres e aquáticos, porém as espécies marinhas são mais abundantes e são popularmente conhecidos pelos nomes de caramujos, caracóis, búzios, lesmas, mariscos, ostras, polvos e lulas.

A classe dos Bivalves (Classe Bivalvia, Pelecypoda ou Lamelibranchia) é a segunda maior classe de Moluscos, os bivalves são espécies aquáticas tanto de água doce como de água salgada, sendo as marinhas mais abundantes e repartindo-se por todas as zonas do globo e por várias profundidades. Podem viver livres, ou também enterrados na areia ou fixos em alguns substratos. Os bivalves consumidos pelo Homem vivem desde as zonas intermarés até poucos metros de profundidade. (BOFFI, 1979).

O Brasil possui cerca de 60 espécies de moluscos comestíveis (marinhos, de água doce e terrestres); os mariscos são relativamente pobres em calorias e constitui boa fonte de proteínas, em torno de 20%, quantidade de ferro (menor que a carne) e de outros minerais como o zinco e o cobre. (BRUSCA & BRUSCA, 2002).

A maior parte das espécies também fornece uma boa quantidade de vitaminas do complexo B e iodo e não são excessivamente ricos em sódio.

Nas espécies que se enterram no sedimento, as margens do manto estão unidas e a entrada e saída da corrente de água é feita através de dois sifões (um inalante e outro exalante). As partículas retidas são transportadas até a boca por um muco pegajoso, sendo depois digeridas ao longo do trato digestivo. Parte do material digerido concentra-se em alguns órgãos como, por exemplo, no hepatopâncreas, glândula digestiva destes organismos, sendo o material não digerido eliminado na forma de fezes ou pseudo-fezes, partículas que foram filtradas pelo organismo e, após passarem pela cavidade do manto, são expelidas para o ambiente envolvidas por muco. (BRUSCA & BRUSCA, 2002). Na maioria dos casos a parte edível do animal é totalmente ingerida. Os moluscos bivalves são amplamente consumidos pela sociedade e possuem grande valor nutricional. Além disso, são também utilizados como indicadores biológicos para controle ambiental em vários países. As ostras, os mexilhões e outros bivalves têm sido utilizados com bastante sucesso na avaliação das concentrações de metais em ambientes aquáticos, fornecendo informações exatas e integradas sobre a contaminação ambiental e biodisponibilidade a curto e longo prazo de tempo (ARAUJO et al., 2010; HEDGE et al., 2009), ainda segundo os autores cada espécie de molusco bivalve responde de maneira diversa às concentrações de elementos no ambiente. Isso se deve ao fato de cada espécie possuir uma estratégia de alimentação, taxa de crescimento, eficiência de assimilação/eliminação e habitat específicos (ROCHA et al., 2012).

Apesar da existência de dados oficiais, a produção real proveniente da pesca artesanal no país pode apenas ser estimada, uma vez que inexistente controle efetivo, para realizar a fiscalização e acompanhar os dados de produção, pois a produção pesqueira na Bahia ainda é majoritariamente artesanal e/ou de subsistência, entretanto ganha cada vez mais espaço, apresentando linha crescente de desenvolvimento nos últimos anos (COSTA, 2007). A pesca artesanal, atividade comercial é aquela realizada única e exclusivamente pelo trabalho manual do pescador [que] utiliza embarcações de médio e pequeno porte [...] sem nenhuma sofisticação, além de insumos adquiridos nos comércios locais. Os conhecimentos das atividades são adquiridos em família pelos demais membros, pelos mais velhos na comunidade ou pela interação com os companheiros da pesca, (Bahia Pesca, 2010).

## 2.6 Importância sócio econômica dos moluscos

O município de Valença apresentou-se sempre como um grande impulsionador do desenvolvimento socioeconômico da região e recebe o título de pioneira em núcleo de desenvolvimento regional e seu posterior crescimento como um porto naval e construía-se na cidade de Valença grandes embarcações, produzidas pelo mestre Valtinho, sendo um dos poucos sobreviventes que relata a história da pesca e das construções navais no município. (SILVA, 2004).

Para Diegues e Arruda (2001), os saberes tradicionais contribuem para a manutenção da biodiversidade, uma vez que ela não é só um produto da natureza, mas, também, em muitos casos, produto da ação das sociedades e culturas humanas. Daí a necessidade cada vez maior de se realizar inventários dos conhecimentos, usos e práticas dessas populações. Cordell (1974, 1977), na Bahia, descreveu detalhadamente a distribuição espacial das famílias de pescadores artesanais do município de Valença. Begossi (2006), quase 30 anos depois, verificou que essa configuração espacial é, de maneira geral, mantida pelos pescadores artesanais.

Na região, os moluscos são responsáveis pelo sustento de inúmeras famílias litorâneas, sendo o seu consumo realizado de forma *in natura* ou passando por tratamento térmico. (CASTRO, 2000) O consumo de moluscos bivalves marinhos é uma prática crescente em todas as regiões litorâneas do Brasil, devido às riquezas dos recursos naturais dos ecossistemas aquáticos (PEREIRA; VIANA; RODRIGUES, 2007). Em se tratando de seu valor nutricional os moluscos são referidos como fonte alimentar de proteínas com elevado valor biológico, minerais, principalmente o zinco e ácidos graxos poli-insaturados de cadeia longa, que têm sido relacionados com a prevenção de 7 doenças cardiovasculares, hipertensão, arritmias, desordens autoimunes e câncer (AVEIRO; BARRERA-ARELLANO; TRAMONTE, 2009). Os moluscos bivalves são organismos filtradores que possuem a capacidade de absorver toxinas, poluentes químicos e biológicos, inclusive metais pesados e microrganismos presentes na água, filtrando de 19 a 50 litros de água por hora, com pouca ou nenhuma capacidade seletiva (SANDE et al., 2010; NASCIMENTO et al., 2011).

## 2.7 Extrativismo de moluscos no Baixo Sul da Bahia

O extrativismo de moluscos no Baixo Sul é essencialmente artesanal e nem sempre realizado de forma a preservar o ecossistema, levando a escassez do

organismo nos bancos naturais. Outro problema encontrado tem sido o lançamento de esgotos doméstico e industrial nos corpos aquáticos que acabam degradando o ambiente. (SANTOS, 2009). No município de Valença, cerca de 30% dos domicílios possuem instalações sanitárias sem tratamento, sendo o esgoto lançado diretamente nos corpos d'água. O turismo na região ainda propicia o crescimento desordenado e, como resultado, tem-se o acúmulo de lixões com o aterramento dos manguezais e o aumento de lançamento de esgotos (FISHER et al., 2007).

A técnica da mariscagem se insere na pesca artesanal e é considerada uma atividade que não agride as espécies que explora (JESUS; PROST, 2011). É o tipo de pesca mais exercida no estado da Bahia, utilizando métodos simples para a aquisição de pescado, que pode ser totalmente ou parcialmente comercializado (BAHIA, 2013). Diversas dificuldades permeiam a pesca artesanal, dentre elas o desafio de inserir os pescadores em organizações sociais, o elevado grau de analfabetismo e a baixa escolaridade, assim como a falta de conhecimento acerca de seus direitos (BRASIL, 2011). No Brasil, cerca de 970 mil pescadores são registrados, (BRASIL, 2011; PENA; FREITAS; CARDIM, 2011). No Recôncavo da Bahia, a pesca artesanal possui grande destaque e espécies de moluscos bivalves de manguezais e estuários como *Crassostrea rhizophorae*, *Mytella falcata* e *Anomalocardia brasiliiana* são bastante capturadas (SOUTO; MARTINS, 2009).

A região estudada sobrevive do extrativismo de mariscos (moluscos e crustáceos) (PEDROSA; COZZOLINO, 2001). A cidade de Valença possui uma área de 1.192,6 km<sup>2</sup> e uma população de 96.500 habitantes é um exemplo desta realidade. A presença de estuários e manguezais caracterizam o município como uma área bastante fértil e propícia ao extrativismo. Os manguezais apresentam grande importância econômica, sendo a pesca e a mariscagem essencialmente artesanais (IBGE, 2013).

A Região do Baixo Sul é caracterizada como uma região tropical úmida, com solos ricos e bom relevo, possui ampla cobertura vegetal e rede hidrográfica, de beleza natural que impressiona, embora seja um território rico em recursos naturais, em contrapartida a região ainda ostenta um baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) médio da região é de 0,63, sendo que os critérios variam conforme os índices: baixo: entre 0 e 0,499; médio de 0,500 a 799 e alto, quando maior ou igual a 0,800. A

cidade de Valença apresenta um IDH de 0,672. (ATLAS DE DESENVOLVIMENTO HUMANO, 2013).

Para Cergole e Rossi-Wongtschowski (2003), a eficiência da pesca artesanal está sendo prejudicada pela influência negativa das embarcações de pesca comercial e da poluição dos ambientes marinhos. É fato que a pesca artesanal é uma atividade de menor impacto no ambiente, se comparada à atividade de pesca comercial, pois se utiliza de aparelhos de pequena capacidade de captura e embarcações de pouca autonomia marítima. Contudo, vem se tornando uma atividade ameaçada não só por mudanças ambientais como também sociais por quais passam as populações de pesca artesanal do país. A partir do momento em que reconhecem a pesca extrativa realizada no Baixo Sul enquanto atividade artesanal e, principalmente, que envolve os diversos membros da família, pescadores e marisqueiras começam a demandar estratégias que valorizem esse tipo de processo produtivo. Esse reconhecimento é relevante para a divisão de tarefas, a participação da família nos diversos projetos a serem delineados e, especialmente, para a manutenção de parte das atividades no interior da residência, respeitando e valorizando o papel das mulheres. (DIEGUES, 1983).

A atividade desempenhada pelas marisqueiras não é reconhecida, essa categoria revela um quadro de pobreza e vulnerabilidade social significativo (SILVA; CONSERVA, 2010). O baixo rendimento financeiro da pescadora artesanal se deve em parte à complexidade da cadeia produtiva, devido à atuação de intermediários na comercialização e a ausência de agregação de valor ao pescado. Essa renda é insuficiente para atender suas necessidades básicas, como a saúde, alimentação, habitação e educação (BERNARDO et al., 2009). Esses fatores comprometem diretamente a qualidade do pescado comercializado. Desta forma, destaca-se a importância dos órgãos públicos em desenvolver trabalhos com esses grupos, visando promover as boas práticas de manipulação e armazenamento do pescado, contribuindo para a melhoria da qualidade e da oferta do produto à população (SANTOS, 2013).

O trabalho de meriscagem envolve quase sempre toda a família e a atividade requer muito esforço físico, além de passarem horas expostas aos raios solares sem proteção, colocando em risco sua vida e de sua família que reproduzem o mesmo ofício. A pesca artesanal é parte importante da economia do distrito de Guaibim, pois

traz ocupação e dinheiro para as famílias e ainda provém o alimento, entretanto a maneira como ela é feita protege a natureza e os pescadores artesanais respeitam os ciclos de criação, detém conhecimentos e protegem os recursos pesqueiros.

Sustentabilidade é uma expressão usada à exaustão nos dias de hoje, de acordo com Diegues (2001) está presente nos discursos e declarações de princípios e estratégias de governos, partidos, empresas, ONG's, fundações, instituições financeiras e dos principais organismos mundiais. Uma verdadeira panaceia, remédio para todos os males. Entretanto, o autor afirma que se perscrutarmos além das palavras encontraremos o fato de que o termo comporta hoje projetos políticos dissonantes e que o termo carrega, para a prática, pouca ou nenhuma implicação de princípios e metodologias. Se não compreendermos o contexto e as raízes políticas e históricas dessa "onda", ela permanecerá vazia de significados práticos para qualquer possível transformação socioambiental. O que relativamente vemos acontecer com a atividade das marisqueiras, pois em sua luta diária, ainda que a passos muito lentos, atendendo as suas próprias necessidades, promovem o desenvolvimento sustentável nas áreas que mariscam.

O desenvolvimento corporativo é estruturado nas bases do tripé de sustentabilidade, contemplando aspectos socioeconômicos e ambientais. Enquanto as questões econômico-financeiras são avaliadas por meio de uma administração com sustentabilidade empresarial, no quesito ambiental sua dimensão é abordada pelo aspecto de ecoeficiência, que tem como finalidade fornecer bens e serviços à comunidade com preços competitivos, e satisfazendo suas necessidades sem causar impactos ambientais e exploração sem controle dos recursos naturais. Entretanto, no aspecto social, a vertente que orienta o compromisso da comunidade com o desenvolvimento econômico aliado às melhorias de qualidade de vida dentro dessa população, é a responsabilidade social. (COFI, 2011)

O Distrito de Guaibim é altamente influenciado por ações antrópicas, com a degradação ambiental provocada principalmente pela falta de planejamento e ocupação das áreas de manguezais. (PENA, et al, 2007). Outra implicação tem sido o lançamento de dejetos urbanos e industriais no estuário (REIS, 2012). Essa conjuntura se configura uma limitação para a preservação dos recursos naturais, uma vez que esses moluscos concentram e incorporam em seus tecidos, o que está presente no meio, podendo representar um vetor de transmissão de doenças para a

população (FARIAS, 2008). O legado dessa expansão territorial cada vez maior e progressiva são a poluição da água, do ar, a contaminação e degradação do solo, os desmatamentos, a extinção das espécies, o comprometimento da qualidade de vida e o desequilíbrio ecológico do ecossistema, e consequências cada vez mais graves para a preservação da vida de todos os seres vivos, inclusive do homem, seu maior alzo e parte interessada nesse processo autodestrutivo.

A sustentabilidade no trabalho das marisqueiras fica evidenciada na preocupação em preservar o meio pelo qual retiram sustento com atitudes simples, como limpeza da área que mariscam, com a retirada de resíduo sólido, prevenir o dano ao ambiente como melhor método de proteção, adotar padrões de tamanho adequados para a captura do molusco e garantir o bem bem-estar da sustentabilidade ecológica. (CASTRO, 2000).

A crescente industrialização aumenta o lançamento de efluentes industriais e a utilização desordenada dos recursos naturais, bem como os descartes de efluentes domésticos, a queima de combustíveis fósseis e as atividades de mineração, afetando os três grandes reservatórios do planeta: a hidrosfera, a litosfera e a atmosfera (ROCHA et al., 2012). O ecossistema aquático vem sofrendo diversas consequências em relação aos impactos ambientais descritos anteriormente, como por exemplo, a contaminação microbiológica, a alteração da biodiversidade, o acréscimo de matéria orgânica no meio marinho e o enriquecimento por nutrientes, podendo causar eutrofização e a deposição de resíduos sólidos nos sedimentos marinhos (HORTELLANI et al., 2008). Vários países buscam por estratégias que minimizem a contaminação ambiental nas inúmeras baías e estuários que sofrem com a poluição oriunda da exploração de recursos minerais, comprometendo assim os habitats marinhos e a população ribeirinha que residem e sobrevivem da pesca, mariscagem, artesanato entre outras atividades. (MARINS et al., 2005 e MAIA, 2006).

Os saberes orientam o comportamento das marisqueiras e as estratégias de trabalho e também é essencial para prever situações de perigo e dificuldade. Nesse sentido, o conhecimento tradicional ajuda as marisqueiras na construção de seus próprios mapas mentais que as orientam onde e como mariscar, o entrar e sair da maré, entretanto os saberes das marisqueiras precisam ser compartilhados e acrescidos de técnicas que visem a preservação das espécies de moluscos e preservem o conhecimento das marisqueiras da comunidade de Guaibim.

### **3 MATERIAL E MÉTODOS**

#### **3.1 Área de estudo**

O estudo exploratório de natureza censitária foi conduzido entre agosto de 2013 a maio de 2015 no distrito de Guaibim situado na parte litorânea do município de Valença entre as coordenadas geográficas 13°27'63" Sul e 38°54'09" Oeste, ficando a 17 km da cidade de Valença, Bahia ( Figura 2).

A praia que recebe o mesmo nome é banhada pelo oceano atlântico tem uma extensão de 20 Km de areia clara e coqueirais por toda sua orla, entrecortada por foz de rios, terminando na deserta praia de Ponta do Curral, faz parte da Área de Preservação Ambiental (APA) onde há desova de tartarugas-marinhas e se configura como um dos principais atrativos turísticos do município. O distrito de Guaibim apresenta remanescentes de Mata Atlântica e se desenvolve numa extensa planície litorânea até a foz do rio Jequiriça, importante manancial. A faixa de praia é um grande atrativo da região, o que se traduz em acelerado processo de ocupação da zona costeira. Guaibim está localizado entre a foz do rio Jequiriça e o canal de Taperoá, na região costeira do município de Valença, possuindo uma área de 2.000 ha. O distrito engloba diversos ecossistemas como área marinha costeira, restingas herbáceas e manguezais.

#### **3.2 Levantamento da população de estudo**

Foram identificadas mulheres marisqueiras na comunidade com idade igual ou superior a 18 anos e foi considerada a ligação direta com a pesca artesanal e o fato de possuírem vínculo com associações devidamente cadastradas junto à Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca do Município (Figura 2).





**Figura 2-** Mapa Geográfico do Baixo Sul da Bahia. **Fonte:** SEI/SEPLAN, 2012.

Inicialmente, procedeu-se o contato com o presidente da Associação de Pescadores e Marisqueiras do Guaibim por meio de reuniões, das quais participaram outros pescadores e marisqueiras. Durante as reuniões, foram apresentados os objetivos do estudo para as marisqueiras, a importância da participação e a forma de levantamento de informações junto a coletividade que atuava efetivamente na atividade da pesca (Figura 3)

<sup>1</sup> Projeto financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia- FAPESB.



**Figura 3.** Reunião com a comunidade de marisqueiras para apresentar o Projeto.

**Fonte:** Daniela Reis

### **3.3 Aplicação dos questionários**

A coleta de informações foi realizada por meio de entrevistas e aplicação de questionários semiestruturados (Anexo A), usou-se análise qualitativa e investigativa, por meio da observação e avaliação da realidade encontrada. Os dados foram coletados in loco, com as marisqueiras do distrito, empregando metodologia de pesquisa empírica. Os indicadores analisados foram: o número de pessoas no núcleo familiar, faixa etária, grau de escolaridade, estado civil, dados sobre a moradia, associativismo e cooperativismo, questão ambiental, renda, produção, rotina das atividades e questões de opinião. Ao todo foram aplicados 50 questionários, durante o período de julho de 2014 a março de 2015 (Figura 4).



**Figura 4.** Aplicação de questionários com a comunidade. (Fonte: Daniela Reis).

As entrevistas ocorreram na colônia de pescadores do distrito de Guaibim, Bahia (Figura 5). Com as entrevistas buscou-se constituir um panorama a respeito da situação econômica e social desse grupo de pessoas.

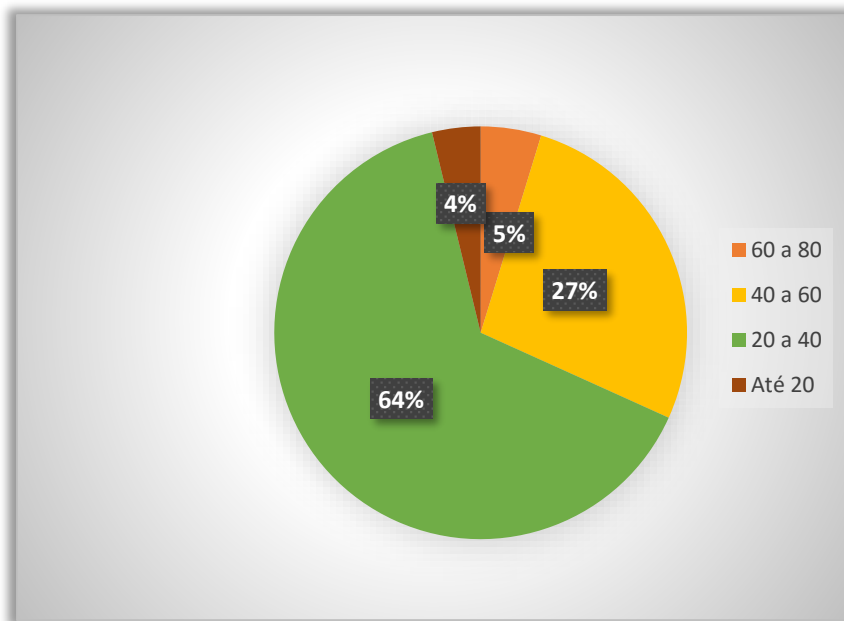


**Figura 5.** Associação de pescadores e marisqueiras do Guaibim. (Fonte: Daniela Reis).

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 ASPECTOS SÓCIO-DEMOGRÁFICOS

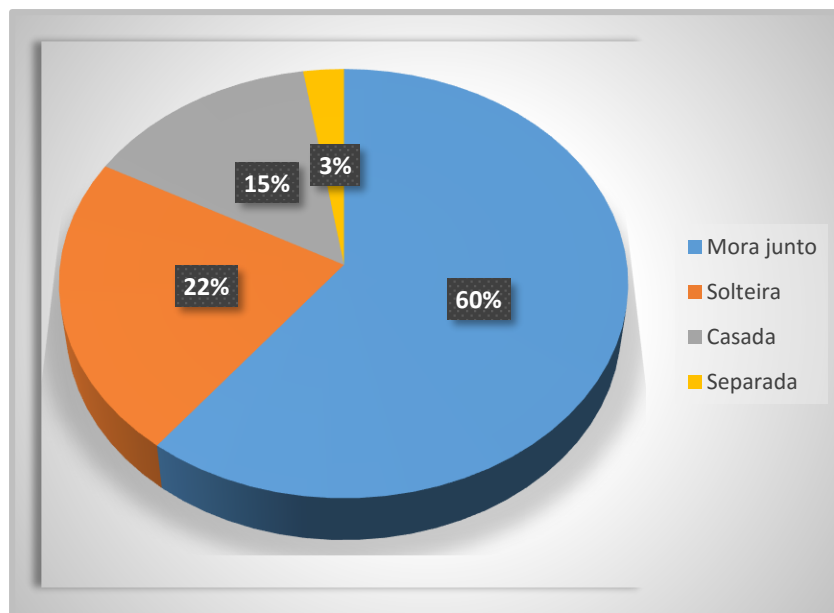
Na comunidade pesqueira de Guaibim, a faixa etária das marisqueiras variou de 18 a 70 anos, média de 38,5 anos com predomínio das faixas de 20 a 39 anos e de 40 a 80 anos (Figura 6). Esses resultados se aproximam daquelas apontadas por Freitas et al. (2012), em estudos com marisqueiras na comunidade de Barra Grande-PI, no qual a idade média foi de 42 anos, com amplitude de 22 a 83 anos e maior participação de pescadores nas faixas de 31 a 40 anos e de 41 a 50 anos.



**Figura 6.** Distribuição (%) das marisqueiras do distrito de Guaibim, Bahia, Brasil, quanto a faixa etária.

A faixa etária das marisqueiras da comunidade de Guaibim apresentou uma grande amplitude, demonstrando uma tradição da atividade da Mariscagem, a qual é exercida por diferentes gerações, sugerindo assim que a transmissão do conhecimento é passada de geração a geração. Ademais pela distribuição etária, observa-se a presença de trabalhadores da pesca com idade superior a 60 anos, idade limite para a aposentadoria por idade, o que sugere algumas hipóteses:

marisqueira já aposentadas, mas que também vivem da pesca para complementar a renda, marisqueiras que buscam sobreviver exclusivamente da pesca, entre outras. Em relação ao estado civil as marisqueiras sinalizaram diversas categorias (Figura 7), com ênfase para aquelas que apontaram viver em união estável e solteiras. Verificou-se elevado percentual de marisqueiras (80%) que possuíam filhos menores em média 3 filhos, dos quais 30% eram solteiras, evidenciando assim a importância da atividade de mariscagem para o sustento da família.



**Figura 7.** Distribuição das marisqueiras de Guaibim, quanto ao estado civil.

A grande maioria das mulheres declarou possuir dependentes (87,7%) e quanto a ser chefe de família esse percentual superou todos os demais (98,5%), o que pode ser associado ao fato da maior parte das entrevistadas assumirem uma relação estável, entretanto possuem responsabilidades financeiras em suas casas. Conforme estudo realizado por Dias et al. (2007) e Pena et al. (2011), a atividade de exploração dos manguezais permite às marisqueiras sua alimentação, o sustento da família, além da aquisição de bens para suas próprias famílias.

Entre os filhos das marisqueiras 40,5% trabalhavam na pesca, sendo que estes iniciaram na atividade desde a infância. Estudo realizado por Pena et al. (2011), com marisqueiras de Ilha de Maré no estado da Bahia, descreve a iniciação de meninos e meninas na pesca a partir dos 12 anos de idade. Magalhães et al. (2007), ao acompanhar as atividades artesanais em Caratateua, no Pará, observaram que as crianças e adolescentes trabalhavam no processamento de moluscos para ganhar

dinheiro a fim de satisfazer suas necessidades pessoais, como a compra de roupa, sapatos, livros escolares e outros itens.

Na Baía de Guaratuba, Paraná mais de 60% dos pescadores herdaram a prática de seus avós ou pais. Entretanto, mais de 90% desses pescadores declararam que não gostariam que seus descendentes trabalhassem no mesmo segmento, porque eles entendiam que são mal remunerados (Chaves et al., 2002). A maioria da comunidade de marisqueiras de Guaibim possui o mesmo pensamento em relação a seus filhos, pois essas mulheres relatam que o ofício da mariscagem é muito exigente e não conseguem um valor justo para tanto esforço.

*“Eu quero o melhor para eles, que eles estudem, eu não quero isso para meus filhos, que vá mais além né, que meus filhos seja doutor”.* Dona Maria José.

Quando questionadas sobre a realização de cursos voltados à pesca ou outra formação profissional, mais da metade (80,5%) das marisqueiras de Guaibim declararam a ausência de formação, cenário este que pode estar relacionado ao baixo nível de escolaridade da população estudada. Entretanto, sinalizaram que desejariam se capacitadas na área ou em outras como cooperativismo e associativismo.

A Tabela 1 retrata o quadro das condições de moradia das marisqueiras da comunidade de Guaibim, evidenciando que a maior parte possuía residência própria. Entretanto vale salientar que, durante as entrevistas, contatou-se que ainda existem marisqueiras que habitam casas construídas em taipa e cobertas com telhas de amianto, o que consolida a pobreza nessas localidades e sugere que nessas localidades o trabalho seja precarizado, fazendo com que essas mulheres busquem um trabalho mais seguro e estável.

**Tabela 1.** Características das residências das marisqueiras no distrito de Guaibim, Bahia, Brasil.

<b>Características das residências</b>	<b>Distribuição</b>
<b>Condição de uso do imóvel (%)</b>	
Próprio	77,7
Alugado	10,3
Cedido	5,5
Outro	5,5

<b>Iluminação elétrica (%)</b>	
Sim	98,9
Não	1,1
<b>Abastecimento de água (%)</b>	
Rede pública	85,4
Fonte	10,6
Cisterna	4,5
Outro	0,5
<b>Realização de tratamento de água (%)</b>	
Sim	65,8
Não	34,2
<b>Disponibilidade de banheiro (%)</b>	
Sim	84,9
Não	15,1
<b>Destino dos dejetos da casa (%)</b>	
Rede pública	62,6
Mar	1,1
Fossa	26,3

A maioria das residências possui serviço de iluminação elétrica e acesso a água tratada, oriunda da rede pública, embora 15,6% não dispõem desse serviço, utilizando outras fontes para gerar energia.

No que diz respeito a renda familiar dos produtores e marisqueiras, para 55% das entrevistadas a renda varia entre um a dois salários mínimos, enquanto para os demais, 45%, a renda não atinge um salário (Tabela 2). Quanto à contribuição na renda familiar, 84,2% das entrevistadas responderam que até duas pessoas contribuíam, 15,8%, até quatro pessoas (Tabela 2). Percebe-se que na composição da renda familiar há um incremento com outras atividades além da pesca. Ratificando estes resultados Silva e Andrade (2010) relataram que os pescadores na praia da Penha - PB obtinham uma renda mensal em torno de um salário mínimo. Enquanto

Garcez e Sánchez-Botero (2005), relataram renda mensal média do pescador no estado do Rio Grande do Sul, variando de meio a um salário mínimo.

**Tabela 2.** Índices socioeconômicos relacionados à renda das marisqueiras entrevistadas no distrito de Guaibim, Bahia, Brasil.

<b>Atividade</b>	<b>Percentual</b>
<b>Fonte de Renda</b>	
Pesca e/ou a mariscagem	22%
Não é só a Pesca e/ou a mariscagem	78%
<b>Outras Atividades Econômicas</b>	
Bolsa família	30%
Aposentadoria	3,8%
Atividade de comércio	2,2%
Auxílio de companheiro	0,3%
Auxílio defeso	62,3%
<b>Renda</b>	
> 1 Salário	45%
1 a 2 Salários	55%
<b>Contribuição na Renda Familiar</b>	
1 pessoa	75%
2 a 4 pessoas	25%

Com relação a atividade de pesca, ressalta-se que 78% dos entrevistados não tem a pesca e/ou a mariscagem como única fonte de renda. Desses, 30,0% complementavam a renda com o “Bolsa família”, 2,2% possuem auxílio financeiro de atividade do comércio com a venda de caldos feitos com mariscos que recolhem na praia como sururu por exemplo que segundo as marisqueiras capturam o mesmo o ano todo, 3,8% contribuem com a aposentadoria, 0,3% possuem auxílio do companheiro e 62,3% possuem auxílio defeso (Tabela 2). A complementação de renda pelas pescadoras artesanais tem aumentado devido ao avanço da poluição, pesca predatória e períodos de defeso, tornando-se difícil a sua subsistência apenas com o pescado capturado.

Corroborando com os resultados, Silva et al., (2009) relataram em seu estudo que uma parcela das pessoas entrevistadas informou trabalhar apenas com a pesca



artesanal, porém, a maioria possuía trabalhos extras, principalmente na construção civil e no comércio.

A renda mensal das entrevistadas variou entre um a dois salários mínimos, sendo esta a realidade financeira de 75% das marisqueiras, sendo que 50% recebem ajuda de seus esposos e até mesmo de seus filhos nas despesas de casa. Para as marisqueiras, 75% relataram ter uma renda inferior a um salário mínimo, declarando ainda que tinha acesso a benefícios sociais como o Programa Bolsa Família e Auxílio defeso (Tabela 2).

Torna-se perceptível que essa condição econômica dentre as marisqueiras se deve ao fato de que a venda do pescado não é garantida com a mesma intensidade durante todo ano, devido a fatores ambientais como a escassez do pescado, período de chuvas, além do fluxo de turistas no distrito, deixando-as subordinadas à figura dos atravessadores, que são os que mais lucram com a venda do pescado. (ASSUNÇÃO, 2012). Os programas sociais tornam-se uma obtenção de renda estável para as mesmas e, em estudos realizados por Jesus e Prost (2011) que analisaram sobre a renda das marisqueiras em Madre de Deus e Saubara, Bahia, constataram uma renda baixa, não passando de dois salários mínimos, mais auxílios dos programas sociais e algumas aposentadorias, como contatado com as marisqueiras do distrito de Guaibim.

Quase a totalidade das marisqueiras (92,5%) participam de alguma organização social, sendo que 86,0% dessa totalidade estão vinculados a Associação de Pescadores de Guaibim, se encontrando não muito satisfeitos com a atuação da mesma. Apesar das demais marisqueiras (7,5%) não se encontrarem envolvidas em associações, nem todas acreditam nesse sistema de organização e baseado nisso, estão se mobilizando para fundar outra Associação de Pescadores e marisqueiras (Tabela 3).

A organização social tem contribuído para a aquisição de benefícios, bem como a obtenção da carteira de pescador. Para as demais que não são associadas, 7,5% acreditam nesse sistema de organização, pois conseguem visualizar os resultados dos trabalhos desenvolvidos, não se associando por conta de falta de informações sobre associativismo e cooperativismo (Tabela 3).

**Tabela 3.** Dados sobre associativismo e cooperativismo relacionados às marisqueiras do distrito de Guaibim, Bahia, Brasil.

Variáveis	Marisqueiras
<b>Representação em organização social % (n)</b>	
Sim	92,5%
Não	7,5%
<b>Distribuição entre as organizações % (n)</b>	
Associação	84,0%
Colônia de pescadores	16,0%

O nível de escolarização das marisqueiras impede a sua inserção em organizações sociais, prejudicando a criação de associações para a reivindicação de direitos e acesso ao crédito, além de outros benefícios. (SOUZA; ARFELLI; GRAÇA LOPES, 2009). O associativismo no distrito ainda é muito incipiente no grupo em estudo por falta de políticas públicas locais, e por muitas vezes, talvez por falta de incentivo, não acreditam na organização do setor e desconsideram que por meio da associação a comunidade se fortalece, com chances de alcançarem objetivos em comum, melhorando a produção e a comercialização do pescado. Essa visão gera, no entanto, um desconforto para a comunidade que tem seus produtos e seu trabalho pouco valorizados e com tudo ficam à mercê dos atravessadores que obtêm maior lucro com a venda do pescado.

O serviço médico mais procurado pelas marisqueiras (85%) é o posto médico, sendo o Sistema Único de Saúde - SUS o mais utilizado por todas (Tabela 4). Esse resultado se fortalece pelo fato do distrito não possuir um hospital, logo para esse atendimento as marisqueiras teriam que viajar durante 17Km até o município de Valença para serem atendidas.

**Tabela 4.** Dados sobre saúde e insalubridade do trabalho das marisqueiras no distrito de Guaibim, Bahia, Brasil.

Variáveis	Marisqueira
<b>Atendimento médico procurado % (n)</b>	
SUS	100%
<b>Serviço médico procurado % (n)</b>	
Posto médico	85%
Hospital	15%
<b>Doenças que mais frequentes</b>	
Problemas de coluna	58%
Doenças de junta/ artrose	14%
Hipertensão	20%
Tuberculose	0,4%
Reumatismo	7,4%
Outras	0,2%
<b>Água traz problemas a saúde</b>	
Sim	100%
<b>Tratamento que recebe a água</b>	
Não realiza tratamento	37%
Filtra	56%
Ferve	7,0%

Dentre as diversas doenças citadas, problemas na coluna são os mais frequentes no grupo de marisqueiras (Tabela 4), enquanto dores nas juntas e hipertensão estão relacionados à rotina de trabalho. O excesso de esforços físicos como dores nos pulsos, braços, ombros, costas, peito, pelo corpo também foram reportadas por Rosa e Mattos (2010), como as queixas mais frequentes entre as marisqueiras da Baía da Guanabara, demonstrando a prática de um trabalho desgastante e com problemas posturais significativos.

As atividades realizadas quase que diariamente (captura e beneficiamento) caracterizam o nível de insalubridade, periculosidade e precarização do trabalho das marisqueiras. Corroborar-se, assim, as aviltantes e atrozes condições de trabalho das

mulheres que encontram nos manguezais as formas de sobrevivência de si e suas famílias. Trata-se de uma atividade sem qualquer proteção, com riscos iminentes e totalmente invisível. O gênero coopera ainda mais para sua inexpressividade social/econômica e traz a provocação da resposta pública a este segmento da cadeia produtiva da pesca artesanal.

Esse acontecimento é espelho da deficiência de informação acerca de higiene ambiental e pessoal, bem como de utensílios e equipamentos, durante o processamento do molusco, podendo vir a comprometer a saúde dos consumidores. (BERNADO; MACIEL; SILVA, 2009). No tocante a utilização da água todas as marisqueiras foram unânimes em acreditar que a mesma pode trazer problemas a saúde, como coceira, diarreia e verminoses. Apenas 56% usavam água filtrada, 12,5% ferviam e 37,5% não faziam uso de nenhum tratamento, confiando na qualidade da água oferecida pelo serviço de abastecimento oferecido ao distrito, (Tabela 4).

Um agravante a mais à situação das marisqueiras deve-se ao fato de que 37% não utilizavam nenhum tratamento. Água filtrada foi observado para 56%. Uma parcela ferve a água (7,0%), (Tabela 4). Em virtude dos problemas gerados pela falta de qualidade da água, o desconhecimento acerca dos tratamentos dados a água de consumo, as marisqueiras relataram durante as entrevistas que a maioria das barracas em funcionamento do município, principalmente da região do Guaibimzinho, ainda despejam seus esgotos sem tratamento diretamente na praia.

## 4.2 ESPÉCIES DE MOLUSCOS EXPLOTADOS NA REGIÃO

Entre as espécies capturadas pelas marisqueiras no distrito de Guaibim, o sururu (*Mytella falcata*) é a mais explorada correspondendo a 50% do total, seguido do chumbinho (*Anomalocardia brasiliiana*) com 20%, ostra com 10% e lambreta com 5% (Figura 16).

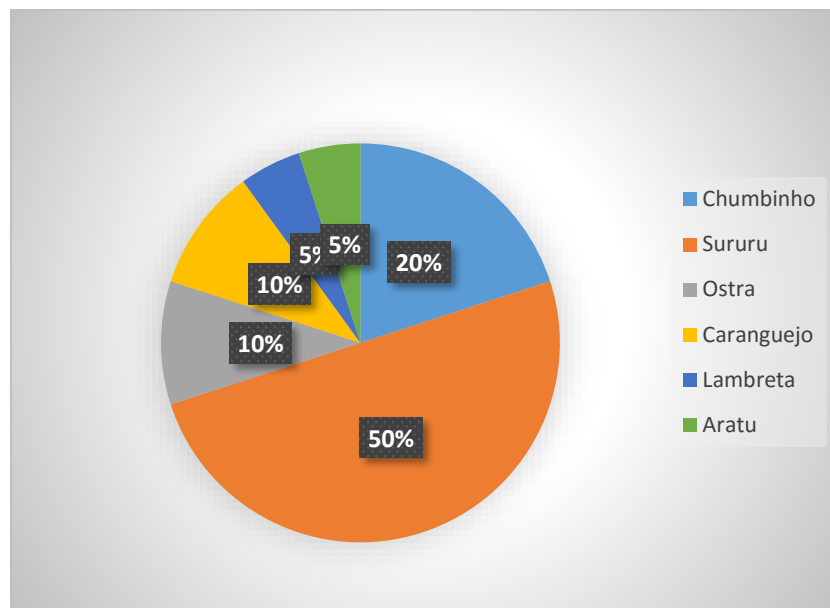


Figura 8: Espécies Capturadas no distrito de Guaibim.

### 4.2.1 *Mytella falcata* (Orbigny, 1846)

Mitílídeo bivalve, chamado sururu, pertencente à família Mytilidae parecido com mexilhão, porém menor (pode alcançar 50 cm), o adulto chega a medir ao redor de trinta e cinco milímetros de comprimento, são extraídos pelas marisqueiras em enormes bancos naturais, que aparecem durante a maré baixa nos ambientes estuarinos. O sururu tem uma importância social bastante significativa, além de possuir alto valor nutritivo. A espécie é explorada comercialmente como alimento e constitui prato típico da região. Sua coleta é manual, sendo um espécime encontrado o ano todo na praia de Guaibim.



**Figura 9:** *Mytella falcata*, sururu. (Fonte: Daniela Reis).

O trabalho que as marisqueiras desenvolvem no distrito de Guaibim se inicia no manguezal, e muitas vezes quando não tem dinheiro para passagem elas precisam andar quase três quilômetros para chegar até a área em que as mesmas têm preferência para a captura das espécies, e se estende até as suas residências, que muitas vezes vão carregando os mariscos e muita lama também, visto que durante a captura retiram o excesso de lema. O beneficiamento dos mariscos é feito em suas casas, os dias da semana e as horas que dedicam à captura variam segundo as condições da maré e a estação do ano. No verão, a demanda por mariscos aumenta, logo as visitas aos manguezais se intensifica. Não obstante este aspecto sazonal, em média, 66,7% das marisqueiras utilizam de 03 a 05 dias da semana para capturar as espécies e outras 26,7% usam de 06 a 07 dias.

O sururu é o marisco que aparece com maior frequência, por sua abundância na região durante o ano todo. Contudo, outras espécies também têm lugar significativo na captura dos mariscos, como indica a (Figura 9). O caranguejo uça, assim como o aratu, é bastante encontrado nos manguezais. No entanto, a sua captura é uma atividade masculina, poucas marisqueiras afirmaram capturar estas espécies. A justificativa dada por elas resume-se ao esforço necessário para a captura do caranguejo, já que, para tanto, é necessário que o corpo fique quase que totalmente submerso na lama do manguezal. “Caranguejo é coisa para homem”, afirmou uma marisqueira. Em compensação, nas conversas durante as entrevistas, especulou-se

um pouco mais e as marisqueiras afirmaram que o valor do caranguejo é superior ao do aratu e não necessita, a priori, de beneficiamento. Talvez esses também sejam alguns dos motivos pelos quais a captura do caranguejo seja uma “atividade masculina”. Embora não possua citação no gráfico, porém o siri é uma das espécies capturadas durante o inverno, segundo as marisqueiras.

A desvalorização do trabalho da mulher na pesca é registrado por Silva et al. (2008), dentre outros fatores, como resultado da relação hierarquizada entre os gêneros nas próprias comunidades pesqueiras, que veem apenas os homens como pessoas ligadas à pesca.

Para o beneficiamento desta espécie, as marisqueiras cozinham o marisco em fogo artesanal (feito com palha de coqueiro ou lenha). Após o cozimento, elas retiram a “carne” de cada parte com a ajuda das mãos. Este trabalho impõe às marisqueiras muitas horas de trabalho para a conclusão do beneficiamento desta espécie. Assim como muitas horas na mesma posição e exposta a altas temperaturas.



**Figura 10:** Sururu *Mytella falcata*, após o cozimento. (Fonte: Daniela Reis)



**Figura 11:** Marisqueiras em atividade, extração de sururu. (Fonte: Daniela Reis)

#### 4.2.2 *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791)

*Anomalocardia brasiliiana* (Figura 12 a,b) é uma espécie de molusco bivalve lamelibrânquio, da família Veneridae amplamente distribuído ao longo da costa brasileira, principalmente em enseadas, baías e estuários. Capturados na praia de Guaibim nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro. (RIOS, 1975). Também conhecida como papafumo, berbigão ou chumbinho, é um dos bivalves mais predados da região, representando cerca de 90% do total de mariscos capturados (PESO, 1980), devido à alta densidade populacional aliada a facilidade de captura da espécie. Em relação ao seu baixo valor comercial, grande parte do que é mariscado é consumido pela família dos pescadores (CRA, 2005).



**Figura12-** A) *Anomalocardia brasiliiana* e b) marisqueira capturando espécime. (Fonte: Daniela Reis)



Dias et al. (2007), analisando aspectos socioeconômicos e perspectivas das mulheres marisqueiras na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Ponta do Tubarão, estimaram uma produção diária média de 47,9 kg/dia de *A. brasiliiana*, resultando em uma pesca de 3,2 kg/pessoa/dia. Considerando-se que as coletas ocorrem pelo menos durante 15 dias por mês, a produção mensal pode chegar a 670,6 kg, com uma média mensal de 459,8 kg. Moreira (2007), avaliando os impactos do extrativismo de *A. brasiliiana* nos estuários dos rios Paciência e Cururuca em São Luís no Maranhão, constatou que no estuário do rio Paciência o comprimento dos indivíduos de *A. brasiliiana* variou de 17 a 35 mm, enquanto que no estuário do rio Cururuca o tamanho variou de 20 e 23 mm. Em ambos os estuários as marisqueiras capturavam indivíduos de *A. brasiliiana* com mais frequência do que as demais espécies, provavelmente por serem mais abundantes na região, podendo ser capturados o ano todo.

Martins & Souto (2006), analisando a pesca de *A. brasiliiana* no manguezal de Acupe, Santo Amaro, BA, constataram através da aplicação de questionários que as marisqueiras não coletavam indivíduos com tamanho abaixo de 16 mm de comprimento. No entanto, 51,9% afirmaram coletar indivíduos de 20 mm, enquanto que os indivíduos de 24 e 28 mm eram capturados por 96% e 100% das marisqueiras, respectivamente.

#### **4.2.3 *Lucina pectinata* (Gmelin, 1791)**

*Lucina pectinata*, família Lucinidae conhecida como “Lambreta” (Figura 13) é um molusco filtrador que se enterra no substrato lodoso, na zona de águas calmas. Ocorre em áreas estuarinas entre 60 e 200 metros de regiões costeiras intertidais, enterradas entre 10 e 20cm em sedimentos areno-lamosos, ricos em sulfeto de hidrogênio, onde a fauna acompanhante é pobre (NARCHI & FARANI-ASSIS, 1981; PORTO, 1989).

Sua distribuição se dá nas zonas costeira e estuarina, tendo grande aceitação comercial, marcado por intenso extrativismo, e que, a depender da intensidade da

exploração, pode prejudicar o crescimento populacional desses organismos ou até mesmo levar as suas reservas naturais à extinção (CONQUILIOLOGIA BRASIL, 2014).

Conhecido em toda a área de estudo como lambreta, *L. pectinata* constitui recurso alimentar de grande importância para comunidade de Guaibim, bem como caráter social para a população circunvizinha, molusco muito apreciado e comercializado nas barracas da região. Espécime capturado o ano todo.



**Figura 13:** Conchas de exemplares de molusco bivalve, *Lucina pectinata*.

Fonte: Daniela Reis



**Figura 14:** *Iphigenia brasiliana*. Fonte: Daniela Reis

#### **4.2.4** *Iphigenia brasiliana* (Lamarck, 1818)

*Iphigenia brasiliana*, (Bivalvia, Pelecypoda, família Donacidae) (Figura 14) é mais frequentemente encontrado em bancos sedimentares areno-lamosos, geralmente localizados em estuários, e estão distribuídos por todo o litoral brasileiro. Na coleta de mariscos faz parte da fauna acompanhante, não é comercializado. É popularmente conhecido como taioba ou tarioba (CONQUILIOLOGIA BRASIL, 2014).

#### **4.2.5** *Trachycardium muricatum* (Linnaeus, 1758)

*Trachycardium muricatum* é um bivalvia marinho da família Cardiidae (Figura 15) também conhecido como “machado” pelas marisqueiras da praia de Guaibim. Esta espécie habita em fundos arenosos, enterradas ou sobre ele e também podem ser encontradas em fundos de cascalho de coral, pedra ou concha. No Brasil, essa espécie usualmente é encontrada nos estados do Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo. (CONQUILIOLOGIA BRASIL, 2014). O marisco não possui valor comercial, porém as marisqueiras utilizam as suas conchas

encontradas em toda a extensão da praia para confecção de artesanato, utilizando com finalidade de agregar renda à família.



**Figura 15:** *Trachycardium muricatum*. Fonte: Daniela Reis.

#### 4.2.6 *Tagelus plebeius* (Lightfoot, 1786)

*Tagelus plebeius* é um bivalvia marinho da família solecurtidae (Figura 16) também conhecido como unha de velho. Esta espécie encontra-se enterrada nos bancos areno-lodosos do estuário. São capturados ocasionalmente para consumo próprio das famílias das marisqueiras e não são comercializados na praia de Guaibim.



**Figura16:** Bivalve unha de velho, *Tagelus Plebeius*. (Fonte: Daniela Reis)

#### 4.2.7 *Crassostrea rhizophorae* (Guilding, 1828)

Molusco capturado nas raízes de espécimes de mangue no taquari, onde as marisqueiras adentram a chamada “muteira” que é um manguezal um pouco afastado da comunidade, sendo esta espécie explorada extensivamente o ano todo. Se distribui por toda a costa brasileira habitando as regiões de manguezal em enseadas, baías e estuários, fixando-se em rochas e substratos consolidados. Nos manguezais, encontra-se geralmente fixa aos rizóforos do mangue vermelho, *Rhizophora mangle* ocupando a região entremarés ( Figura 17).

A extração de ostras (*Crassostrea rhizophorae*), sururu (*Mytella falcata*) e chumbinho (*Anomalocardia brasiliana*) estão entre as atividades de maior destaque em áreas estuarinas e de manguezais (NISHIDA; NORDI; ALVES, 2008). No Nordeste brasileiro a extração de moluscos bivalves assume grande importância social para boa parte da população estuarina (BERNARDO; MACIEL; SILVA, 2009).

Nos municípios de Valença e Taperoá, Bahia, o extrativismo da ostra do mangue (*Crassostrea rhizophorae*) é realizado pelas comunidades que vivem próximas aos manguezais. A coleta desse molusco é totalmente artesanal e nem sempre de forma a preservar o ecossistema, levando a escassez da ostra nos bancos naturais. Em virtude disso, vem sendo incentivado o cultivo de ostra na região, através

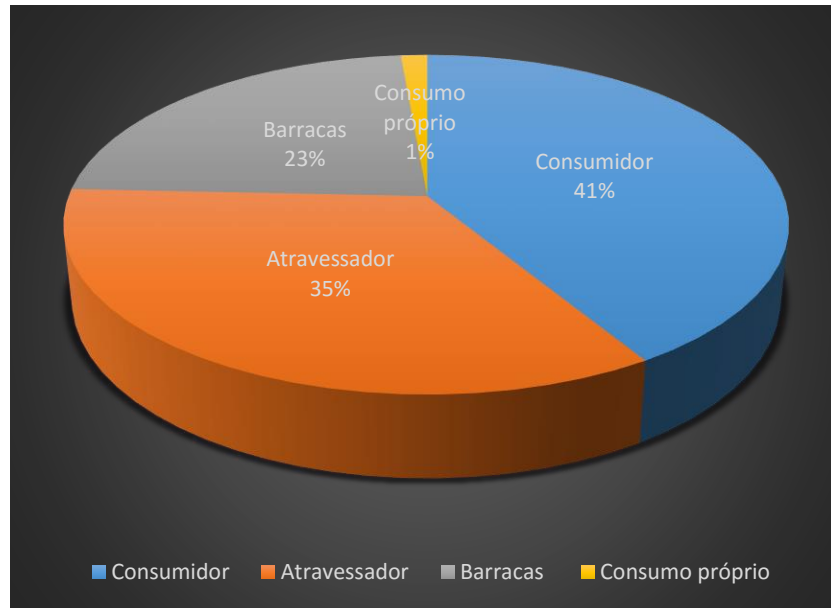
de projetos governamentais, particulares, instituições de ensino e associações locais, com o intuito de transformar o extrativismo em uma atividade de produção, evitando a redução dos estoques (SANTOS et al., 2011). Assim a aquicultura é uma atividade que de forma ordenada e responsável pode mitigar a realidade da vida das mulheres marisqueiras, podendo elevar a produtividade das áreas costeiras pela exploração racional e o manejo sustentável dos recursos, proteger o ambiente e diminuir a pressão de exploração sobre os recursos pesqueiros (PEREIRA et al., 2000).



**Figura17:** Ostra nativa ou ostra de mangue, *Crassostrea rhizophorae*. Fonte: Daniela Reis.

### 4.3 COMERCIALIZAÇÃO

As marisqueiras vendem o produto de seu trabalho tanto aos atravessadores quanto aos consumidores em geral (turistas, moradores ou proprietários de bares do distrito, etc.). No entanto, a venda direta ao consumidor é feita frequentemente com valor maior se comparado ao obtido na venda ao atravessador, sendo o comprador contumaz dos mariscos, muito embora a venda não seja realizada exclusivamente a ele (Figura 18).



**Figura 18:** Destino final do pescado.

A presença do atravessador acentua a exploração do trabalho das marisqueiras, uma vez que, o valor de troca estabelecido na relação marisqueira-consumidor não expressa o real valor do trabalho de mariscagem, ou seja, não é compatível ao tempo de trabalho dedicado tanto à captura quanto ao beneficiamento dos mariscos. Aqui se mostra, provavelmente, uma extração de mais-valia absoluta, dada pela extensão da jornada de trabalho e por amplo trabalho não-pago. Para além da exploração do maior valor produzido pelo trabalho, dá-se a superexploração do valor do trabalho. Em média, as marisqueiras arrecadam com o seu trabalho entre R\$ 50 e R\$ 60 por semana. Esta quantia varia segundo as condições da maré e a demanda dos compradores. As entrevistadas afirmaram que o trabalho na mariscagem se traduz como a principal fonte de renda da família. O dado indica que esta é a principal fonte de renda, mas não a maior. Em muitos casos, o trabalho do companheiro/marido rende mais. Porém, seus frutos não são dedicados por inteiro às necessidades da família, recaindo sobre a renda da mulher o ônus da sobrevivência familiar.

## 5 CONCLUSÕES

No distrito de Guaibim se faz necessária a implantação de ações de pesquisa, monitoramento e gestão ambiental que possibilitem a transferência contínua de conhecimento de modo a conservar o patrimônio natural, recursos hídricos e também que favoreça e enriqueça a saúde da população local.

Políticas públicas que garantam de forma efetiva os direitos da comunidade, contudo, enriqueçam as técnicas para que as mulheres possam agregar valor ao seu produto, melhorando a renda das suas famílias que dependem da atividade para sobreviver.

Faz-se necessário a qualificação permanente das marisqueiras quanto as boas práticas de manipulação, beneficiamento e armazenamento do pescado, assim como fiscalização efetiva e rigorosa por parte dos órgãos competentes.

Ações públicas voltadas para a comunidade com o objetivo de implantar programas de intervenção para o desenvolvimento sustentável, capacitação em Educação Ambiental de modo a contribuir na valorização das profissionais.

Reportar os dados da pesquisa à prefeitura de Valença, visando a contribuição do poder público em investimentos e incentivos a atividade da Mariscagem, assim como em saneamento básico a fim de evitar que os esgotos sejam lançados nos estuários comprometendo a qualidade do pescado, ameaçando as espécies locais e afetando a qualidade de vida da comunidade.

Palestras educativas sobre organização, liderança, cooperativismo e associativismo para que as marisqueiras possam receber orientações sobre técnicas de conservação do molusco, como agregar valor ao pescado e proteção das áreas exploradas.



## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE ÁGUAS (Brasil). **Panorama da qualidade das águas superficiais no Brasil**. Agência Nacional de Águas, Superintendência de Planejamento de Recursos Hídricos - Brasília: ANA, SPR, 2005.

ALENCAR, C.A.G.; MAIA, L.P. Perfil socioeconômico dos pescadores brasileiros. **Arquivos de Ciências do Mar**, Fortaleza, v. 44, n.3, p. 12-19, 2011.

ALVES, R. R. N.; NISHIDA, A. K. A ecdise do caranguejo-uçá, *Ucides cordatus* (Crustacea, Decapoda, Brachyura) na visão dos caranguejeiros. **Interciência**, v. 27, n. 3, p. 110-117. 2002.

ALVES, L. C.; ANDRADE, L. P.; GUIMARÃES, K. A. S. Treinamento sobre higiene e controle de qualidade para manipuladores de alimentos de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v.22, n.166167, p. 32-37, 2008.

ANDREOTTI, A.; BALERONI, F. H.; PAROSCHI, V. H. B.; PANZA, S. G. Importância do treinamento para manipulação de alimentos em relação a higiene pessoal. *Revista Iniciação Científica Cesumar*, Maringá, v.5, n.1, p.29-33, 2003.

ARAÚJO, U. M. A.; MOURA, M. F. V.; CARVALHO, B. G., Determinação de metais classificados como de importância toxicológica no molusco bivalve *Anadara notabilis* (Roding, 1798) Encontrado em galinhos, Rio Grande do norte, Brasil, **Acta Toxicológica Argentina**, v. 18 (2), p54-58, 2010.

ARGOLO, S.V. **O beneficiamento e o comércio informal de pescados em São Francisco do Conde - BA: o trabalho, a higiene e a conservação do produto**. 2012. 115 f. Dissertação (Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde) – Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2012.

AVEIRO, M. V.; BARRERA-ARELLANO, D.; TRAMONTE, V. L. C. G. Composição lipídica do molusco marinho berbigão *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1791) “in natura” e cozido. **Archivos Latinoamericanos de Nutricion**, Caracas, v. 59, n. 3, 2009.

BAHIA. **Bahia Pesca**. 2013. Disponível em: Acesso em: 20 agosto. 2013.

BERNARDO, S.J.; MACIEL, M.I.S.; SILVA, A.P.G. Avaliação dos aspectos higiênico-sanitários no processamento de moluscos na comunidade de pescadores (as) artesanais da Ilha de Deus, Recife – PE. In: XX Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. 2009, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: UFC, 2009. Disponível em: <[http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6\\_28.pdf](http://www.xxcbcd.ufc.br/arqs/gt6/gt6_28.pdf)> Acesso em: 22 set. 2014.

BEZERRIL, G. Trabalho no mangue: os saberes e a busca por valorização das marisqueiras de Fortim – Ceará. **Cadernos do LEME**. Campina Grande, v. 4, n.1, p. 5 - 33, 2012.

BIOREDE. Disponível em: <http://www.biorede.pt/>, Acesso em 20 de março de 2015.

BIFANO, M.E. (tradução). **Conchas**: guia prático. São Paulo: Nobel, 64p., 1998.

BOFFI, A.V. **Moluscos Brasileiros de interesse médico e econômico**. São Paulo: FAPESP/HUCITEC, 182p., 1979.

BRANDINI, F. P.; SILVA, A. S.; PROENÇA, L. A. O. Oceanografia e Maricultura. In: VALENTI, W.C. et al. **Aquicultura no Brasil: bases para um desenvolvimento sustentável**. Brasília: CNPq, 2000, p.107-142.

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. **Pesca Artesanal**. 2011. Disponível em: . Acesso em: 05 abr. 2013.

BRUSCA, R.C. & BRUSCA, G.J. **Invertebrates**. Sinauer Associates, USA, 2002.

CRA Análise preliminar de risco à saúde humana. Relatório síntese. Consorcio BTS Hydros CH2MHILL. **Governo do Estado da Bahia**. 2005.

COSTA-NETO, E. M. **Etnozootologia no Brasil**: um panorama Bibliográfico. *Bioikos*, 14 (2): 31-45, 2000.

DIAS, T. L. P.; ROSA, R. S.; DAMASCENO, L. C. P. Aspectos socioeconômicos, percepção ambiental e perspectivas das mulheres marisqueiras da Reserva de

Desenvolvimento Sustentável Ponta do Tubarão (Rio Grande do Norte, Brasil). **Gaia Scientia**, Paraíba, v. 1, n. 1, p. 25-35, 2007.

DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2001.

DIEGUES, A. C. S. **Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar**. São Paulo: Ática (Ensaio 94), 1983. 287p.

DUPAS, G. **Economia global e exclusão social: pobreza, emprego, estado e futuro do capitalismo**. São Paulo: Paz e Terra. 1999.

FADIGAS, A.B.M.; GARCIA, L.G.; HERNÁNDEZ, M.I.M. As contribuições das marisqueiras para uma gestão sócio-ambiental em reservas extrativistas. **Revista de Estudos Feministas** (UFSC), Florianópolis, v. 8, p. 1-7, 2008.

FARIAS, H. **Qualidade higiênico-sanitária na cadeia produtiva de ostras, Crassostrea sp., cultivadas na Baía de Guaratuba, PR, Brasil**. 2008, 93 f. Dissertação (Curso de Pós - Graduação em Ciências Veterinárias da Universidade Federal do Paraná), Paraná. 2008.

FAO. Departamento de Pesca y Acuicultura. 2004.

FREITAS, E. et al. Avaliação da qualidade microbiológica de mexilhões comercializados na área urbana de Niterói - RJ. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 20, n.144, p. 101-105, 2006.

GUTIÉRREZ, F. **Cidadania planetária**. 1996. Mimeografado.

GUTIERREZ, A. **El cultivo de moluscos em el sur de Chile**. Invest. Pesquisa (Chile), v. 35, p.99 – 100, 1988.

HEDGE, L. H.; KNOTT, N. A.; JOHNSTON, E. L.. Dredging related metal bioaccumulation in oysters, **Marine Pollution Bulletin**, v. 58, p. 832-840, 2009

HORTELLANI, M. A.; SARKIS, J. E. S.; ABESSA, D. M. S.; SOUSA, E. C. P. M., Avaliação da contaminação por elementos metálicos dos sedimentos do estuário Santos – São Vicente, **Química Nova**, v. 31 (1), p. 10-19, 2008.

JESUS, R. S.; PROST, C. Importância da atividade artesanal de mariscagem para as populações nos municípios de Madre de Deus e Saubara, Bahia. **GEOUSP - Espaço e Tempo**, São Paulo, n. 30, p. 123 - 137, 2011.

POIZAT, G.; BARAN, E. Fishermen's knowledge as background information in tropical fish ecology: a quantitative comparison with fish sampling results. **Environmental Biology of Fishes**. v. 50, p. 435 - 449. 1997.

SANDE, D.; MELO, T. A.; OLIVEIRA, G. S. A.; BARRETO, L.; TALBOT, T.; BOEHS, G.; ANDRIOLI, J. L. Prospecção de moluscos bivalves no estudo da poluição dos rios Cachoeira e Santana em Ilhéus, Bahia, Brasil. **Brazilian Journal of Veterinary Research and Animal Science**, São Paulo, v. 47, n. 3, p. 190-196, 2010.

SANTOS, M.D.F. **A pesca artesanal e a qualidade de pescados recém capturados em comunidades de São Francisco do Conde** – BA. 2013, 138 f. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimento) Universidade Federal da Bahia. 2013.

SCHAEFFER-NOVELLI, Y. **Manguezal: Ecossistema entre a terra e o mar**. São Paulo, 1995, 64 p.

SILVA, P. M.; WIGGERS, F.; MAGALHÃES, A. R. M.; SCÁRDUA, M.P. **Espécies de Moluscos Potenciais para a Aqüicultura**. Anais do XVI Encontro Brasileiro de Malacologia, Recife-PE, 1999.

SILVA, D. C. S., BEZERRA, I. R. e SANTOS, K. F. **Mulheres do Mar**: Um estudo sobre as relações de gênero e o trabalho feminino na pesca artesanal de Suape – Pernambuco. Recife, 2008.

SILVANO, R.A.M. 2004. **Pesca artesanal e etnoictiologia**. In: A. BEGOSSI (org), *Ecologia de pescadores da Mata Atlântica e da Amazônia*. São Paulo, Hucitec, p. 185-220.

SOUTO, F. J. B.; MARTINS, V. S. Conhecimentos etnoecológicos na mariscagem de moluscos bivalves no manguezal do distrito de Acupe, Santo Amaro BA. **Biotemas**, Florianópolis, v. 22, n. 4, p. 207-218, 2009.

PEREIRA, C. S.; VIANA, C. M.; RODRIGUES, D. Dos P. Vibrios patogênicos em ostras (*Crassostrea rhizophorae*) servidas em restaurantes no Rio de Janeiro: um alerta para a Saúde Pública. **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**, São Paulo, v. 40, n. 3, p. 300-303, 2007.

POSEY, D. A. Etnobiologia: Teoria e Prática. IN: RIBEIRO, B. G. **Suma Etnológica Brasileira**. Petrópolis: Vozes, FINEP. V1, Etnobiologia. 1987.

MACCACHERO, G. B.; GUZENSKI, J.; FERREIRA, J. F. Crescimento alométrico em ostra-do-mangue *Crassostrea rhizophorae* (Guilding, 1828), cultivada no Sul do Brasil. **Revista Ciência Agronômica**, Fortaleza, v. 36, n.3, p. 400-403, 2005.

MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA (MPA). Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura - Brasil 2010. Brasília: MPA, 2012. Disponível em <<http://www.mpa.gov.br/index.php/topicos/300> - **boletim-estatistico-da-pesca-eaquicultura-2010**>. Acesso em: 12 set. 2013.

MAIA C. B.; ALMEIDA A. C. M.; MOREIRA F. R. Avaliação do Teor de Chumbo em Mexilhões da Espécie *Perna perna* na Região Metropolitana da Cidade do Rio de Janeiro. **Journal of the Brazilian Society Ecotoxicology**, v. 1(2), p. 195-198, 2006.

MARTINS, V.S.; SOUTO, F.J.B. 2006. Uma análise biométrica de bivalves coletados por marisqueiras no manguezal de Acupe, Santo Amaro, Bahia: **Uma abordagem etnoconservacionista**. *Sitientibus Série Ciênc. Biológicas*, 6 (Etnobiologia): 98-105.

MELLO, R. de L. S. **Estudos preliminares sobre *Anomalocardia brasiliana*** (Gmelin, 1791) no litoral de Pernambuco (Mollusca – Bivalvia). Recife, 1974. 62f. Tese (Livre Docência em Zoologia). Universidade Federal Rural de Pernambuco.

MELLO, E.M.B. **Fauna malacológica de sítios arqueológicos do estado do Rio de Janeiro, Brasil: Mesogastropoda, Neogastropoda, (Mollusca, Gastropoda, Prosobranchia)**. Anais do XVI Encontro Brasileiro de Malacologia, Recife-PE, 1999.

MELO JÚNIOR, H. do N. **Moluscos Bivalvia: Recursos na pesca artesanal e aquicultura**. Recife, 1997. 124f. Dissertação (Mestrado em Oceanografia Biológica) – Centro de Tecnologia, Universidade Federal de Pernambuco. 1997.

MORAES, N.S. & BRAVIN, A. **A influência e a importância dos Moluscos na História e desenvolvimento das raças**. Anais do II Simpósio Brasileiro de Etnobiologia e Etnoecologia: preservação da diversidade Biológica e cultural. São Carlos-SP, 1998.

MOREIRA, I.C.N. 2007. Impactos do extrativismo de *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1791) nos estuários dos Rios Paciência e Cururuca, São Paulo, Maranhão: Uma visão etnoconservacionista. 60 f. **Dissertação** (Mestrado em Biodiversidade e Conservação) - Universidade Federal do Maranhão, São Luis, 2007.

NISHIDA, A.K.; BARBOSA, N.P. & MACIEL, A.S. **Catadores de moluscos do litoral paraibano II – utilização de conchas de mariscos (*Anomalocardia brasiliana*) como agregado na fabricação de elementos de pisos para moradia – uma alternativa econômica e ecológica**. Anais do II Simpósio Brasileiro de Etnobiologia e Etnoecologia: preservação da biodiversidade Biológica e Cultural. UFSCar, São Carlos-SP, 1998.

NORDI, N. **Os catadores de caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) da região de Várzea Nova (PB): Uma abordagem ecológica e social**. Tese (Doutorado) – UFSCar, São Carlos. 1992.

OLIVERA, A.; CAMPOS, S. S.; BRITO, L. OLIVEIRA. A.; CASTRO, M. F.; FARIAS. M. E.; FRANÇA, E. Oyster culture in the state of Pernambuco-Brazil: Perspectives and Barriers. **World Aquaculture**, Baton Rouge, v. 37, n. 1, p.13 - 15, 2006.

PANORAMA DA AQUICULTURA. MPA lança boletim estatístico da Pesca e Aquicultura com dados de 2010. **Revista Panorama da Aquicultura**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 129, p. 42 - 47, 2012.

PESO, M. C. Bivalves comestíveis da Baía de Todos os Santos. Estudo quantitativo com especial referência à *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1971) (Bivalvia-Veneridae). **Dissertação de Mestrado**. Universidade Federal do Paraná, 1980.

PEDROZA-JÚNIOR, H.S; SOARES, M.G.; MELO-JÚNIOR, M; BARROS, H.M; SOARES, A. P. **Aspectos etnobiológicos da pesca e comercialização de**

**moluscos e crustáceos do Canal de Santa Cruz, Itapissuma – PE. 2002.**

REIS, N.A. **Contaminantes fecais em ostras em criadouro natural na região do Baixo Sul da Bahia.** 2012, 68 f. Monografia (Biologia). Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Cruz das Almas, Ba. 2012.

RIOS, E.C. (1975). Brazilian Marine Mollusks Iconography. In: PESO, M.C. Bivalves comestíveis da Baía de Todos os Santos. Estudo quantitativo com especial referência à Anomalocardia brasiliana (Gmelin, 1971) (Bivalvia Veneridae). **Dissertação de Mestrado.** Universidade Federal do Paraná. Curitiba- Paraná, 1980

ROCHA, G. O., GUARIEIRO, A. L. N., de ANDRADE, J. B., EÇA, G. F., ARAGÃO, N. M., AGUIAR, R. M., KORN, M. G. A., BRITO, G. B., MOURA, C. W. N., HATJE, V. Contaminação na Baía de Todos os Santos. **Revista Virtual Química**, v. 4 (5), p. 583-610, 2012.

ROSA, M. F. M; MATTOS, U. A. O. A saúde e os riscos dos pescadores e catadores de caranguejos da Baía de Guanabara. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.15, n.1, p. 1543-1552, 2010.

SILVA, E. L. P.; CONSERVA, M. S. Trabalho como categoria central na vida das marisqueiras do estuário do rio Paraíba. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v.15, p. 01-24, 2010.

TENÓRIO, D.O.; LUZ, B.R. & MELO, W.R. **Moluscos Marinhos do Litoral do Estado de Pernambuco.** In: Tabarelli, M. & Cardoso, J.M. (Org.). Diagnóstico da Biodiversidade de Pernambuco. Recife: Secretaria de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente / Ed. Massangana, 2002.

TORO, J. M. **Aspectos normativos relacionados con la repoblación de recursos marinos.** Invest. Pesq. (Chile), v. 21, n. 1/1, p. 63 – 73, 1985.

## Anexo A

### Questionário socioeconômico aplicado para as marisqueiras no Distrito de Guaibim, Valença - Bahia - Brasil.

#### I Perfil Socioeconômico

1 A senhora é a chefe da família?  Sim  Não

2 Número de moradores na sua casa: \_\_\_\_\_

3 Número de famílias na sua casa: \_\_\_\_\_

4 Qual o seu Estado Civil atual?

Casada  Solteira  Viúvo  Mora junto

Separado/Desquitado/Divorciado

5 Qual a atividade seu marido exerce?  Não se aplica

\_\_\_\_\_

6 Em sua casa, quantas pessoas com 10 ou mais anos de idade trabalham de forma remunerada, excluindo a senhora?

\_\_\_\_\_  Nenhum  Não sabe

7 Destes(as) que trabalham de forma remunerada quantos trabalham na atividade da pesca? \_\_\_\_\_  Nenhum  Não sabe

8 Sua casa tem? (Pode marcar mais de uma opção)

Água encanada  Esgoto  Fossa  Banheiro  Energia elétrica  Coleta de lixo

9 Você contribui com a previdência social, sindicato, colônia ou associação (paga)?

Sim, R\$ \_\_\_\_\_  Não  Não sabe



10 Quais dessas doenças e problemas de saúde você tem ou já teve? (Pode marcar mais de uma opção)

- Nenhuma     Catarata     Outras doenças de olhos     Problemas de coluna
- Doenças de pele     Doença de rins     Artrose/Doenças de junta
- Reumatismo
- Diabetes     Hipertensão    [12] Outras:
- 
- 

## II Atividade econômica

11 Qual sua atividade principal?

- Nenhuma     Pesca de mar de fora     Pesca de mar de dentro
- Turismo     Pesca estuarina/manguezal
- Comércio     Caseiro/serviços doméstico     Agricultura (Outros)     Artesanato
- Serviços gerais     Aposentada/benefício     Indústria
- [17]Outros \_\_\_\_\_
- 

12 Há quanto tempo trabalha como marisqueira? \_\_\_\_\_ anos

13 Qual o tipo de embarcação que você possui ou trabalha? (Pode marcar mais de uma opção)

- Nenhuma     Bote motorizado     Canoa     Jangada
- Outros \_\_\_\_\_  Não se aplica

14 Quais os tipos de aparelho de pesca que você utiliza? (Pode marcar mais de uma opção)

- Rede de Arrasto     Mangote     Mangotão
- balde     puça         Coleta Manual     Tarrafa    gadanho
- Curral     Outros \_\_\_\_\_  Não se aplica

15 Quantos dias você trabalha por semana, em média? \_\_\_\_\_ dias

- Não se aplica

16 Que tipos de mariscos você mais captura, ( pode marcar mais de uma opção)?

- Chumbinho     sururu     ostra     outros
- 

17 Média de horas de trabalho por dia:  Menos de 4 horas  De 4 a 8 horas

- Mais de 8 horas     Não se aplica \_\_\_\_\_

18 Você comercializa sua produção para: (Pode marcar mais de uma opção)

- Não possui produção própria     pesca para subsistência/consumo próprio  
 Marisqueiro     Empresas de beneficiamento  
 Venda direta ao consumidor  
 Colônia/associação/cooperativa  
 Atacadistas     Peixaria     Bar e restaurantes     Não se aplica

19 Você está satisfeita com preço que vende seu marisco?

- Não     Sim \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

20 Que fatores prejudicam a atividade de mariscagem? (Pode marcar mais de uma opção)

- Nenhum     Pesca excessiva/ muita pesca/ muita gente na pesca     Lixo  
 Poluição da água (rios, mares)     Falta de saneamento básico/ esgoto  
 Uso de agrotóxicos     Diminuição dos recursos naturais     Falta de políticas públicas direcionadas ao setor     Turismo     Falta de organização do setor     Maricultura     Falta de fiscalização     Pesca predatória (bomba/malha fina/veneno)     Indústria  
 Barcos/pescadores de outros locais  
 Outros \_\_\_\_\_  Não se aplica

21 Gostaria de ter outra fonte de renda/atividade? (Pode marcar mais de uma opção)

- Nenhuma     Pesca de mar de fora     Pesca de mar de dentro     Turismo     Pesca estuarina/manguezal     Aquicultura     Funcionário público     Comércio  
 Caseiro/serviços domésticos     Agricultura     Artesanato     Serviços gerais  
 Aposentado/benefício     Indústria  
 Outros \_\_\_\_\_

22 Já fez algum tipo de treinamento/capacitação em sua atividade? Qual? (Pode marcar mais de uma opção)

- Não fez     Capacitação gerencial/administrativa/comercio     Capacitação técnica-produção (pesca/cultivo/turismo/artesanato) [5]Capacitação em ambiente  
 Capacitação beneficiamento do pescado  
 Outro: \_\_\_\_\_

23 Atualmente gostaria de se capacitar:

- Não gostaria     Na sua atividade principal (pesca)     Em outra atividade \_\_\_\_\_

24 Já recebeu algum crédito/financiamento, projeto produtivo ou assistência técnica para a sua atividade?

- Não recebeu     Sim – Individual \_\_\_\_\_  
 Sim Coletivo \_\_\_\_\_

25 Você participa de algum tipo de organização representativa? (Pode marcar mais de uma opção)

Nenhuma     Associação de moradores     Associação de produtores/serviços     Associação de pescadores    [5] Colônia de pescadores/marisqueiras     Cooperativa de produtores  
 Outra: \_\_\_\_\_

26 Você tem sugestão de alguma outra atividade geradora de renda para ser implementada na sua comunidade? Colocar em tópicos.

---

---

---

---

**Fim, muito obrigada!**

OBSERVAÇÕES DA PESQUISADORA:

---

---

---

---

---

---

---

ASSINATURA DA PESQUISADORA

---

## ANEXO B



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS  
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA ANIMAL  
UFRB/CCAAB - CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE CRUZ DAS ALMAS

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

**Nome: Diagnóstico do extrativismo de moluscos bivalves no Distrito de Guaibim - Valença- Bahia- Brasil**

**Prezado (a) Sr. (a):**

Eu fui convidado (a) a participar voluntariamente da pesquisa intitulada **Diagnóstico do Extrativismo de Moluscos Bivalves no Distrito de Guaibim**, sob a responsabilidade dos pesquisadores Prof. Dr. Moacyr Serafim Junior - e sua orientanda Daniela Reis. Fui esclarecido (a) que os objetivos da pesquisa são: caracterização do extrativismo de moluscos e seu comércio no distrito de Guaibim, visando contribuir para a melhoria da qualidade da produção e comercialização dos moluscos e a das condições de vida das trabalhadoras dessa atividade. Você foi selecionada por ser mulher marisqueira dentre a comunidade em razão da sua ligação direta com a pesca artesanal e o fato de possuir vínculo com associações devidamente cadastradas junto à Secretaria do Meio Ambiente, Agricultura e Pesca do Município, onde será realizada a pesquisa no distrito de Guaibim e sua participação não é obrigatória. Estou ciente que serei entrevistada pelos pesquisadores encarregados do Projeto no que se refere às minhas condições de vida, escolaridade, saúde, moradia e trabalho, e as condições de manipulação, conservação e comercialização do pescado, de forma livre e de acordo com minha vontade, assinando esse Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Fui informado (a) que os dados serão coletados no meu local de trabalho e também que os pesquisadores se comprometem a utilizar as informações obtidas exclusivamente para os fins estabelecidos no projeto, incluindo a elaboração de relatórios e a publicação dos resultados, sejam eles favoráveis ou não e que os dados e instrumentos utilizados ficarão arquivados com o (a) pesquisador (a) responsável por um período de 5 anos e após esse tempo serão destruídos. A coleta de dados ocorrerá no mês de Julho juntamente com as entrevistas, buscando o momento, condição e local mais adequados para que o esclarecimento ao convidado a participar da pesquisa, levando em consideração minimizar os possíveis desconfortos entre a rotina de trabalho e os horários das entrevistas a coleta de dado será realizada em horários previamente combinados com as marisqueiras para que as mesmas não se sintam prejudicadas ao participar, preservando sempre a sua privacidade, reduzindo assim efeitos e condições adversas que possam causar dano ou prejudicar a rotina dos participantes da pesquisa. Fui informado que o questionário só será analisado pelos pesquisadores envolvidos no projeto e quando os dados forem divulgados em encontros científicos ou revistas científicas o meu nome não será revelado. Fui alertado(a) ainda que não receberei nenhum pagamento, nem equipamento de pesca ou outros equipamentos pelas informações que prestarei aos pesquisadores, podendo desistir em qualquer etapa e retirar meu consentimento sem penalidades, prejuízo ou perdas. Estou ciente que terei acesso aos

dados registrados e reforço que não fui submetido (a) a coação, indução ou intimação. Fui informado(a) que os resultados obtidos nessa pesquisa servirão para indicar soluções e alternativas para a melhoria da qualidade de vida e trabalho da minha comunidade, assim como a apresentação dos dados acontecerá em reunião marcada previamente com o Presidente da Associação, com a participação de todos os envolvidos na pesquisa, serão apresentados os dados e resultados como: a mariscagem como atividade realizada de modo rústico e com exposição de riscos à saúde do consumidor, fazendo-se necessário a realização de mais trabalhos com as comunidades visando o apoio aos envolvidos no que diz respeito a valorização profissional, produção de alimentos seguros com valor agregado, bem como o desenvolvimento social. A confecção de cartilha com linguagem de fácil compreensão, que facilitará o aprendizado das marisqueiras, pois o material produzido abordará sobre a realidade encontrada nas comunidades, sem contar que se constituirá um meio de disseminar o conteúdo trabalhado durante toda a pesquisa. Ainda como resultado acontecerá capacitações entre o grupo da pesquisa, que envolverá profissionais convidados da região acerca da atividade de mariscagem e abordar nesses encontros a melhoria da situação que encontra-se afetada pela falta de uma gestão participativa que envolva o governo, instituições de ensino, a comunidade e os produtores, de modo que a extração de moluscos possa ganhar mercado, além de ser realizado dentro dos regulamentos da legislação ambiental vigente na promoção da coleta sustentável. E que poderei participar de qualificações sobre Boas Práticas de Manipulação do Pescado que serão oferecidas pelo grupo de pesquisa, a fim de ajudar a minha comunidade na atividade de processamento de moluscos bivalves. Informo ainda, que o participante receberá uma cópia do Termo de Consentimento de Livre e Esclarecido, assinado por todos os pesquisadores envolvidos, sendo que uma das vias estará disponível para o participante e outra para o pesquisador. Os participantes poderão fazer o acompanhamento da pesquisa através de reuniões realizadas na comunidade pela pesquisadora responsável, o presidente da associação, através de avaliações de dados apresentados aos participantes, considerando inclusive acompanhamentos após o encerramento ou interrupção da pesquisa. Em caso de dúvidas ou maiores informações, assim como para a obtenção dos resultados da pesquisa, os entrevistados poderão entrar em contato com o Conselho de Ética em Pesquisa- CEP, ao qual o projeto passará por análise para a sua aprovação pelo endereço: Rua Barbosa, 710. Bairro: Centro, CEP: 44.380-000, Município: Cruz das Almas- Bahia. Telefones: (75) 3621-6850 / 9767, e-mail: [eticaempesquisa@ufrb.edu.br](mailto:eticaempesquisa@ufrb.edu.br) Finalmente, fui informado(a) que, em caso de dúvida ou maiores esclarecimentos, poderei também entrar em contato com os pesquisadores Prof. Dr. Moacyr Serafim Junior, telefone:( 75) 9803 6880 e sua orientanda Daniela Reis, telefone: (75) 8815 9124, ou ainda entrar em contato com a Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, localizado na rua Rui Barbosa, 710, Centro Cruz das Almas, Bahia, ou pelo telefone 75.3621-3120, e-mail: moa.cwb@gmail.com /reis.sustentabilidade@gmail.com

Declaro que recebi de forma voluntária e apropriada o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, assim como uma cópia do documento para participação nesta pesquisa.

Local \_\_\_\_\_, Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nome do entrevistado (a): \_\_\_\_\_

Local \_\_\_\_\_, Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

Entrevistado (a)

---

Impressão Dactiloscópica

---

Pesquisador Orientador  
Moacyr Serafim Junior

---

Pesquisadora Orientanda  
Daniela Reis

DECRETO Nº 1.164 DE 11 DE MAIO DE 1992

Cria a Área de Proteção Ambiental de Guaibim, no Município de Valença e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições, tendo em vista as disposições da Lei nº

3.858, de 03 de novembro de 1988, e com fundamento na Lei Federal nº 6.092, de 27 de abril de 1981 e na Resolução

CONAMA nº 10, de 14 de dezembro de 1988, e considerando a importância do ecossistema litorâneo de Guaibim, no Município de Valença, pela existência de vastos cordões litorâneos, formados na última transgressão marinha registrada há mais de 5.200 anos e onde se verifica, dentre outras particularidades, a presença de remanescentes da mata atlântica em contato direto com praias ainda selvagens, compondo uma biota rara no planeta, relevante para a proteção ambiental; considerando que esse patrimônio ambiental, por suas características naturais de apreciável valor paisagístico, tem uma vocação para o turismo ecológico, que deve ser implementado dentro de uma visão moderna, voltada para o desenvolvimento sustentado; considerando que, na forma da legislação vigente, a APA constitui o tipo de unidade de conservação mais adequada, à disposição do Poder Público, para o ordenamento das atividades econômicas, sociais e humanas no interior das áreas de interesse relevante para a proteção ambiental; considerando, por fim, os estudos de caráter técnico, realizados pelo Centro de Recursos Ambientais - CRA em convênio com a Prefeitura Municipal de Valença e a iniciativa privada local, visando estabelecer o Zoneamento Ambiental da região;

DECRETA

Art. 1º - Fica criada a Área de proteção Ambiental APA de Guaibim, no Município de Valença, com área estimada de 2000 ha (dois mil hectares), delimitada pela poligonal descrita no Anexo único deste Decreto.

Art. 2º - A administração da APA de Guaibim será exercida pelo Centro de Recursos Ambientais - CRA, cabendo-lhe, nesta qualidade, dentre outras competências estabelecidas na legislação própria, especialmente na Resolução CONAMA nº 10, de 14 de dezembro de 1988:

I - implementar o Zoneamento Ambiental estabelecido para APA de Guaibim;

II - analisar e emitir pareceres para o licenciamento de empreendimentos na área;

III - promover, em articulação com a Prefeitura Municipal de Valença, a elaboração de cartografia da área em escala apropriada à implantação do Zoneamento Ambiental;

IV - exercer a supervisão e a fiscalização das atividades a serem realizadas na área, respeitada a competência municipal.

Art. 3º - O exercício do direito de propriedade na área da APA de Guaibim fica condicionado às restrições contidas na

Lei Federal nº 6.902, de 27 de abril de 1981.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

O PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA, em 11 de maio de 1992.

ANTONIO CARLOS MAGALHÃES

Governador

Waldeck Vieira Ornelas

Secretário do Planejamento, Ciência e Tecnologia



## RESOLUÇÃO Nº 759 DE 18 DE MAIO DE 1993

Aprova o Plano de Manejo da Área de Proteção Ambiental - APA DE GUAIBIM, no Município de Valença-BA."

O CONSELHO ESTADUAL DE MEIO AMBIENTE - CEPRAM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Legislação vigente e tendo em vista o que consta do Processo CEPRAM nº 920003694/5,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Plano de Manejo da Área de Proteção Ambiental -APA DE GUAIBIM, no município de Valença, neste estado, criado pelo Decreto nº 1.164, de 11/ 05/92, de acordo com o Plano apresentado ao Centro de Recursos Ambientais - CRA.

Art. 2º - A implementação do Plano de Manejo da APA DE GUAIBIM deverá ser realizado pelo CRA e Prefeitura Municipal de Valença, conforme instruções complementares aprovadas.

Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

CONSELHO ESTADUAL DE MEIO AMBIENTE - CEPRAM, em 18 de maio de 1993.WALDECK VIEIRA ORNELA.

## DEFESO

O defeso é a paralisação das atividades de pesca que constitui uma política estratégica, de caráter ambiental, visando a proteger as espécies durante o período de reprodução, garantir a manutenção de forma sustentável dos estoques pesqueiros e, conseqüentemente, manter a atividade e a renda dos pescadores. Assim, todo pescador profissional que exerce suas atividades de forma individual ou em regime de economia familiar fica impedido de pescar durante a época de reprodução das espécies-alvo de suas pescarias. Nesse período, quando o tempo de proibição da pesca é definido por legislação específica, os pescadores profissionais recebem o Seguro-Desemprego ou Seguro-Defeso em parcelas mensais, na quantia de um salário-mínimo, em número equivalente ao período de paralisação. A meta do Ministério da Pesca e Aquicultura é universalizar o acesso aos pescadores que capturam espécies controladas e que são atingidos por essas medidas de restrição à atividade pesqueira. Para receber o benefício é preciso cumprir as exigências contidas na [Instrução Normativa MPA nº 06, de 29 de junho de 2012](#), e

com os documentos e procedimentos definidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego – MTE, órgão responsável pelo pagamento do benefício.

Compete ao MPA a organização e manutenção do Registro Geral da Atividade Pesqueira - RGP, instrumento do Governo Federal que visa a contribuir para a gestão e o desenvolvimento sustentável da atividade pesqueira.

Sustentabilidade à pesca e a aquicultura brasileira,

Aquicultura é o cultivo de organismos cujo ciclo de vida em condições naturais se dá total ou parcialmente em meio aquático.

Assim como o homem aprendeu a criar aves, suínos e bovinos, bem como a plantar milho e trigo, também aprendeu a cultivar pescado. Dessa forma, assegurou produtos para o consumo com mais controle e regularidade.

A aquicultura é praticada pelo ser humano há milhares de anos. Existem registros de que os chineses já tinham conhecimentos sobre essas técnicas há muitos séculos e de que os egípcios criavam a tilápia há cerca de quatro mil anos.

A aquicultura pode ser tanto continental (água doce) como marinha (água salgada), esta chamada de maricultura.

A atividade abrange as seguintes especialidades:

- Piscicultura (criação de peixes, em água doce e marinha);
- Malacocultura (produção de moluscos, como ostras, mexilhões, caramujos e vieiras). A criação de ostras é conhecida por ostreicultura e a criação de mexilhões, por mitilicultura;
- Carcinicultura (criação de camarão em viveiros);
- Algicultura (cultivo de macro ou microalgas);
- Ranicultura (criação de rãs);
- Criação de jacarés

A pesca artesanal é uma relevante atividade econômica. O Brasil possui 8 500 km de costa marítima, o maior volume de água doce do planeta e potencial para ser um dos 5 maiores produtores de pescado do planeta.

Garantir aos pescadores artesanais são a maioria absoluta dos pescadores a geração de emprego com sinergia entre produção e preservação e acesso à educação

O Sistema de Gestão Compartilhada – SGC para o uso sustentável dos recursos pesqueiros foi instituído por meio do Decreto Nº. 6.981, de 13 de outubro de 2009, que regulamenta o art. 27, § 6º, inciso I, da Lei nº 10.683, de 2003, e dispendo sobre a atuação conjunta dos Ministérios da Pesca e Aquicultura e do Meio Ambiente, nos aspectos relacionados ao uso sustentável dos recursos pesqueiros. O Sistema de Gestão Compartilhada do Uso Sustentável dos Recursos Pesqueiros – SGC foi regulamentado pela Portaria Interministerial nº 2, de 13 de novembro de 2009,

e tem por objetivo subsidiar a elaboração e a implementação de normas, critérios, padrões e medidas de ordenamento do uso sustentável dos recursos pesqueiros. O SGC é um sistema de compartilhamento de responsabilidades e atribuições entre representantes do Estado e da Sociedade Civil Organizada, e está estruturado em Comitês Permanentes de Gestão – CPGs, que possuem caráter consultivo e de assessoramento, constituídos por órgãos do governo de gestão dos recursos pesqueiros e pela sociedade formalmente organizada. A CTGP é o órgão consultivo e coordenador das atividades do Sistema de Gestão Compartilhada do Uso Sustentável dos Recursos Pesqueiros – SGC, e tem como finalidade examinar e propor medidas e ações inerentes à competência conjunta, entre os Ministérios da Pesca e Aquicultura e do Meio Ambiente, no estabelecimento de normas, critérios, padrões ou medidas de gestão. Cada CPG será instituído por ato conjunto dos Ministros da Pesca e Aquicultura, e do Meio Ambiente, oportunidade em que ficarão definidos os representantes das instituições que os integra, sendo, em todos os casos, composto por 50% de representações do Estado e 50% de representações da Sociedade Civil Organizada (pesca extrativa – pescador artesanal, pescador industrial e pescador amador, quando couber – pós-captura e Organizações Não Governamentais – ONGs). A Portaria MPA nº 251, publicada em 16 de agosto deste ano, designou os novos membros da Comissão Técnica da Gestão Compartilhada dos Recursos Pesqueiros – CTGP, que é composta paritariamente entre representantes dos Ministérios da Pesca e Aquicultura e do Meio Ambiente. Os novos membros da CTGP terão como uma das pautas das reuniões o estabelecimento do cronograma anual de implementação dos 21 CPGs previstos na composição da estrutura do SGC

Figura 1. Proposta de Comitês Permanentes de Gestão – CPGs: recorte marinho, recorte continental, e ornamentais e outros usos. Para o ambiente marinho serão instituídos nove CPGs: CPG Atuns e Afins (criado pela Portaria Interministerial MPA/MMA nº1, de 15 de abril de 2011), CPG Lagosta (criado pela Portaria Interministerial MPA/MMA nº1, de 20 de abril de 2010), CPG Camarões, CPG Demersais N/NE, CPG Demersais SE/S, CPG Pelágicos N/NE, CPG Pelágicos SE/S, CPG Estuarinos e Lagunares N/NE e CPG Estuarinos e Lagunares

SE/S.

Para o ambiente continental serão instituídos 11 CPGs: CPG Bacia Amazônica, CPG Bacia do Paraguai, CPG Bacia do Paraná, CPG Bacia do Uruguai, CPG Bacia do São Francisco, CPG Bacia do Araguaia/Tocantins, CPG Bacia do Atlântico NE Ocidental, CPG Bacia do Parnaíba, CPG Bacias do Nordeste, CPG Bacia do Atlântico Leste e Atlântico Sudeste e CPG Bacia do Atlântico Sul. Além dos ambientes marinho e continental, também será instituído um CPG para algas, invertebrados e organismos ornamentais, o CPG Organismos Ornamentais e Outros Usos.