

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
INSTITUTO DE OCEANOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GERENCIAMENTO COSTEIRO
MESTRADO EM GERENCIAMENTO COSTEIRO**

IVANILDA FOSTER ALMEIDA

**A CADEIA DE VALOR DO CAMARÃO ROSA DA PESCA ARTESANAL DA
LAGOA DOS PATOS: UM ESTUDO DE CASO NO MUNICÍPIO DE SÃO
LOURENÇO DO SUL - RS**

Rio Grande
2016

IVANILDA FOSTER ALMEIDA

**A CADEIA DE VALOR DO CAMARÃO ROSA DA PESCA ARTESANAL DA
LAGOA DOS PATOS: UM ESTUDO DE CASO DO MUNICÍPIO DE SÃO
LOURENÇO DO SUL - RS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós- Graduação em Gerenciamento Costeiro da Universidade Federal do Rio Grande, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Gerenciamento Costeiro.

Orientadora: Dra. Patrícia Raggi Abdallah

Rio Grande
2016

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, por me conceder saúde e disposição, para a esta altura de minha vida conseguir concluir uma dissertação de mestrado! Pois acho que “disposição” e “saúde” são componentes principais para que possamos correr atrás de nossos objetivos.

Ao meu companheiro e amigo de longa data, Joel, pelo apoio e incentivo sempre e por suportar algumas necessárias ausências minhas!

Agradeço à minha filha Zandra, pela força, a amizade e o companheirismo de sempre!

Agradeço a minha amigona Elaine, pela força indispensável nos primeiros doze meses de mestrado em que eu ainda tinha que fazer as disciplinas e me deslocar para Rio Grande toda semana. Por suportar comigo a saga das cansativas viagens de Rio Grande/ São José do Norte e vice versa, além de me acolher com carinho em seu lar!

A todos os professores que fizeram parte desta minha jornada, incluindo os professores da graduação e do mestrado, foi um privilégio a convivência com eles!

Agradeço a instituição CAPES, pelo fornecimento da bolsa que incentivou e subsidiou o prosseguimento da pesquisa desde o primeiro momento até o final.

Ao PPGC, agradeço a oportunidade de ingressar no programa!

Às professoras Lúcia Anello e Tatiana Walter, agradeço todas as contribuições feitas no momento da qualificação do projeto, pois foram de muita importância para o prosseguimento da pesquisa.

Quanto à minha professora orientadora a professora doutora Patrícia Abdallah, foi uma grata satisfação tê-la conhecido e um privilégio ter sido sua orientada! Muito Obrigada!

À Luceni Hellebrandt, muito obrigada por todas as dicas na fase de construção do projeto de pesquisa!

À bolsista de graduação em Tecnologia em Gestão Ambiental, Andrine Longaray, pela eficiente ajuda com o trabalho de campo, transcrições e principalmente pela boa vontade sempre!

Aos colegas de curso do campus São Lourenço do Sul, em especial a colega Tanize Dias, gostaria de agradecer pelo convívio neste período e as enriquecedoras trocas de ideias, quase sempre acompanhadas de café e muitos petiscos.

Não é sem nostalgia, que em São Lourenço do Sul, às vezes, se contempla a Lagoa dos Patos, e nela uma pequena canoa à vela, guiada por apenas um homem, vai lançando uma pequena rede nos juncais e nos banhados que se ligam à laguna.

É o “tiburgueiro”, pescador pobre, solitário, que possui apenas uma velha canoa e algumas maltratadas redes, que sai em busca de algumas tainhas e ocasionais linguados. Se não os encontra próximo à praia, vai aos banhados, que se ligam à laguna, atrás de pequenas traíras, a fim de buscar o sustento de sua família.

Ele é o herdeiro de uma milenar arte. Talvez seja também a imagem do futuro de todos os pescadores da Lagoa dos Patos. Se ela não for defendida e os cardumes não voltarem a povoá-la como no passado, trazendo fartura e alegria para um povo que não pode viver sem eles. (COSTA, 1999, p. 113)

RESUMO

A economia da pesca é uma temática pouco estudada no Brasil, e a falta de informação da cadeia de valor do pescado é relevante para explicar as distorções nos preços desses, fato esse que se manifesta, quase sempre, em prejuízo econômico ao pescador artesanal, ao realizar sua primeira comercialização. Esta afirmativa é presente no município de São Lourenço do Sul – RS, onde a pesca é uma atividade tradicional e relevante, não só economicamente, como em sua dimensão social e cultural. Com esta preocupação em melhorar o setor, este estudo busca mapear a “cadeia de valor” da pesca do camarão-rosa, realizada nesta região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais e analisar, sob a dimensão econômica, as etapas dos segmentos produtivos que constituem esta cadeia. A base metodológica utilizada é descrita por Hellin e Meijer (2006), onde os autores apresentam uma estrutura conceitual, indicam o mapeamento do mercado como conteúdo básico para a montagem da cadeia de valor. Foram combinadas ferramentas metodológicas da pesquisa qualitativa com quantitativa, ressaltando, também, o uso de entrevistas focalizadas com atores chave desta cadeia para a coleta de dados. Relevantes também à metodologia foram a realização de revisão bibliográfica e a análise documental pertinente ao tema, a oficina participativa e entrevistas com grupos focais de pescadores artesanais. Como resultado, foi mapeada a cadeia de valor da pesca do camarão-rosa, realizada neste local, destacando seus atores e suas respectivas fases de atuação na estrutura de produção desta cadeia, tendo sido caracterizado todo o sistema de comercialização e negociação da produção, identificando unidades produtivas formais e informais neste processo de atividade econômica da pesca. Ao estruturar o mapa conceitual desta cadeia de valor, em sua dimensão econômica, observou-se uma padronização no preço de primeira comercialização, iniciando pelo valor de R\$ 6,00/kg, produto “in natura”, em todos os fluxos identificados na cadeia de valor. Como resultado geral, as variações de preços, da primeira comercialização e ao consumidor final, alcançaram percentuais que vão de 20% a 150% nos preços de venda do camarão-rosa. Os resultados mais expressivos mostram aumento nos preços de venda do produto já processado de 100% e 150% realizados, respectivamente, pela comercialização da cooperativa Copesca e das peixarias informais aos consumidores finais. Este trabalho contribui um instrumento de suporte à consolidação de políticas públicas ao setor pesqueiro, que criem condições melhores de vida aos pescadores e povos pesqueiros, numa busca de sustentabilidade socioeconômica deste sistema produtivo.

Palavras Chave: pesca artesanal; cadeia de valor; camarão-rosa; São Lourenço do Sul-RS.

ABSTRACT

The fisheries industry is a little studied subject in Brazil, and the fish value chain lack of information is relevant to explain the distortions in their prices, a fact that manifests itself, often in economic damage to artisanal fisherman, when holding his first marketing. This statement is present in São Lourenço do Sul - RS, where fishing is a traditional and relevant activity, not only economically, but also in its social and cultural dimension. With this concern in improving the sector, this study aims to map the pink shrimp fishing "value chain", held in the Patos Lagoon region, by artisanal fishermen in this Municipality, and analyze under the economic dimension, the steps of the productive segments that make up this chain. The methodological basis used is described by Hellin and Meijer (2006), where the authors present a conceptual framework, indicate the mapping of the market as basic content for the assembly of the value chain. Methodological tools of qualitative with quantitative research were combined, highlighting also the use of focused interviews with key actors in this chain for data collection. It was also relevant to the methodology, the carrying out of the literature review and documentary analysis concerned to the topic, participatory workshop and interviews with artisanal fishermen focus groups. As a result, the pink shrimp fishing value chain has been mapped, held in the Patos Lagoon region, by artisanal fishermen in the region, highlighting its actors and its respective working stages in the production structure of this chain, it has been characterized throughout the marketing system and production negotiation, identifying formal and informal productive units in the process of fishing economic activity. When designing the conceptual map of this value chain, under the economic dimension focus, it was observed a standardization in the first sale price, starting at R\$ 6.00 / kg of the "*in natura*" product, in all streams identified in the value chain. As a general result, the price variation, from the first sale to the final consumer, reached percentages ranging from 20% to 150% in the pink shrimp sales prices. The most significant results show an increase in product sales prices already processed from 100% to 150% made, respectively, by Coopesca cooperative marketing and informal fishmongers to final consumers. This paper contributes a support tool for the consolidation of public policies to the fishing industry that creates better living conditions for fishermen and fishing people, in a pursuit of socio-economic sustainability of the production system.

Keywords: artisanal fishing; value chain; pink shrimp; São Lourenço do Sul-RS.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Esquema analítico referente aos elos iniciais da cadeia produtiva na pesca artesanal, definindo a Unidade Doméstica de Produção – UDP, proposto por Coraggio (2000).	26
Figura 2 - Localização da Lagoa dos Patos e do município de São Lourenço do Sul no Estado do RS.	30
Figura 3 - Vista aérea do município de São Lourenço do Sul no Estado do RS com destaque para os bairros onde residem pescadores artesanais (área de estudo).....	31
Figura 4 - Rede de arrasto.....	34
Figura 5 - Esquema generalizado e representativo da cadeia de valor (montado com base nos métodos generalizados estudados por Hellin e Meijer (2006)).	38
Figura 6 – uma cadeia de valores mais complexa.....	39
Figura 7 - imagem da área urbana do arroio São Lourenço.	49
Figura 8 - empresa Japesca. Fonte: Autora.....	49
Figura 9 - margem urbana do arroio Carahá.	49
Figura 10 - praia dos Juncos, Barrinho, município de São Lourenço do Sul, RS.	49
Figura 11 - imagens ilustrativas das peixarias formais e informais, em São Lourenço do Sul, RS.....	49
Figura 13 - Uniforme utilizado pelos funcionários.	69
Figura 14 - Câmara de espera.....	69
Figura 15 - Pescados aguardando processamento.....	69
Figura 16 - Pescados na etapa de interfolhagem.....	72
Figura 17 - Interior da câmara de congelamento.....	72
Figura 18 - Filé de pescado produzido na unidade.	72
Figura 19 - Camarão produzido pela unidade.....	72
Figura 20 - Imagens da estrutura física interna da Coopesca.	74
Figura 22 - Linha do tempo da atuação da Japesca no mercado. Fonte: Autora.....	76
Figura 23 - estrutura física interna da Japesca, São Lourenço do Sul, RS. Fonte: . .	79
Figura 24 - imagens que registram a Oficina Participativa, e o resultado da aplicação da técnica (DRP) - Matriz de Comercialização.....	84
Figura 25 - imagens que registram a Oficina Participativa, e o resultado da aplicação da técnica (DRP) - Matriz de Comercialização.....	84
Figura 26 -: Imagens da entrevista focal no Arroio Carahá. Fonte: própria autora.	87
Figura 27 - Imagens da entrevista com o grupo focal de pescadores nas margens do arroio São Lourenço. Fonte:	89
Figura 28 - Mapa Conceitual da Cadeia de Valor do Camarão-rosa, capturado na Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e entregue no município de São Lourenço do Sul;.....	93
Figura 29 - Mapa valorado 1- fluxo do pescador direto para indústria JAPESCA e consumidor final	96
Figura 30 – Mapa valorado 2 – fluxo do pescador à Japesca e aos caminhões.	97
Figura 31 - Mapa valorado 3 – fluxo do pescador à Coopesca e aos consumidores finais.	98
Figura 32 - Mapa valorado 4 – fluxo do pescador às peixarias e aos consumidores finais.	101
Figura 33 - Mapa valorado 5 – fluxo do pescador direto aos consumidores locais.	101
Figura 34 - Cadeia de Valor do Camarão-rosa – evolução em termos de preços... ..	102

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Preços do camarão na safra 2013 em São Lourenço do Sul	58
Tabela 2 - Gastos com insumos por saída de barco para a pesca do camarão-rosa na Lagoa dos Patos.	60
Tabela 3 - Unidades de beneficiamento de pescados em São Lourenço do Sul.	61
Tabela 4 - Despesas básicas mensais com processamento de pescado Para elaborar cinco toneladas de camarão rosa em um mês de safra), em um mês de safra, da unidade Coopesca:.....	75
Tabela 5 - Aquisição de camarão-rosa, in natura, pela Japesca, em 2013.....	78

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Esquema metodológico. Fonte: autora.....	54
-----------------------------------------------------	----

SUMÁRIO

1	Introdução.....	12
1.1	Objetivo Geral.....	14
1.2.	Objetivos Específicos.....	15
2	Referencial Teórico e Metodológico.....	15
2.1.	Referencial Teórico.....	15
2.1.1	Atividade da Pesca Artesanal e Pescador Artesanal.....	15
2.1.2	Zona Costeira e Estuários.....	17
2.1.3	Gerenciamento Costeiro e Promoção do Desenvolvimento Econômico Sustentável.....	18
2.1.4	Cadeia Produtiva - Referencial Teórico.....	19
2.1.5	Cadeia de Valor e Economia da Pesca.....	27
2.2.	Área de Estudo.....	28
2.2.1	Lagoa dos Patos, localização e atividade pesqueira.....	28
2.2.2	Características específicas do município pesqueiro de São Lourenço do Sul.....	30
2.2.2.1	Pescarias e localidades pesqueira situadas no município de São Lourenço do Sul.....	33
2.2.2.2	Sistemas de comercialização do pescado capturado no município de São Lourenço do Sul.....	33
2.3.	Referencial Metodológico.....	35
3.	Resultados.....	53
3.1	Estrutura produtiva da pesca artesanal do camarão-rosa no município de São Lourenço do Sul – análise documental.....	53
3.1.1	Identificação dos Atores representativos no processo da constituição da cadeia de valor do camarão-rosa.....	54
3.1.2	Identificação dos custos na fase de captura do camarão.....	58
3.1.3	Identificação das estruturas de beneficiamento do camarão.....	59
3.1.4	O Papel das Mulheres na Cadeia de Valor do Camarão.....	60
3.2	Conhecimento Empírico do Sistema de Comercialização e Negociação do Camarão-rosa Capturado por Pescadores Artesanais, no município de São Lourenço do Sul – trabalho de campo subsídio à montagem do mapa conceitual da cadeia de valor do camarão-rosa.....	63
3.2.1	Peixarias Formais de Comercialização do Camarão-rosa em São Lourenço do Sul – Identificação, conceito e análise.....	64
3.2.1.1	Identificação e análise das “Unidades Formais” segundo entrevistas.....	65
3.2.2	Peixarias Formais ou Informais de Comercialização e Beneficiamento do Camarão-rosa em São Lourenço do Sul – Identificação, conceito e análise.....	79
3.2.3	Análise de “Oficina Participativa” realizada com pescadores artesanais.....	81
3.2.4	Entrevistas com Grupos Focais	84
3.3	Estruturação e Análise do Mapa Conceitual da “Cadeia de Valor” do Camarão-rosa, capturado por pescadores artesanais de São Lourenço do Sul, na região da Lagoa dos Patos.....	92
3.3.1	Desenho do Mapa Conceitual da Cadeia de Valor do Camarão-rosa, capturado na Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e	

desembarcado no município de São Lourenço do Sul.....	93
3.3.2 Esquema analítico das etapas de comercialização do camarão-rosa ressaltando suas escalas de valores.....	95
3.3.3 Cadeia de Valor do Camarão-rosa – evolução em termos de preços.....	103
4. Considerações Finais.....	106
5. Referências Bibliográficas.....	109
6. Apêndices.....	111

1. Introdução

A pesca artesanal é uma das mais antigas atividades praticadas no Brasil. Seu processo de evolução é marcado por diferentes etapas, com relevância socioeconômica ao longo de sua trajetória de evolução, destacada pela presença de um grande número de pescadores artesanais. A atividade pesqueira artesanal é praticada em águas interiores do país e, com maior predominância, em regiões costeiras do Brasil, devido a suas características naturais (presença de regiões estuarinas, alta produtividade primária, regiões produtivas de pescas, etc.). (ABDALLAH & BACHA, 1999)

A pesca artesanal é uma atividade produtiva, geradora de renda e empregos (diretos e indiretos) para um grande número de população no mundo. No entanto, esta atividade é desprovida de estudos econômicos, principalmente nos países menos desenvolvidos, onde esta atividade é realizada, em sua maior parte, por pescadores de baixa renda, com indicadores de pobreza elevada. Ressalta-se, no entanto, o elevado nível de conhecimento tradicional que esses pescadores têm de sua atividade. (BÉNÉ, 2003)

Esta característica de atividade geradora de renda e emprego, porém com sistema não transparente e não conhecido de informação socioeconômica da pescaria artesanal, aliada às condições sociais de pobreza dos pescadores artesanais, típicas de países subdesenvolvidos ou em desenvolvimento, contribui para a permanência desta categoria de trabalhadores na base da pirâmide socioeconômica na nação, deixando-os, ao longo das décadas, fora do processo de desenvolvimento do país, constituindo esses, no âmbito político social, como a parcela socialmente excluída da nação. (BÉNÉ, 2003)

Uma constante ressalva dos que analisam e estudam a economia da pesca artesanal, está na evidente distorção de preços de primeira comercialização do pescado. Pela falta de organização, falta de conhecimento e fortalecimento da categoria de pescadores artesanais, e diante de sua posição social menos favorecida, esses estão constantemente em condições desfavorecidas no processo de negociação do pescado, praticando preços de primeira comercialização desfavoráveis, uma vez que dependem, em sua maioria, de “intermediários” para colocação de seu pescado no mercado, ou mesmo, quando conseguem negociar

diretamente ao mercado consumidor, não têm poder de determinarem um preço que produza uma condição saudável economicamente para sua sobrevivência enquanto pescador artesanal, isto, muitas vezes, porque nem mesmo esses possuem conhecimento de “qual seria o preço mínimo que traria esta condição econômica favorável à sua economia da pescaria”. Na prática, quando se compara os preços de primeira comercialização com os demais preços de pescados praticados no mercado, observa-se, segundo Schuhbauer et. al. (2014), a presença de instabilidades de negócios por parte dos pescadores artesanais, e a dependência de ações de políticas públicas para a sobrevivência da categoria destes pescadores e povos pesqueiros. (SCHUHBAUER, et AL, 2014)

Diante do exposto, ressalta-se como importante, a identificação das informações e estudos que permitam evitar e/ou reduzir as distorções de preços e melhorar a negociação econômica dos pescadores artesanais em suas atividades pesqueiras. Na literatura científica, estudos desta natureza buscam identificar a “cadeia de valor”, específica a cada sistema de pescaria artesanal, como forma de dar suporte às políticas públicas de fortalecimento dos pescadores artesanais e povos pesqueiros artesanais de países onde esses são desprovidos de condições socioeconômicas sustentáveis.

Como forma de contribuir com esta problemática, este estudo propõe identificar e estudar a cadeia de valor de uma pescaria artesanal no Brasil, trabalhando, para isso, com a pesca do camarão-rosa capturado na região da Lagoa dos Patos, Rio Grande do Sul, Brasil, mais especificamente, a pesca do camarão-rosa praticada pelos pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul.

São Lourenço do Sul está localizado na zona costeira do extremo sul do estado do Rio Grande do Sul, fazendo parte dos municípios que margeiam a Lagoa dos Patos, região esta de intensa atividade pesqueira artesanal e de alta produtividade primária, onde predominam pescarias de espécies econômicas relevantes para a formação da renda e sobrevivência das comunidades pesqueiras artesanais. Dentre as espécies que habitam a região estuarina da Lagoa dos Patos e são capturadas para fins comerciais, está o camarão rosa (*Farfantepenaeus paulensis*), que é o tipo de captura que gera melhores resultados econômicos. As Lagoas dos Patos, por suas características naturais já ressaltadas, têm na pesca

artesanal do camarão-rosa uma destacada atividade econômica, pescaria esta, de elevado valor comercial (ABDALLAH &HELLEBRANT, 2012).

Entretanto, a comercialização deste pescado no Município acontece de forma complexa, o que acarreta, para a economia desta pescaria um baixo valor agregado aos pescadores e, por consequência, ao Município. Na zona urbana deste Município existem comunidades pesqueiras que dependem economicamente da pesca artesanal, bem como unidades de beneficiamento, ditas neste estudo, como “*informais*”- por não estarem regularizadas devidamente em sua categoria agroindustrial, estas além de outros pescados também processam o camarão. A complexidade aparece na medida em que, mesmo sendo de elevado valor comercial esta atividade realizada por estes pescadores artesanais, e até mesmo, processadas e comercializadas, em muito, na própria zona urbana do Município, não há evidências de “melhoria econômica e social” explicitadas a partir da realização desta atividade, fato este evidenciado por Kalikoski & Vasconcellos (2013).

A identificação e análise da cadeia de valor, objetivada neste estudo, contribui à proposição de instrumentos políticos e econômicos austeros, que permita ao pescador e segmentos ligados à pesca a obtenção de ganhos reais de sua produção, e também, ao estímulo à sustentabilidade da atividade. Sendo a “cadeia de valor” um instrumento eficiente e informativo para análises e estudos econômicos que possam dar suporte ao melhor funcionamento dos sistemas produtivos, neste caso, para a pescaria artesanal do camarão-rosa, realizada nesta região, este estudo pretende mapear e analisar esta cadeia de valor, com o propósito de contribuir e dar suporte à elaboração de estratégias econômicas de melhoria de renda nesta atividade, criando condições melhores de vida aos pescadores e povos pesqueiros, considerando, neste contexto, uma busca de sustentabilidade deste sistema produtivo.

De forma simplificada a “cadeia de valor” descreve todo o conjunto de atividades necessárias para a elaboração de um produto ou serviço, desde a concepção deste, durante as diversas etapas de produção – onde ocorre sua transformação física por meio de vários produtos e serviços - até a entrega ao consumidor final e o descarte após o uso.

1.1. Objetivo Geral

Mapear a “cadeia de valor” da pesca do camarão-rosa da pesca artesanal realizada na região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul – RS, e analisar, sob a dimensão econômica, as etapas dos segmentos produtivos que constituem esta cadeia, ressaltando alterações na escala de preços na comercialização do produto.

1.2 Objetivos Específicos

- Entender a estrutura produtiva da pesca artesanal do município de São Lourenço do Sul, com ênfase na pesca do camarão-rosa, conhecendo os atores em suas diferentes fases de atuação nesta estrutura de produção;
- Caracterizar o sistema de comercialização e negociação do camarão-rosa no município de São Lourenço do Sul, identificando suas unidades produtivas, dimensões formais e informais;
- Estruturar o mapa conceitual da cadeia de valor da pesca do camarão-rosa, capturado na região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e desembarcado no município de São Lourenço do Sul – RS;
- Analisar o mapa conceitual da cadeia de valor da pescaria do camarão-rosa elaborada neste estudo, sob o enfoque da dimensão econômica, considerando preços, de comercialização deste crustáceo.

2. Referencial Teórico e Metodológico

Neste item, numa primeira parte (item 2.1) é abordado o referencial teórico, contextualizando aspectos relevantes inerentes ao tema estudado. Na sequência é apresentada a área de estudo (item 2.2), e o referencial metodológico com a metodologia a ser utilizada para realização desta pesquisa (item 2.3).

2.1 Referencial Teórico

2.1.1 Atividade da Pesca Artesanal e Pescador Artesanal

A pesca artesanal é uma das mais antigas atividades praticadas no Brasil. A definição de pesca artesanal, segundo a lei federal nº 11.959/2009 que dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, regula as atividades pesqueiras, e em seu artigo 8º define pesca artesanal:

[...]Art. 8º Pesca, para os efeitos desta Lei, classifica-se como:

Artesanal: quando 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.

§ 1º As embarcações que operam na pesca comercial se classificam em:

I – de pequeno porte: quando possui arqueação bruta - AB igual ou menor que 20 (vinte) toneladas. [...]

A atividade pesqueira compreende todos os processos de pesca, desde a captura, passando pelos processos de processamento, comercialização até a distribuição final do produto. Considera-se atividade pesqueira artesanal, para os efeitos desta Lei, também os trabalhos de confecção e de reparos de artes e petrechos de pesca, os reparos realizados em embarcações de pequeno porte e o processamento do produto da pesca artesanal, itens esses contidos no segmento da captura do pescado.

Com base nos dados publicados em FAO, (2013),

Em publicação do Departamento de Pesca e Aquicultura da FAO (Food and Agriculture Organization of United Nations) alguns dados estimam que pelo menos 12% da população mundial obtém da pesca a base para o seu sustento (FAO, 2014). O relatório para o ano de 2012 sobre o estado mundial do setor pesqueiro estima algo entre 660 e 820 milhões de pessoas envolvidas, além da captura, com processamento, embalagem, comércio e distribuição, fabricação de equipamentos para processamento de pescado, produção de redes e petrechos de pesca, produção de gelo e suplementos, construção e manutenção de barcos, pesquisa e administração pesqueira (FAO, 2013).

Destaca-se nesta atividade a presença do pescador artesanal como personagem central da atividade. Diegues (1983) define o pescador artesanal, como um ator inserido numa economia natural, onde o objetivo da pesca é conseguir os meios de subsistência para si e para a sua família e o eventual excedente é utilizado para cumprir outros rituais como obrigações comunitárias. Ressalta ainda que os pescadores, sobretudo os artesanais, têm sua atividade produtiva organizada pelo

saber fazer, cuja produção é em parte consumida pela família e em parte comercializada. A unidade de produção costuma ser a familiar ou em regime comunitário, incluindo na tripulação os “camaradas e parentes”. (DIEGUES, 1983)

Diegues, (1983) também define pesca artesanal como aquela que difere da pequena produção familiar simples, e passa a ser a principal fonte de renda, em que são utilizadas embarcações motorizadas, e o dono da embarcação tem acesso aos financiamentos do governo para subsidiarem sua atividade. A pesca explora ambientes marinhos mais amplos, exigindo cada vez mais conhecimentos específicos, onde a propriedade individual dos meios e instrumentos de trabalho são elementos fundamentais na organização produtiva.

2.1.2 Zona Costeira e Estuários

O conceito de zona costeira consta na legislação brasileira desde a primeira versão do Plano Nacional de Gerenciamento Costeiro (PNGC) de 1998 e é definida como: “o espaço geográfico de interação do ar, do mar e da terra, incluindo seus recursos renováveis ou não, abrangendo uma faixa marítima e outra terrestre, que serão definidas pelo Plano”. Com a atualização do PNGC em 2001, o conceito passou a possuir uma finalidade mais relacionada a fins político-institucionais e na definição dos limites legais da zona costeira, definindo segundo critérios específicos os municípios que o constituem e a faixa marítima que abrange.

Estuários são definidos como um corpo d’água costeiro semifechado que, por possuírem uma ligação livre com o mar aberto, são fortemente afetados pela ação das marés e caracterizados pela ocorrência de uma mistura da água marinha com a água doce oriunda das áreas terrestres gerando um gradiente de salinidade. Essas áreas podem ser consideradas zonas de transição, ou ecótonos, entre habitats de água doce e marinhos, porém, muitos dos seus atributos físicos e biológicos mais importantes não são transicionais e sim exclusivos. Isto quer dizer que possuem características físicas, químicas e biológicas encontradas apenas nestes ambientes (Odum, 1983), o que resulta em abundância de recursos pesqueiros ou marinhos.

2.1.3 Gerenciamento Costeiro e Promoção do Desenvolvimento Econômico Sustentável

O Gerenciamento Costeiro Integrado, segundo definição adotada por Cicin-Sain&Knecht, (1998) é “um processo contínuo e dinâmico pelo qual decisões são tomadas visando o uso sustentável, o desenvolvimento e proteção das áreas marinhas e costeiras e de seus recursos”. As metas do Gerenciamento Costeiro Integrado são atingir o desenvolvimento sustentável de áreas marinhas e costeiras, reduzir a vulnerabilidade das áreas costeiras e seus habitantes aos riscos naturais, e manter os processos ecológicos essenciais, os sistemas de suporte a vida e a diversidade biológica nas áreas marinhas e costeiras. Dentre as suas principais atividades está a promoção do desenvolvimento econômico sustentável. (CICIN SAIN & KNECHT, 1998)

Portanto tal pesquisa se insere na linha de pesquisa do Programa de Pós Graduação em Gerenciamento Costeiro - PPGC, como “*Caracterização e Diagnósticos de Sistemas Marinhos e Costeiros*”. Esta linha de pesquisa possui o objetivo responder às perguntas de como está organizado o ambiente marinho e costeiro e de como se encontra seu estado de uso e conservação. Dentro da premissa integrada e multidisciplinar do programa, essa linha enfoca o sistema ambiental costeiro como uma organização dinâmica de seus componentes ecológicos, econômicos e sociais. Neste contexto os resultados desta pesquisa, a análise da cadeia de valor do camarão rosa em São Lourenço do Sul e análise dos resultados do projeto de pesquisa “Cadeia Produtiva” será um importante subsídio para o ordenamento da pesca na gestão costeira. (PPGC, 2015)

No Brasil, a zona costeira possui aproximadamente cerca de 514.000km², abrangendo 395 municípios localizados em 17 Estados costeiros (MMA, 2010). Apresenta uma alta densidade demográfica, sendo que 25% da população brasileira habita essas áreas. Além disso, conforme esta referência, aproximadamente 70% do PIB (Produto Interno Bruto) é constituído por atividades desenvolvidas nesse espaço.

Conforme o PNGC, (2014) com o Sistema de Gestão Compartilhada do Uso Sustentável dos Recursos Pesqueiros o ordenamento pesqueiro hoje no Brasil,

É realizado pelo Ministério da Pesca e Aquicultura e Ministério do Meio Ambiente. O Decreto nº 6.981, de 13 de outubro de 2009, regulamenta a competência conjunta dos dois Ministérios, sob a coordenação do primeiro, com base nos melhores dados científicos e existentes, fixar as normas, critérios, padrões e medidas de ordenamento do uso sustentável dos recursos pesqueiros e a

portaria interministerial MPA e MMA nº 2, de 13 de novembro de 2009 regulamenta esse Sistema. (PNGC, 2014, p. 87)

A gestão da pesca artesanal na zona costeira atualmente no Brasil está mais centralizada na etapa da captura do pescado; no que tange à preservação das espécies como forma de sustentabilidade dos recursos pesqueiros e na normalização do acesso do pescador aos mesmos. No entanto se faz necessário um olhar do gerenciamento costeiro mais voltado para a etapa de beneficiamento do pescado, mais precisamente sobre os elementos econômicos envolvidos nesse processo, ou seja, o que se ganha, o que se perde nessa etapa e quais os possíveis entraves e possibilidades. Neste sentido o resultado da pesquisa se insere no gerenciamento costeiro como um instrumento de suporte à consolidação de políticas públicas ao setor pesqueiro, que crie sustentabilidade socioeconômica deste sistema produtivo.

Tal situação requer uma compreensão mais abrangente do conceito de *Cadeia Produtiva* do pescado e *cadeia de valor*, e como este último conceito se insere dentro do conceito de cadeia produtiva, visto que o componente econômico deste é de extrema relevância neste estudo. A compreensão e diferenciação destes dois conceitos significa um referencial de apoio ao instrumento de Ordenamento e Gestão da Pesca na Zona Costeira.

2.1.4 Cadeia Produtiva – Referencial Teórico

No estudo sobre cadeia produtiva está presente o contexto agrícola e industrial, considerando diversas etapas nos processos produtivos destes dois setores. É frequente o uso do conceito de agroindústria para melhor entender e absorver a estruturação e constituição de uma cadeia produtiva.

Conforme Batalha, (2007), em relação aos problemas com o sistema agroindustrial, a literatura aponta duas vertentes de metodologias de análise, diferente entre si, mas com muitos pontos semelhantes. A primeira iniciou nos Estados Unidos, na universidade de Harvard, pelos trabalhos de Davis e Goldberg, com a noção de *Commodity system approach* (CSA). A outra é a análise de filiere, iniciada na escola industrial francesa, na década de 60. Esta última, no início, não possuía o caráter de estudar a problemática agroindustrial, porém os economistas

agrícolas e pesquisadores dos setores agroindustriais passaram a defender esta noção, sendo *filière* traduzido como cadeia industrial.

Uma breve abordagem referente a estas vertentes metodológicas conceituais, são apresentadas abaixo.

a) Noção de Commodity System Approach (CSA) e conceito de agronegócio

Os pesquisadores John Davis e Ray Goldberg em 1957 atribuíram como conceito para *agribusiness* “A soma das operações de produção e distribuição de suprimentos agrícolas, das operações de produção nas unidades agrícolas, do armazenamento, processamento e distribuição dos produtos agrícolas e itens produzidos a partir deles”. (BATALHA, 2007 apud DAVIS, J. H.; GOLDBERG, R A. Op. Cit.)

Sendo assim, esses não consideravam a agricultura como parte não conectada com os outros agentes responsáveis pelas atividades de produção, transformação, distribuição e consumo de alimentos. Com isso, eles consideravam a agricultura como um grande sistema que iria desde a produção de insumos, até a distribuição dos produtos. Em 1968, Goldberg utilizou a noção de *commodity system approach* para estudar o comportamento dos sistemas de produção da laranja, trigo e soja nos Estados Unidos (GOLDBERG, R A. Op. Cit.). Durante a aplicação da CSA, Goldberg aplicou os conceitos provindos da economia industrial: Estrutura-Condução-Desempenho, conceitos estes também encontrados em estudos relacionados à análise das cadeias de produção, realizados por diversos autores.

b) Análise da filières (ou de Cadeia de Produção Agroindustrial - CPA)

Cadeia de produção *per se* possui vários conceitos. No entanto, segundo Batalha, 2007, cadeia de produção agroindustrial é um sistema que segue de jusante a montante, ocorrendo nos seguintes macrosseguimentos:

- Comercialização: Etapa em que a empresa se relaciona com o cliente final;
- Industrialização: Etapa em que as firmas transformam a matéria-prima em produtos finais para o consumidor;
- Produção de matérias-primas: Etapa em que as firmas repassam matérias-primas, para as empresas elaborarem seus produtos.

A ocorrência de o seguimento ser da jusante a montante é pelo fato de que as condições impostas pelo consumidor final geram as principais mudanças no sistema.

Em relação à cadeia de produção agroindustrial, em sua constituição podem ser evidenciados diferentes mercados, como mercados entre os produtores de insumos e os produtores rurais, mercado entre os produtores rurais e agroindústrias, dentre muitos outros, até chegar no consumidor final. Sendo assim, ao se ter um entendimento da dinâmica e características desses mercados, é facilitada a compreensão do funcionamento da CPA. Diante disto, ressalta-se que o sistema de produção associado à CPA vai além dos limites da firma, ao considerar diversos segmentos comerciais intrínsecos.

Essas duas vertentes metodológicas conceituais, recém explicitadas, contribuíram para a discussão da utilização de diferentes ferramentas gerenciais e conceituais para entender o funcionamento dessas cadeias. Apesar de serem consideradas “antigas” na realidade econômica dos Estados Unidos e Europa, somente no final da década de 80 as atividades ditas agroindustriais passaram a ganhar importância no meio acadêmico brasileiro e, após vários estudos e pesquisas, foi absorvida na prática no país, passando a funcionar num contexto de sistema agroindustrial brasileiro (SAI). Neste período, com a proposta das atividades agropecuárias e industriais atuarem de forma integrada, sistêmica, foram desenvolvidas várias técnicas de gerenciamento e negociação no Brasil interagindo esses dois setores produtivos, fato que passou a pressionar os empresários brasileiros a repensarem-se enquanto produtores, investidores, exportadores e comerciantes. Com esta abordagem, a noção de cadeia produtiva passou a coexistir no cenário econômico brasileiro, vindo a contribuir para o estabelecimento de uma relação forte entre as diferentes partes que constituem um processo de produção agroindustrial.

Após várias pesquisas entorno da cadeia produtiva e das atividades agroindustriais, obtém-se, como resultados, propostas de políticas públicas e privadas incentivando esta sistemática produtiva agroindustrial, acreditando assim aumentar o nível de competitividade. Esta proposição é acreditada, pelo conhecimento dos processos dentro de cadeias produtivas. As ideias vinculadas à noção de cadeia produtiva contribuem para a geração de novas políticas, considerando que relações mais cooperativas devam ocorrer ao longo da cadeia

produtiva, de forma a facilitar o fluxo de informação, direcionar resoluções aos problemas, melhorando o funcionamento de um todo.

Na sequência, são apresentados alguns conceitos usuais que identificam níveis de análise do sistema agroindustrial, definidos por Batalha, 2007. Conforme o autor, as expressões Sistema Agroindustrial, Complexo Agroindustrial, Cadeia de Produção Agroindustrial e Agronegócio, possuem diferentes significados que passam a serem confundidos, fato que direcionou às explicações abaixo, referentes a cada um destes níveis organizativos a serem entendidos, como:

- SISTEMA AGROINDUSTRIAL (SAI): é o agrupamento de todas as atividades que participam para a produção de produtos agroindustriais, a partir da produção dos insumos, até a chegada dos produtos finais. Dentre os conjuntos de atores que fazem parte do SAI, tem-se agricultura, pecuária e pesca; Indústrias Agroalimentares (IAA), dentre outros;
- COMPLEXO AGROINDUSTRIAL: este tem como ponto de partida a matéria-prima de base, assim, pode ser complexo leite, complexo café, dentre outros. Neste conceito é evidenciada a matéria-prima que o originou. Num complexo agroindustrial considera-se a vigência de um conjunto de cadeias de produção;
- CADEIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL (CPA): como já citado anteriormente, é o conjunto de relações comerciais que ocorre da jusante para a montante, com isso, esta é definida a partir do produto final, diferente do complexo agroindustrial;
- UNIDADES SOCIOECONÔMICAS DE PRODUÇÃO: esta, também na estruturação destes conceitos, é tida como parte da cadeia produtiva, e nestas unidades são dadas ênfases ao funcionamento de todo o sistema, considerando que este é influenciado pela dinâmica onde estão inseridas estas unidades.

Com estas conceituações, e resgatando a referência teórica que trata do entendimento da cadeia produtiva, a partir da literatura estudada foram elencadas considerações relevantes quanto aos níveis analíticos apresentados anteriormente, úteis ao presente estudo. Assim, tem-se:

- *A CPA como ferramenta de análise aplicada a diferentes estudos* - sendo algumas de suas aplicações, citadas na literatura, por Morvan (1988), como:

- Metodologia de divisão setorial do sistema produtivo;
- Formulação e análise de políticas públicas e privadas;
- Ferramenta de descrição técnico-econômica;
- Metodologia de análise da estratégia das firmas;
- Ferramenta de análise das inovações tecnológicas e apoio a tomada de decisão tecnológica;
- Análises de competitividade.

- *A CPA estabelecida como ferramenta de análise para formulação de políticas públicas e privadas* - ferramenta que tem como atributo identificar quais são os pontos fracos que fazem parte de uma cadeia de produção, e na busca de melhoras, passa a incentivar o desenvolvimento através da criação e utilização de uma política adequada. Com isso, visa estimular o desenvolvimento através de mecanismos governamentais pertinentes.

- *CPA usada como ferramenta de descrição técnico-econômica* - este conceito busca destacar a descrição das operações de produção responsáveis pela transformação da matéria-prima em produto final. Com isso, considera-se que uma cadeia apresenta-se como uma sucessão linear de operações técnicas de produção.

- *CPA como metodologia de análise da estratégia das firmas* - ao analisar a cadeia de produção como ferramenta na busca de entender a concorrência, pode-se revelar como um atributo interessante e eficiente. Em relação à estratégia a frente de concorrência, pode-se dizer que é uma ação que contribui para o melhor posicionamento da firma, assim pode se defender contra outras ou transformar a concorrência ao próprio favor. Um ponto forte da análise de cadeia de produção para estudar as relações tecnológicas e econômicas, é o entendimento da relação da firma com seu ambiente concorrencial.

- *CPA como espaço de análise das inovações tecnológicas* - a tecnologia é um fator que atua com um papel importante entre as competições de diferentes firmas. Sendo assim, a análise da cadeia de produção é bastante utilizada para o estudo e entendimento dos processos ligados as inovações tecnológicas. Esta possui o objetivo de analisar as firmas de uma forma sistêmica a ação e reação dos agentes econômicos e suas influencias. Numa CPA, as operações técnicas podem ser classificadas de diferentes maneiras, tendo as tecnologias de base, que são as operações necessárias para a atividade principal, as tecnologias-chaves que geram

impactos concorrenciais e tecnologias emergentes, na qual, são as operações para a evolução futura do sistema. Diante disto, atribui-se às CPA's que se leve em consideração a utilização de processos de fabricação largamente conhecidos e disponíveis para as empresas, semelhante às tecnologias de base. Grande parte das inovações tecnológicas de um SAI é ocasionada por empresas que não participam de maneira direta da transformação da matéria-prima, sendo assim, as pesquisas de inovações tecnológicas neste setor necessitam de indústrias de apoio.

- *CPA, competitividade e agronegócio: analisando a competitividade das cadeias agroindustriais* - a competitividade é a capacidade de uma empresa formular estratégias, na qual ira promover perante o mercado uma condição favorável. Em relação ao agronegócio, a competitividade não pode ser vista apenas como a soma desta de forma individual dos seus agentes. A cadeia agroindustrial possui um conjunto diversificado de fatores que afetam o desempenho competitivo. O conhecimento dos fatores e a definição da medida em que esses influenciam o desenvolvimento da cadeia agroindustrial são medidas indispensáveis para o desenvolvimento de estratégias em empresas e de políticas publicas para a melhora da competitividade.

- *O SAI e seu gerenciamento* - um SAI deve ser gerido de maneira que este passe a ter eficiência, e assim, possa atender as necessidades do consumidor. Com isso, todos os agentes envolvidos no sistema devem estar por dentro da demanda dos consumidores, em relação aos produtos e serviços disponibilizados. O bom funcionamento do SAI tem como pré-requisito uma eficiente gestão interna dos agentes deste sistema, tendo esses agentes que entender a dinâmica dos processos relacionados aos seus produtos, de forma a gerir eficazmente as partes internas; também, deve ser considerado o espaço de intervenção de ações gerenciais, que levam a eficiência do sistema. Tais fatores evidenciam que a eficiência do SAI depende da boa relação entre os agentes produtivos;

- *SAI, especificidades relacionadas ao gerenciamento de processos* – são destacadas, nesta parte, particularidades que dificultam a relação da gestão, gerenciamento, frente às ferramentas modernas, que devem ser repensadas e consideradas, como:

- Sazonalidade de disponibilidade de matéria-prima: Grande parte das matérias-primas é provinda da atividade agropecuária, com isso, se tem fase de boa sagra e outras não, o que dificulta no desenvolvimento do setor;

- Variações de qualidade de matéria-prima: As matérias-primas são na maior parte fornecidas pela agropecuária, assim, se tem diferentes técnicas de manejo e mudanças climáticas, o que influencia diretamente nos produtos finais e na dinâmica do setor.
- Perecibilidade da matéria-prima: Um fator que afeta muito este setor é que grande parte dos produtos, tem como base matéria-prima perecível, assim, pode-se afetar a qualidade do produto e o funcionamento do sistema.
- Sazonalidade de consumo: Algumas empresas estão sujeitas a impactos, devido a mudanças climáticas do ano, alterando na demanda.
- Perecibilidade do produto final: Em alguns casos o próprio produto final é perecível, assim tem que ocorrem estratégias para cuidados com estes, visando a boa qualidade.
- Particularidades outras: como a fiscalização da qualidade dos produtos e dos preços, sendo assim, neste ramo se tem a necessidade de estratégias para o bom funcionamento. Diante disto surge a biotecnologia, que visa à geração de produtos mais eficientes. Também se tem a Tecnologia de Informação, na qual, tem como objetivo facilitar a busca e a disseminação de informação neste setor. (BATALHA, 2007)

Walter (2010) analisa a pesca artesanal por meio do aporte dos sistemas agroalimentares; Neste contexto esta pesquisa aborda em seu capítulo dois assuntos referentes a pesquisas sobre os sistemas agroalimentares em relação a realidade da pesca artesanal na área deste estudo.

2.1.4.1 Cadeia Produtiva e Pesca Artesanal

Ao entender a cadeia produtiva da pesca artesanal, deve ser levado em consideração o fato de que os recursos pesqueiros são mutáveis, variando sua dimensão conforme seu ciclo reprodutivo, tempo e dinâmica, levando aos agentes econômicos a sofrerem interferências no cotidiano, advindas de diferentes dimensões.

No setor pesca, na busca do envolvimento de todos os atores sociais envolvidos na dinâmica da cadeia produtiva desta atividade, surge a ideia de redes. As relações sociais dentro de uma cadeia geram, de certa forma, um cooperativismo, que pode ser muito eficiente para o sistema e seu desenvolvimento.

Walter (2010), ao analisar a atividade pesqueira (envolvendo as etapas de captura, de beneficiamento e de produção de petrechos de pesca), pauta-se em relações familiares e/ou em bases comunitárias. Conforme Walter (2010) *apud* Coraggio (2000), as atividades na pesca relacionadas à captura e ao beneficiamento são, de certa forma, constituídas no formato de Unidade Doméstica de Produção (UDP), pois são realizadas por núcleos familiares ou em comunidades. Deve-se levar em consideração, nesta atividade, todas as etapas da cadeia produtiva, na qual ocorre bastante uso da mão-de-obra doméstica.

O autor demonstra, através da Figura 2, como é o processo de captura e beneficiamento dentro da UDP.

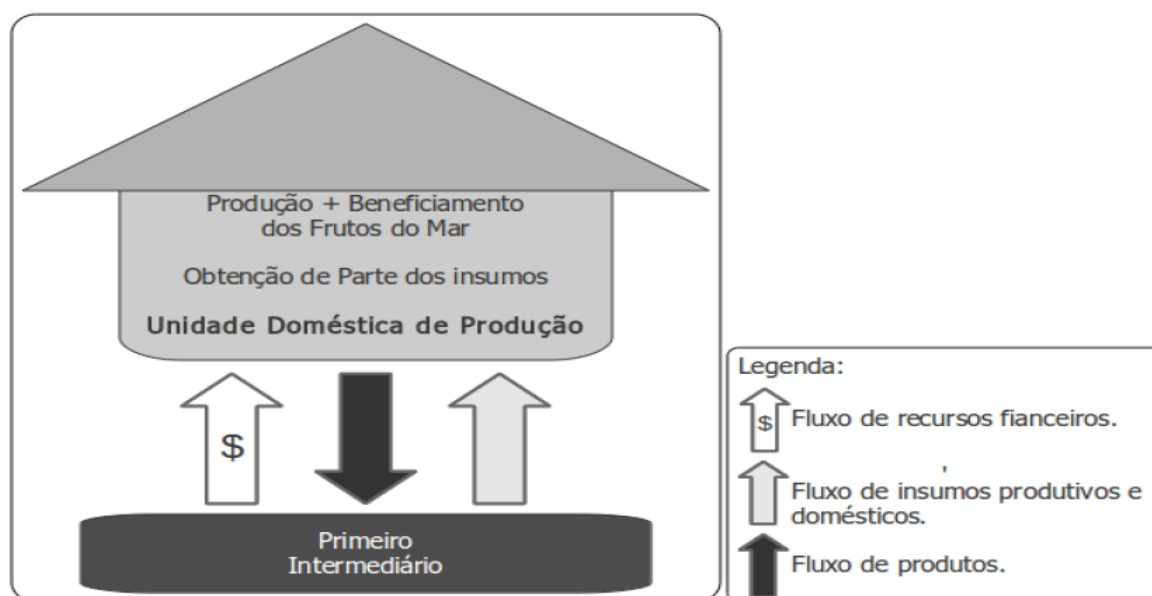


Figura 1 - Esquema analítico referente aos elos iniciais da cadeia produtiva na pesca artesanal, definindo a Unidade Doméstica de Produção – UDP, proposto por Coraggio (2000) *apud* Walter, 2010.

No esquema acima se pode perceber que as atividades de produção e beneficiamento ocorrem dentro da UDP.

Adicionando a esta abordagem da cadeia produtiva da pesca, Walter (2010) ressalta pontos relevantes a serem considerados, no âmbito do entendimento desta cadeia, como:

- *A sazonalidade na produção pesqueira* - deve ser considerado que o valor dos produtos varia de acordo com a safra, devido à ocorrência de períodos de escassez. Outro ponto a ser considerado é que os frutos do mar são perecíveis, assim, necessita-se de estrutura para a manutenção dos produtos, na qual é necessária também dentro da UDP;

- *A atividade pesqueira pode ser complementada por outras atividades econômicas, como a agricultura, o artesanato, turismo, etc.* – deve-se levar em consideração a diversidade das atividades econômicas e suas consequências;

- *O mercado encontra-se incrustado nas relações sociais presentes ao longo da cadeia produtiva* – deve-se levar-se em consideração os atributos da cadeia produtiva nas relações sociais, assim como a Teoria das Convenções, que estabelece estratégias ao desenvolvimento da cadeia, atribuindo que o mercado pode ser construído através de relações sociais. (WALTER, 2010)

2.1.5 Cadeia de Valor e Economia da Pesca

Entende-se por cadeia de valor uma estrutura com informações organizadas de processos produtivos, incluindo informações básicas e interligadas, de forma sequencial, que explicitam passo a passo, todos os segmentos que fazem parte da negociação do produto no mercado, constituindo, assim, em um mapa do mercado.

Hempel (2010) afirma que o conceito de cadeia de valor, de uma forma mais genérica, significa considerar as etapas de produção, processamento e distribuição em conjunto, interligadas, analisando cada passo conjuntamente com as etapas anteriores e os passos seguintes. A cadeia de valor explica toda a gama de atividades necessárias para elaborar um produto ou serviço desde sua concepção através das diferentes fases de produção, a entrega ao consumidor final e ainda, a última que é o descarte após o uso.

Ainda segundo Hempel (2010), a relação mais importante da utilização da abordagem de cadeia de valor, no entanto, é o fato de que todas as decisões tomadas em um passo no processo pode ter consequências para as etapas seguintes, e muitas vezes essas decisões podem ser irreversíveis.

A cadeia de valor não se constitui uma linha reta. Ações externas influenciam as atividades dentro da cadeia de valor. Para simplificar, pode-se chamar as partes externas de atividades *à montante* e atividades *à jusante* da cadeia de valor. Um modelo de cadeia de valor pode se tornar cada vez maior e mais complexo, cada vez que expandimos o foco de uma análise. (HEMPEL, 2010)

A estruturação da cadeia de valor teve seus primeiros modelos a partir de desenhos do setor rural, como forma de entender e analisar as relações de negociações e ganhos de mercado dos produtos agrícolas. Essas informações

podem ser vistas, com detalhamento, em Wojciechowski et. al. (2014). A economia da pesca é, por conseguinte, parte intrínseca da montagem da cadeia de valor, consistindo em produção, custos, receitas, valores associados a produtos e processos, transações e negócios, que no agregado, somam o conjunto quantitativo que abrangem as relações comerciais da cadeia de valor. (BATALHA, 2007)

2.2 Área de Estudo

A região da Lagoa dos Patos e suas municipalidades pesqueiras, com destaque para o município de São Lourenço do Sul, constituem a área de abrangência deste estudo. Assim, nesta parte é abordada a região da Lagoa dos Patos, sua localização e suas características específicas enquanto região de pesca, e na sequência, reporta-se, com maior detalhamento características específicas do município de São Lourenço do Sul, que é a área foco deste estudo.

2.2.1 Lagoa dos Patos, localização e atividade pesqueira.

A Lagoa dos Patos está localizada no sul do estado do Rio Grande do Sul, de forma paralela ao litoral rio-grandense. Faz parte da paisagem do Estado, desde Porto Alegre até a cidade de Rio Grande, local onde se comunica com o mar através de um estreito canal. Por fazer esta ligação com o oceano, é considerada uma Laguna, e assim podendo ser chamada também de “Laguna dos Patos”. É a maior laguna do Brasil e a segunda maior de toda a América Latina (Odum, 1983).

Dentre as espécies que habitam este estuário e que são capturadas para fins comerciais, as principais são: o camarão rosa (*Farfantepenaeus paulensis*), a corvina (*Micropogonias furnieri*), a tainha (*Mugil platanus*), o linguado (*Paralichthys orbignyanus*), o bagre (*Netuma barba*) e o siri (*Callinectes spp.*). O camarão rosa (*Farfantepenaeus paulensis*) é o tipo de captura que gera mais resultados econômicos, pois ele possui um alto valor comercial (ABDALLAH e HELLEBRANDT, 2012).

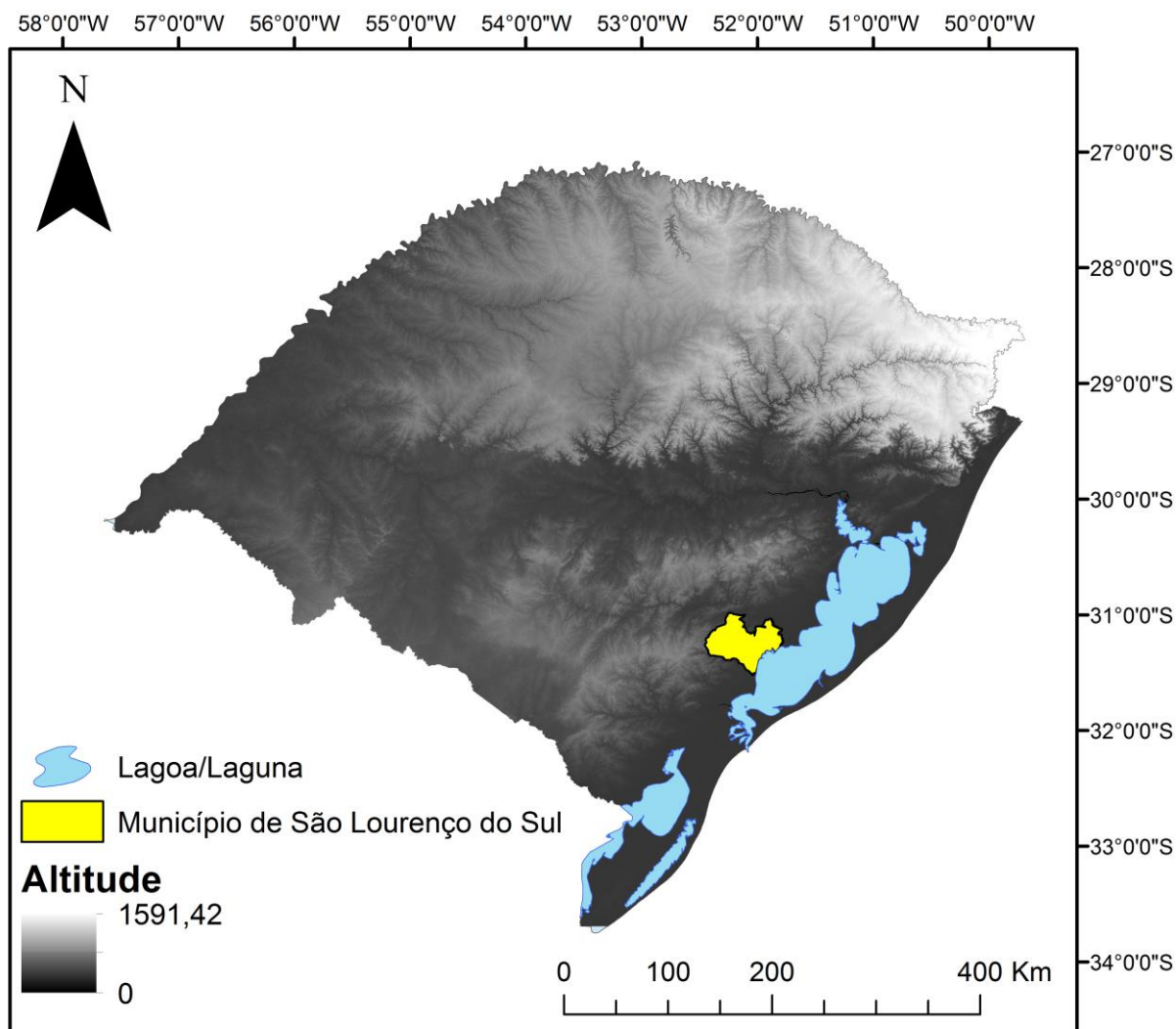
A safra do camarão – rosa (*Farfantepenaeus paulensis*) ocorre no fim do verão ou início da primavera e necessita para isso, que as águas da lagoa estejam salgadas. Para que ocorra tal condição, é preciso que ocorra a soma de dois fatores, que são: i) poucas chuvas no Estado para que baixe a vazão da água doce na barra do Rio Grande; ii) a presença de ventos fortes de sudoeste (rebojo) que trazem as

águas do oceano para a Lagoa. (COSTA, 1999). Elucidando tal fenômeno, Tagliane (2011) *apud* Castelo & Möller (1978) constata que as taxas pluviométricas na Lagoa dos Patos proporcionam no estuário da Laguna o sucesso ou o fracasso da pesca do camarão-rosa (*Farfantepenaeus paulensis*). Tais autores ressaltam que um índice elevado de chuvas durante o período em que as pós-larvas ingressam no estuário (setembro/outubro), associada ao regime de ventos NE e a morfologia do canal dificulta a penetração delas no estuário, o que reflete em baixa produção pesqueira no próximo ano. Isto justifica a grande dependência das condições climáticas na reprodução desse crustáceo neste estuário. (CASTELO E MÖLLER *apud* 1978 TAGLIANE, 2011)

São Lourenço do Sul é um dos municípios que rodeiam a Lagoa dos Patos, municípios estes que, por suas características naturais, são considerados importantes zonas pesqueiras. Segundo o PNGC II, descrito em BRASIL (2001), o município de São Lourenço do Sul está localizado na zona costeira, justificado por estar situado em um sistema estuarino-lagunar que apresenta um tipo de ambiente com grande relevância para a dinâmica marítimo-litorânea.

O município de São Lourenço do Sul localiza-se na porção Sul do Estado do Rio Grande do Sul, possui uma área de 2.036,130km². Tem uma população de 43.114 habitantes, sendo a população urbana um total de 24.237 pessoas segundo o senso do IBGE (2010).

Figura 2 - Localização da Lagoa dos Patos e do município de São Lourenço do Sul no Estado do RS.



Fonte: montado com SIGs_ArcGIS com dados do IBGE (<http://www.ibge.gov.br>)

São Lourenço do Sul possui abundância de águas, com grande potencial para a pesca extrativista, sendo esta atividade presente em maior parte da população residente na zona urbana do Município, já que sua sede margeia a Lagoa dos Patos, configurando-se, assim, a ênfase na região para a prática da pesca artesanal.

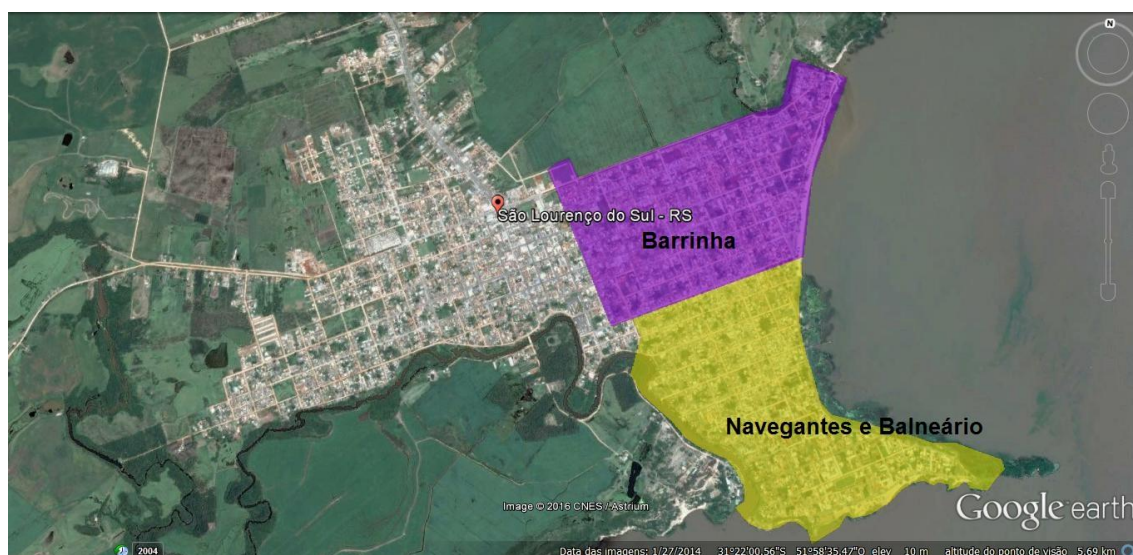
2.2.2 Características específicas do município pesqueiro de São Lourenço do Sul

A história e consolidação de São Lourenço do Sul como município, bem como o estabelecimento de sua situação econômica, foram fortemente influenciados pela presença das águas da Lagoa dos Patos, Arroio São Lourenço e Arroio Carahá.

Pela sua localização geográfica e características físicas, sua relação com o ambiente aquático foi sempre intrínseca e permanente. (COSTA, 1999)

O encontro do Arroio São Lourenço com a Lagoa dos Patos, constitui um dos mais belos cenários gaúchos. A leste da barra do Arroio São Lourenço, se apresenta uma pequena península, denominada de Ponta do São Lourenço, onde se formaram diversas praias, todas exibindo grandes rochas. Ao norte, há uma enseada conhecida por Saco da Barrinha, e em sua foz existem centenárias figueiras (*Ficus organisis*). Devido a presença do arroio Carahá neste local, esta enseada foi denominada de Barrinha, por causa da Barra deste arroio nesta enseada. (COSTA, 1999)

Figura 3 - Vista aérea do município de São Lourenço do Sul no Estado do RS com destaque para os bairros onde residem pescadores artesanais (área de estudo).



Fonte: montado a partir de Google Earth, 2016.

Os pescadores artesanais pioneiros em São Lourenço do Sul se estabeleceram no local conhecido por Saco ou Barrinha, na foz do rio São Lourenço em sua margem esquerda, local onde posteriormente foi construído o entreposto de pesca, e, onde atualmente funciona o “Asilo dos Velhinhos Santo Antônio”. Essa região foi denominada de barra, e ainda nos dias atuais, é um lugar caracterizado pela residência de pescadores artesanais. (COSTA, 1999)

Os bairros lourencianos Barrinha e Navegantes, que por sua localização geográfica no município, margeiam a Lagoa dos Patos, Arroio São Lourenço e Arroio Carahá, e isto possibilitou que um grande número de pescadores artesanais

estabelecesse suas residências nestes dois bairros. Fato que justifica que o foco desta pesquisa incida sobre esta região.

A cidade de São Lourenço do Sul repousa sobre a Lagoa dos Patos, que no seu sentido Norte – Sul possui um comprimento de 280 Km. No sentido Leste – Oeste, o seu ponto mais largo é de 60 Km. Sua superfície mede 10.144 Km², começando na ponta do Itapuã ao Norte e terminando ao Norte do canal do Rio Grande. Ao Sul se liga ao Oceano Atlântico, recebendo suas águas salgadas sazonalmente. (COSTA, 1999) Tal cenário, proporciona ao município grande potencial para a pesca extrativista, sendo esta realizada em sua maior parte, na zona urbana do Município.

Segundo Pasquotto, (2005) em São Lourenço pratica-se três tipos de pesca: - a “Pesca de Parelha Grande”, que é o sistema de produção mais representativo do processo geral de evolução da atividade pesqueira. As embarcações (botes, lanchas e chalupas) utilizadas neste sistema de produção possuem de 08 a 12 metros de comprimento e capacidade girando em torno de 05 toneladas, com motores movidos a diesel, e o modelo mais utilizado apresenta potência de 18 HP’s; - a “Pesca de Parelha Pequena”, utiliza basicamente o mesmo tipo de equipamentos e insumos que as de “Parelhas Grandes”, porém em dimensões menores. As embarcações (botes, lanchas e caícos) variam entre 4,7 a 8,8 metros e os motores têm uma potência média de 8,5 HP. O pescador proprietário destes meios de produção é chamado também de “patrão” ou “dono” da parelha, e estes são geralmente antigos proeiros e/ou gongueiros, que aplicaram recursos de políticas públicas na compra de barcos e/ou motores para formação das “parelhas pequenas”, e possuem uma quantidade de redes menor que os padrões da “Pesca de Parelha Grande”, em média, o equivalente à aproximadamente 760 metros de rede; - a “Pesca no Gongô” pode ser entendida como a permanência atualmente adaptada de um sistema de produção que já foi mais representativo no passado. Os pescadores que operam este sistema de produção denominam-se “gongueiros” e utilizam pequenas embarcações, caícos, geralmente com 05 metros de comprimento, os quais são movidos a velas e a remos. Possuem, em média, apenas 32 redes, o que representa, aproximadamente, 640 metros. Em São Lourenço do Sul, existem 401 pescadores artesanais. (MPA, 2011 *apud* Websig, CP, 2015)

2.2.2.1 Pescarias e localidades pesqueiras situadas no município de São Lourenço do Sul

Conforme os resultados obtidos pelo projeto de pesquisa “*Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar*” (CADEIA PRODUTIVA, 2013), conduzido pelo Laboratório de Gerenciamento Costeiro – LabGERCO, do Instituto de Oceanografia da FURG e financiado pela Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo do Rio Grande do Sul – SDR, que teve como um de seus objetivos analisar a pesca artesanal em São Lourenço do sul, os pescadores deste município citaram locais representativos de pesca, como: Barra Falsa; Bujuru; Ilha do Canal Novo; Arroio Grande; Lagoa do Corrientes; Tavares; e Mostardas. Na Ilha do Canal Novo é realizada, principalmente, a pesca da corvina. Também, como área de pesca são denotados as regiões do Banco Vitoriano e do Banco Dona Maria. Dentre as espécies capturadas nesta região estão: tainha (*Mugilcephalus*), corvina (*Argyrosomus regius*), camarão-rosa (*Farfantepenaeus paulensis*), linguado (*Paralichthys patagonicus / P. brasiliensis*), viola (*Rineloricaria Spp*), peixe-rei (*Odonthestes bonariensis*) e bagre (*Netuma barba*). Também, como relatado na pescaria da Lagoa dos Patos, em que constitui este município pesqueiro de São Lourenço do Sul, o camarão-rosa (*Farfantepenaeus paulensis*) constitui-se na espécie de maior valor econômico, ressaltando, porém, que sua captura acontece por safra e depende de condições climáticas específicas para que exista abundância do recurso.

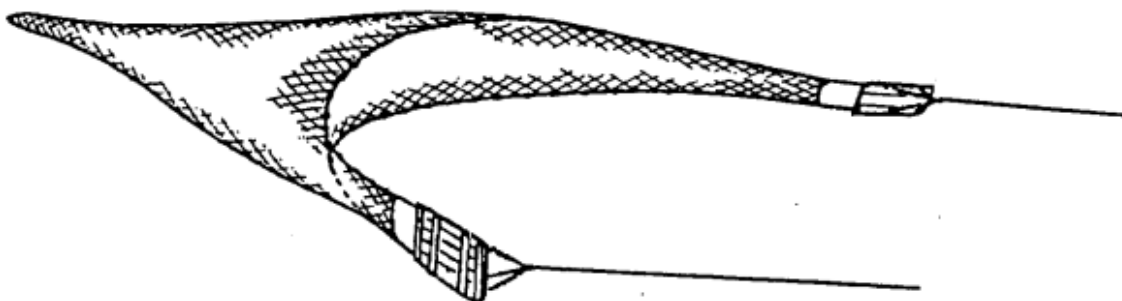
Antigamente, em São Lourenço do Sul, o camarão era capturado costumeiramente no Saco da Barrinha, envolvendo nesta faina, toda a família de pescadores artesanais. Os petrechos utilizados eram redes de arrasto, feitas de malha miúda, com as extremidades presas em duas estacas, indo uma pessoa de cada lado, caminhando e arrastando a rede pelo fundo da lagoa, enquanto uma terceira pessoa ia atrás da rede em movimento iluminando a ação com uma lanterna de carbureto. As técnicas utilizadas pelos pescadores lourencianos na pesca artesanal, eram muito antigas, repassadas de geração para geração, portanto não causavam desequilíbrio ecológico, esta realidade, posteriormente foi alterada com a introdução de novas tecnologias na produção dos petrechos e construção das embarcações. (COSTA, 1999)

Com o passar dos anos e dependendo da região em que ocorre a pesca, essa técnica sofre algumas alterações. Cotrin, 2008, ao analisar os sistemas de produção da pesca artesanal em Tramandaí, explica a técnica de captura do

aviãozinho, tendo como principal espécie-alvo, o camarão-rosa (*farfantepenaeus paulensis*). De acordo com este autor, trata-se de uma rede cilíndrica com a parte superior em forma de funil, formando um saco em que os camarões adentram e não conseguem sair. Constitui uma armadilha passiva para estes. Estas redes são amarradas em estacas de bambu e fixadas na água em uma profundidade de até dois metros, chamadas de andainas. Os camarões são atraídos por essas redes através de fontes luminosas, pois estes por serem fotossensíveis, se sentem atraídos pela luz e se deslocam a favor dela. Como fonte de luz é utilizada botijões de gás com lampião ou faroletes alimentados por bateria. Sendo os lampiões uma alternativa mais antiga, que aos poucos estão sendo substituídos pelos faroletes devido ao menor custo e manuseio mais fácil. Para praticar esse tipo de pesca o pescador precisa residir próximo ao local de pesca, pois estes petrechos ficam afixados nos trapiches e andainas e submersos na água e precisam ser vigiados a fim de evitar roubos. Além disso, é necessário que o pescador tenha a posse destes espaços de pesca, que no caso de Tramandaí, devido à localização geográfica, estes espaços possuem alto valor imobiliário e a presença dos pescadores nestes locais é de longa data e a condição de proprietários é conquistada por processo de herança, o que também caracteriza a tradicionalidade dos mesmos. (COTRIN, 2008)

Outra técnica utilizada pelos pescadores artesanais na Lagoa dos Patos é o arrasto de porta ou trolha. Estas redes de arrasto muitas vezes possuem formato cônico, ou seja, existe um estreitamento desde a abertura da rede até o final diminuindo o tamanho gradativamente (figura 4)

Figura 4- Rede de arrasto de fundo com portas.



Fonte: Nédelec & Prado, 1990, p.26 *apud* Kasanoski, 2012, p. 21.

Através deste método o pescador se movimenta a favor da espécie, capturando o que encontrar em seu percurso. Para isso é necessário que a

velocidade do arraste seja superior à velocidade de deslocamento da espécie almejada. A profundidade de operação desta técnica depende da espécie alvo, podendo ser dividida em arrasto de fundo – se o objetivo for a captura de espécies demersais e arrasto pelágico – se o objetivo for a captura de espécies pelágicas, como é o caso do camarão-rosa. KASANOSKI, (2012) Vale ressaltar que o uso deste petrecho é proibido no estuário da Lagoa dos Patos, conforme a Instrução Normativa Conjunta, SEAP/MMA N°3 de 9 de fevereiro de 2004 em seu Artigo 3°.

2.2.2.2- Sistemas de comercialização do pescado capturado no município de São Lourenço do Sul

Na zona urbana deste município existem um numero considerável de pescadores artesanais que dependem economicamente da pesca artesanal, tais pescadores residem nos bairros Navegantes e Barrinha, conforme já citado acima. Existem, também, duas unidades de beneficiamento, regularizadas, que processam o camarão: a Japesca (indústria), a Coopescas (Cooperativa dos Pescadores Artesanais) e também existe peixarias formais como, por exemplo, a Peixaria do Marcelinho (que é uma pequena peixaria familiar, que realiza a venda de pescados), além de outras que atuam de maneira informal no município.

Ainda de acordo com dados obtidos pelo projeto de pesquisa “Cadeia Produtiva”, a comercialização do camarão no município de São Lourenço do Sul é bastante complexa e diversificada, pois vai desde o comércio formal, realizado pela indústria e cooperativa local até pequenas peixarias nas casas dos pescadores. No entanto, apesar do grande potencial pesqueiro de camarão do município, a grande maioria do pescado é repassada a compradores de outras cidades, até mesmo de outros estados como o de Santa Catarina.

Existem ainda as peixarias locais formalizadas ou não que compram o camarão sujo diretamente dos pescadores e o revendem limpo e congelado para moradores do município e turistas, bem como as peixarias informais mantidas por alguns pescadores em suas próprias casas. Identificou-se também a existência da prática, por terceiros, de compra de camarão-rosa na safra, limpam, embalam, congelam e vendem na safra e entre safra. Atividades essas, realizadas muitas vezes em suas próprias residências, e os compradores neste caso são: moradores locais, turistas, bares e restaurantes. Adquirem o camarão diretamente dos pescadores. (C.P. 2013)

Os pescadores artesanais que dependem da Lagoa dos Patos vivem em situação de vulnerabilidade social (Kalikoski e Vasconcellos, 2013) e, segundo os autores, “O nível de renda dos pescadores geralmente é baixo em safras boas e pode cair abaixo da linha da pobreza em safras fracas.” Ainda, segundo esta mesma citação, é comprovado que os pescadores costumam usar uma combinação de atividades e outras fontes de renda como parte da sua estratégia de subsistência, consistindo em pescar o ano todo, receber seguro-desemprego, trabalhar na manutenção de equipamento e/ou trabalhos ocasionais. Os mesmos estudos também mostram que existe uma porcentagem relativamente baixa de pescadores que vivem exclusivamente com a pesca como fonte de renda. Nas comunidades de Navegantes e Barrinha, em São Lourenço do Sul, os pescadores precisam contar com outras fontes de renda além da pesca. Sacco dos Anjos, ET. al, 2004, categoriza estas famílias de pescadores como “*Famílias Pluriativas*”, - estas combinam a atividade de captura com outras fora da pesca, como indústria, comércio e outras. Além de exercerem outras atividades remuneradas relacionadas à pesca, como salga, filetagem e processamento de pescados para venda, etc. (SACCO DOS ANJOS, ET. al, 2004) Também, o seguro-desemprego costuma ser indicado como uma das principais fontes de renda (KALIKOSKI & VASCONCELLOS, 2013).

Todas estas caracterizações da pesca no município de São Lourenço do Sul é base para estruturação e mapeamento da cadeia de valor proposta neste estudo.

2.3. Referencial Metodológico

O referencial metodológico, base para o desenvolvimento desta pesquisa, é o da estruturação da cadeia de valor, a partir do entendimento de funcionamento do mercado de produtos primários.

A cadeia de valor de um produto, de acordo com o conceito proposto por Porter (1985), desagrega uma organização em suas atividades estrategicamente relevantes, com o objetivo de entender o comportamento das partes e das fontes potenciais de diferenciação. Segundo este autor, uma organização obtém vantagem competitiva se desempenha essas atividades de uma forma mais barata ou melhor que seus competidores. A cadeia de valor de uma organização está inserida num conjunto de atividades, definido como *SISTEMA DE VALOR*, caracterizado pelo

inter-relacionamento entre as cadeias de valores de outras unidades envolvidas no processo econômico. (PORTER, 1985)

Hellin e Meijer (2006), ao desenvolverem um guia para estruturação de cadeia de valor para o setor agrícola, destacaram como primordial, para o início deste mapeamento, o desenho do que chamaram de “mapa de mercado”, um conjunto de informações que permitem o entendimento dos diferentes jogadores ou atores inseridos no processo de compras e vendas, de insumos produtivos e produtos considerados na análise da cadeia de valor, entendendo as interações e acordos entre as relações estabelecidas nesta cadeia.

Se quisermos entender mais sobre a lógica por trás da decisão dos agricultores, como por exemplo, os tipos de sementes que os agricultores compram etc. então nós também precisamos saber sobre os fatos extraordinários que influenciam a forma como a cadeia de valor funciona. É aí que o mapeamento se torna útil. O mapa de mercado é uma ferramenta conceitual e prática que nos ajuda a identificar as questões políticas que possam estar impedindo ou reforçando o funcionamento da cadeia e também as instituições e organizações que oferecem os serviços (por exemplo, informação de mercado, padrões de qualidade) que os diferentes atores da cadeia precisam, a fim de tomar decisões bem informadas. HELLIN e MEIJER, (2006, p. 7)

Ainda conforme Hellin e Meijer,(2006), cadeias de valores podem ser mapeadas e analisadas utilizando a Análise da Cadeia de Valor (ACV), que pode incluir instrumentos qualitativos e/ou quantitativos. Não há regras fixas que defina qual pesquisa abordada é a melhor, mas existem motivos fortes para recomendar que uma abordagem qualitativa é utilizada em primeiro lugar, seguindo, conforme condições de tempo e recursos, com um estudo quantitativo.

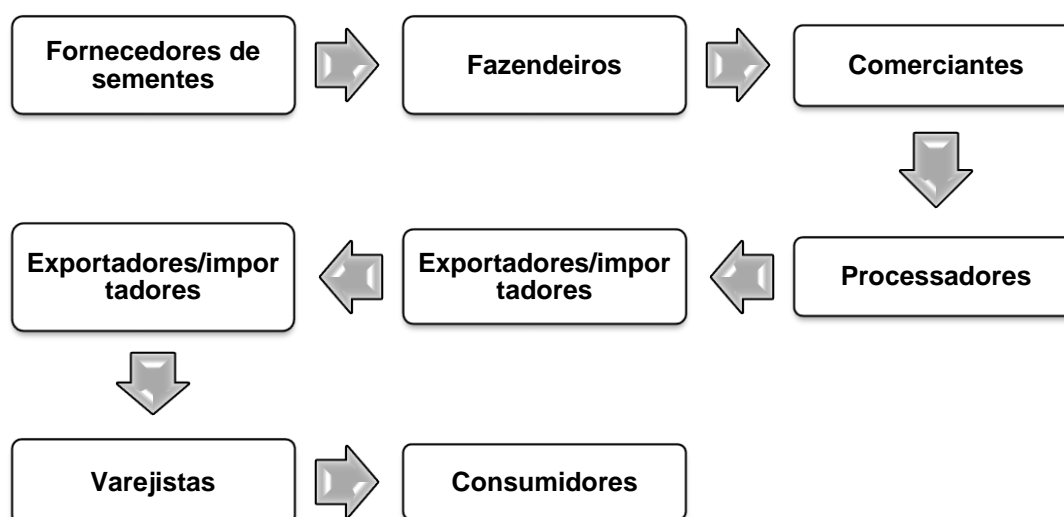
Nesta abordagem, inicialmente são conhecidos os diferentes atores na cadeia de valor, para então, identificar as relações entre esses atores, interações e acordos considerados no processo de negociação entre os atores e suas etapas na cadeia de valores, intensificando a informação com a identificação de preços, quantidades de insumos e produtos transacionados nos diferentes segmentos produtivos da cadeia de valor. Além destas informações, também relevante é considerar a diversidade das culturas encontradas no ambiente dos atores relevantes na estruturação desta cadeia, a razão dos atores na compra do insumo ou produto x, y ou z, sendo estas informações inerentes ao funcionamento de mercado do produto que está sendo mapeado nesta estruturação da cadeia de valor. Para processar esta montagem da cadeia de valor, Hellin e Meijer (2006) destacam ferramentas

qualitativas (por exemplo, entrevistas semi-estruturadas e grupos focais) e/ou quantitativas (como o uso de questionários, dados bibliográficos, informações de fontes secundárias, entre outros).

Os autores ainda ressaltam que, se a disponibilidade de tempo e recursos para efetivação deste estudo é reduzida, o foco maior pode ser dado à pesquisa qualitativa, tendo em mente que uma grande quantidade de informações sobre os preços e quantidades requeridas para montar a cadeia de valor e comumente coletadas através de pesquisa quantitativas podem ainda serem adquiridas a partir de pesquisas qualitativas, e também, de fontes secundárias, como coletadas nas estatísticas nacionais.

Hellin e Meijer (2006) apresentam conteúdos metodológicos e com estruturas conceituais de cadeia de valores simplificadas e complexas, em geral, baseadas em sistema agrícolas de produção. Com base nesta metodologia, neste estudo faz-se uma analogia à estruturação de cadeia de valores apresentada por Hellin e Meijer (2006), e é utilizado, com base no modelo teórico e conceitual dos respectivos autores, o método generalizado do mapa da cadeia de valor da pesca do camarão-rosa, proposta no presente estudo. A figura 4 abaixo ilustra, de forma hierárquica, a estrutura conceitual da cadeia de valores de forma simplificada.

Figura 4 - Esquema generalizado e representativo da cadeia de valor (montado com base nos métodos generalizados estudados por Hellin e Meijer (2006)).



Fonte: HELLIN e MEIJER, (2006)

Hellin e Meijer (2006) apresentam uma estrutura conceitual, através de um mapeamento do mercado, e que, neste trabalho, propõe-se fazer uma analogia, e

construir a “cadeia de valor” da pesca do camarão-rosa, combinando, conforme indicam os autores, o uso de ferramentas da pesquisa qualitativa com quantitativa. Esta combinação de ferramentas metodológicas inclui entrevistas “focalizadas” com grupos focais, onde serão entrevistados atores chaves do processo, neste caso, os administradores das unidades de beneficiamento.

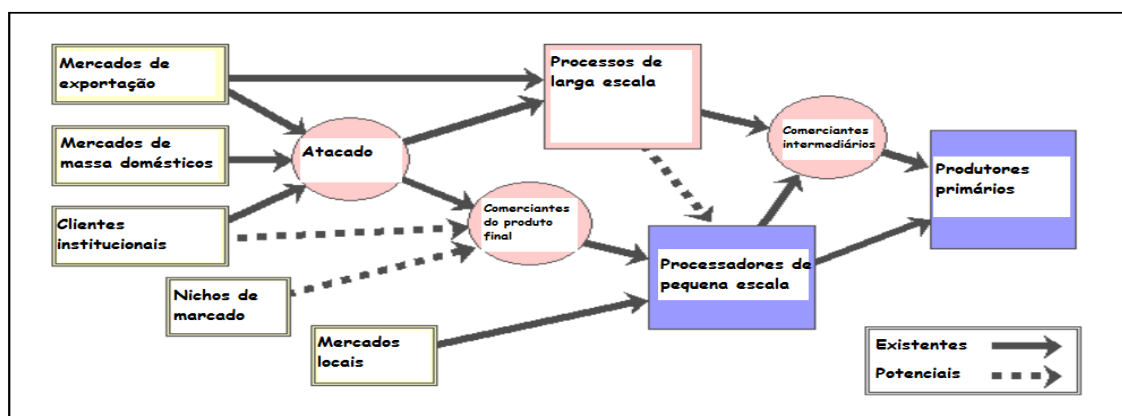
Considerando os métodos qualitativos utilizados neste estudo, especificamente as entrevistas semiestruturadas e de grupos focais, faz-se uma breve conceptualização dos mesmos, caracterizando a metodologia empregada, conforme segue.

De acordo com Hellin e Meijer (2006), para realizar o mapeamento do mercado, trabalha-se o desenho da cadeia de valor. A cadeia de valor pode ser definida como todas as etapas decorrentes das atividades para levar o produto ao seu destino final. Diante disto, os atores que fazem parte da cadeia de valor, atuam desde as entradas, até os consumidores finais.

Para estes autores, a cadeia de valor geralmente apresenta-se de forma complexa, na qual pode ter mais de uma entrada e saída. (Figura 5)

Hellin e Meijer (2006) constatam que é possível mapear as cadeias de valor, através de dados quantitativos e qualitativos. Recomenda-se a utilização primária de dados qualitativos para uma pesquisa. Com isso, se tem uma exposição inicial dos atores que fazem parte de uma cadeia de valor, para posteriormente com os demais dados quantitativos entender as conexões entre esses, para chegar ao trabalho final. Para o desenvolvimento do trabalho, podem-se utilizar pesquisas qualitativas como: Entrevistas semiestruturadas e grupos de foco. Ou também com quantitativas, como: Pesquisa domiciliar ou questionários. Segue abaixo ainda conforme estes autores uma cadeia de valor mais complexa.

Figura 5 – uma cadeia de valores mais complexa.



Fonte: HELLIN e MEIJER, (2006)

Na sequência, faz necessário elucidar alguns conceitos utilizados na metodologia da pesquisa, de acordo com o referencial teórico norteador da mesma. Trata-se de uma pesquisa social qualitativa e quantitativa. Para Triviños, (1987), o termo pesquisa qualitativa é bastante amplo, devido a isto, existe uma dificuldade para conceituar esta. De maneira geral pesquisa qualitativa é uma maneira de produzir interpretações e conclusões a partir dos dados obtidos por determinada situação ou objeto que é estudado. Diante disto a pesquisa qualitativa tem vários significados, como interpretativa, estudo de campo, observação do participante, entrevistas qualitativas, dentre outras.

Na pesquisa qualitativa ocorre variação em seu significado de acordo com a base teórica que o autor utiliza. Para isso, existem três diferentes bases (estrutural-funcionalista, a fenomenológica e a materialista dialética). A primeira a surgir foi à estrutural-funcionalista fazendo parte do positivismo, alguns de seus estudos se baseavam na explicação das realidades culturais. Posteriormente apareceu a base fenomenológica, de tipo idealista, esta se baseava na realidade social como uma construção dos humanos, tendo como característica o enfoque positivista em ciências sociais, sendo conservador. A última foi à materialista dialética, na qual contemplava o contexto social que se estuda, atuando sobre as causas dos problemas, suas relações, para realizar a partir de um processo que transforma a realidade em que atua o estudo. Em relação à questão dos fenômenos sociais, o autor Loflland (1971) destaca seis categorias para descrevê-los:

- Os atos: Ações que desenvolvem determinada situação por pequeno tempo, como minutos, horas.
- As atividades: Ações que desenvolvem determinada situação por tempo maior, como dias, semanas.
- Os significados: Ocorrem como conhecimentos de determinadas situações através de produção verbais.
- A participação: É o processo em que os sujeitos se envolvem a uma situação em estudo ou outro fator.
- As relações: É um fato que ocorre entre varias pessoas que se envolvem em uma mesma situação.

- As situações: São séries de acontecimentos, são presentes no foco do estudo, para que sejam analisadas. (TRIVIÑOS, 1987)

Esta pesquisa pautou-se na base teórica materialista dialética, observando o contexto social estudado, buscando atuar sobre as causas dos problemas, suas relações, para realizar um processo que transforma a realidade estudada. Em relação à questão dos fenômenos sociais, apontados pelo autor Loflland (1971) *apud* (Triviños, 1987), foi “As situações”, onde os acontecimentos são o foco de análise do estudo. Para a pesquisa quantitativa Gerhardt & Silveira, 2009 apresentam o conceito elaborado por Fonseca, 2002 conforme segue:

Diferentemente da pesquisa qualitativa, os resultados da pesquisa quantitativa podem ser quantificados. Como as amostras geralmente são grandes e consideradas representativas da população, os resultados são tomados como se constituíssem um retrato real de toda a população alvo da pesquisa. A pesquisa quantitativa se centra na objetividade.

Influenciada pelo positivismo, considera que a realidade só pode ser compreendida com base na análise de dados brutos, recolhidos com o auxílio de instrumentos padronizados e neutros. A pesquisa quantitativa recorre à linguagem matemática para descrever as causas de um fenômeno, as relações entre variáveis, etc. A utilização conjunta da pesquisa qualitativa e quantitativa permite recolher mais informações do que se poderia conseguir isoladamente. (FONSECA, 2002 p.20 *apud* GERHARDT & SILVEIRA, 2009)

Ambas as metodologias de pesquisa se diferenciam em diversos aspectos, tal fato, não impede o uso concomitante das mesmas, ao contrário, poderá contribuir positivamente com o resultado final da pesquisa.

A primeira ação da pesquisa foi uma “análise documental” com base nos dados do projeto de pesquisa “*Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar*”. Tendo como base os dados obtidos pelo projeto na safra do camarão do ano 2013. Foram observadas diferentes categorias e etapas observadas na cadeia produtiva do camarão com ênfase para a etapa de beneficiamento deste nas unidades existentes no município, identificando também a etapa de comercialização. Além de busca em outras fontes secundárias de informação sobre esta cadeia, tais como os dados obtidos pelo projeto “Cadeia Produtiva” e outras bibliografias referentes ao tema.

Na sequência, entrevistas focalizadas com atores-chave desta cadeia, que são os administradores das unidades de beneficiamento de pescado existentes no

município. São utilizadas entrevistas focalizadas, pois grande parte das informações necessárias para a elaboração desta cadeia já foram obtidas na etapa anterior da pesquisa, que foi a *análise documental* dos dados do projeto “Cadeia Produtiva”. A etapa presente visa elucidar algumas dúvidas que ainda existam no que se refere à cadeia de valor do camarão-rosa em São Lourenço do Sul. Segundo Minayo, (2014), *entrevistas focalizadas são utilizadas quando se destina a esclarecer apenas um determinado problema* (MINAYO, 2014, p. 262). Neste contexto, subentende-se que já existe grande parte de informação acerca do objeto estudado

Ainda, foi considerada relevante nesta pesquisa a realização de uma oficina participativa com os pescadores artesanais, utilizando as técnicas do DRP- Diagnóstico Rural Participativo - Verdejo (2006). Este documento é um guia rural com um conjunto de técnicas e ferramentas que permite que as comunidades façam o seu próprio diagnóstico, e a partir daí comecem a auto gerenciar o seu planejamento e desenvolvimento. Desta maneira, os participantes podem compartilhar experiências e analisar os seus conhecimentos, a fim de melhorar as suas habilidades de planejamento e ação. Embora originariamente tenham sido concebidas para zonas rurais, muitas destas técnicas do DRP podem ser utilizadas igualmente em comunidades urbanas. Oficinas participativas são importantes instrumentos quando se é necessário conhecer a realidade de um local ou região. O trabalho realizado com pequenos grupos tem como objetivo melhorar a dinâmica dos processos participativos e facilitar a discussão das ideias que em seguida são socializadas e aperfeiçoadas em plenária. Tal técnica, também permite aumentar o nível de participação e responsabilidade das pessoas perante o processo em questão. (BROSE, 2010)

Neste contexto, busca-se como resultado um produto de acordo com a opinião de todos. Com isso, para se ter resultados mais eficientes, o ideal é trabalhar com pequenos grupos, isso contribui para a participação de todos e para a manutenção do equilíbrio no trabalho. Assim, podem-se realizar debates com um leque mais amplo de temas.

Conforme Demo, (2009)

Participação é um processo de conquista, não somente na ótica da comunidade ou dos interessados, mas também do técnico, do professor, do pesquisador, do intelectual. Todas estas figuras pertencem ao lado privilegiado da sociedade, ainda que nem sempre ao mais privilegiado. Tendencialmente buscam manter e aumentar seus privilégios. Se o processo de participação for coerente e

consistente, atingirá tais privilégios, pelo menos no sentido de que a distância entre tais figuras e os pobres deverá diminuir. (DEMO, 2009)

A oficina participativa com os pescadores artesanais teve como objetivo consolidar os dados obtidos na pesquisa até o momento da mesma, assim como também, promover a validação destes dados perante os pescadores artesanais que são de primordial atuação nesta cadeia.

A primeira ferramenta realizada foi sobre o Fluxo de Produção, na qual se planejou uma atividade interativa, sendo aplicada a ferramenta do DRP, assim os presentes participaram neste processo de pesquisa. Referente ao Fluxo de Produção esta possui o objetivo de identificar as etapas e insumos necessários à captura do camarão de acordo com a visão dos pescadores artesanais. Através dessa dinâmica foi construído um fluxograma onde os participantes indicaram sob seu ponto de vista sob todas as etapas necessárias para a captura do camarão e também os diferentes insumos utilizados nas etapas da produção. De acordo com o resultado dessa técnica os pescadores necessitam que exista a safra do camarão, de embarcação, gelo, óleo, caixas para acondicionar o pescado, ter a documentação em dia e “comprador”. A segunda ferramenta realizada foi em relação ao Fluxo de Comercialização, na qual seguiu os mesmos passos da atividade anterior. Sendo assim, foi realizado um processo de fluxograma, na qual os presentes identificaram os destinos do camarão a partir da comunidade. Esta ferramenta teve como objetivo expor os fluxos comerciais do camarão a partir da captura, observando-se as diferentes etapas até chegar ao consumidor final. Segundo os pescadores presentes, o comércio do camarão em São Lourenço do sul, tem início já na própria lagoa onde já vendem o produto para os barcos compradores da Japesca e/ou outros. Outras opções são a JAPESCA, a COOPESCA, caminhões de fora, turistas e população. A terceira e ultima técnica aplicada aos pescadores foi a Matriz de Comercialização que teve como objetivo conhecer de que maneira que se realizam transações de comercialização do camarão, os preços e a forma de pagamento. Também se identificou a quantidade de produto comercializado por cada ator da cadeia produtiva. Para isso foi feita uma matriz, com os seguintes tópicos: Produto; Quantidade consumida na comunidade, no caso o município de São Lourenço do Sul; Quantidade da venda para fora da comunidade; Quantidade para autoconsumo; Preço ao comerciante e Preço ao consumidor, no caso o preço final do camarão. O resultado dessa técnica foi que o consumo de camarão na comunidade de acordo

com a visão dos pescadores é de 1%, a venda do camarão pra fora da comunidade foi considerada 94%, a destinação para o autoconsumo foi considerada 5%. E ainda de acordo com a matriz construída o preço inicial do camarão praticado na última safra foi de R\$ 6,00 e o preço final foi de R\$ 35,00. O processo de comercialização se dá diretamente entre o pescador e o comprador com pagamento à vista ou no caso de se tratar da Japesca ou COOPESCA o pagamento é feito semanalmente.

Foram participantes desta oficina pescadores artesanais locais, pesquisadora, como auxiliares, uma mestranda e uma aluna da graduação do curso de Tecnologia em Gestão Ambiental.

As últimas ações desta pesquisa foram as entrevistas com os *grupos focais*, de pescadores artesanais, pois conforme Brose (2010), no que se refere a um processo participativo, o trabalho com pequenos grupos é de extrema importância. Além disso, este tipo de metodologia é bastante eficiente, na medida em que atua com uma participação em grupo.

Com isso, para se ter melhores trabalhos ao longo do processo e resultados eficientes, propõe-se trabalhar com pequenos grupos, uma vez que contribui para a participação de todos e para a manutenção do equilíbrio no trabalho. Existem cuidados para a realização do trabalho em grupos, como a formação de um número ideal de participantes, para não gerar tumultos, e com controle do tempo, para que não seja prejudicada a fala, possibilitando os participantes de expor suas ideias.

É recomendado para o trabalho em grupos preparar um local adequado, realizar uma orientação para o grupo com uma pergunta de maneira acessível e após, distribuir as tarefas de maneira organizada para o grupo, assim, estabelecer horários para as dinâmicas. Deve-se permitir, para os participantes, a reflexão individual. Também é importante registrar as informações em locais, como por exemplo, em tarjeta, e em seguida analisar os resultados para ver o que o grupo transmitiu, com isso, verificar se faltam informações do grupo e preparar os resultados para posteriormente apresentar as conclusões. (BROSE, 2010)

Grupo focal é uma dentre várias modalidades disponíveis de entrevista em grupos de discussão. Os participantes conversam sobre um determinado tema, ao serem estimulados ao debate. Esta metodologia também proporciona interação entre os participantes e o pesquisador à partir de uma discussão focalizada com tópicos específicos e diretos. (BORGES & SANTOS, 2005; PEROSA & PEDRO, 2009 *apud* SILVA & ASSIS, 2010)

Minayo (2014) ressalta que neste tipo de pesquisa o roteiro tem que conter dois itens básicos, ou seja, ser provocador, para ocasionar um debate interessante e participativo, bem como gerar condições de aprofundamento, para assim dar ênfase ao que se pretende com essa metodologia.

Há diferentes maneiras para ser aplicada a pesquisa em questão, como: - a produção de uma pergunta central acompanhada de outros itens; - a escolha de ferramentas como audiovisual para iniciar um debate e/ou; - a exibição de um texto que direcione e provoque a discussão.

Os instrumentos para debate dos grupos focais também necessitam de uma estruturação eficiente. Leva-se em consideração que o próprio investigador possa escolher discussões para o grupo, como ferramenta principal. Outro fato é que as entrevistas em grupos focais podem ser complementares às entrevistas já realizadas, ou até mesmo, por serem mais relevantes e interessantes as informações do que as obtidas em entrevista individuais. Diante disto, pode-se dizer que o conteúdo e informações dos estudos são diferentes, atuando de acordo com os objetivos do trabalho. (MINAYO, 2014) A aplicação desta técnica foi concebida ainda com a intenção de validação da pesquisa perante os pescadores artesanais e também a obtenção da opinião deles sobre o problema desta pesquisa e sobre a forma que ocorre a comercialização do camarão no município considerando o papel da cooperativa de pescadores neste processo.

Também, foi utilizada na pesquisa a técnica de *Observação Livre*. Conforme Triviños (1987), o ato de observar significa o destaque de um conjunto de determinados locais, pessoas, dentre outros objetos, prestando a atenção nas suas características e destacando as questões na qual tem como objetivos fundamentais para a pesquisa de determinada situação. Considera-se que esta satisfaz as principais questões e necessidades da pesquisa qualitativa.

Para a técnica de observação livre são indispensáveis duas etapas metodológicas. Uma delas é a “Amostragem de tempo”, que é o processo da escolha de alguns dias, de momentos, de turnos ou jornadas de trabalho de determinado indivíduo que faz parte da observação. A outra é a “Anotação de campo”, na qual são registradas todas as observações, coletas e análise das informações para serem escritas e comentadas, compreendendo a situação do estudo, sendo um processo muito importante na pesquisa e que deve-se ter

bastante atenção ao realizar esta metodologia, para a não ocorrência de erros de informações e perda de dados.

Desta forma, foram entrevistados os representantes dos diversos elos que compõem a “cadeia de valor”, utilizando entrevista focalizada, guiada por roteiros de previamente elaborados (Apêndice 1). Foram feitos registros audiovisuais e fotográficos, com coleta de dados quantitativos de valores a serem reportados pelos mesmos, além de uso de revisão bibliográfica e coleta de dados secundários.

O procedimento desta pesquisa é iniciado pela revisão bibliográfica dos conteúdos pertinentes a este projeto, bem como pela análise documental dos dados finais do Projeto de pesquisa “Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar”. Tal projeto foi a campo para analisar a safra do camarão-rosa, no ano de 2013, em São Lourenço do Sul, com três enfoques principais: os pescadores artesanais; os comerciantes de pescados; e o trabalho das mulheres na etapa de beneficiamento. Este trabalho obteve muitos resultados importantes, porém, algumas lacunas não foram preenchidas no que se refere à cadeia de valor do camarão-rosa em São Lourenço do Sul. Neste contexto, esta pesquisa faz um aprofundamento na busca de informações sobre estas questões. (C.P. , 2013).

Em seguida, foi realizado o trabalho de campo, com entrevistas focalizadas com atores chaves no contexto dessa cadeia e com grupos focais, organizadas a partir dos roteiros previamente elaborados (ver apêndices 1, 2 e 4). Neste mesmo período em que é realizada a pesquisa de campo, procede-se às coletas e organização de dados secundários e revisões das diversas bibliografias que reportam informações necessárias à montagem e entendimento da cadeia de valor do camarão-rosa capturado pelos pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul – RS. Com base neste conteúdo da pesquisa absorvido, dando sequência ao estudo, é feita a análise dos dados e redação do tema pesquisado.

Especificamente, o desenvolvimento desta pesquisa é com base um “estudo de caso”, ou seja, um estudo da cadeia de valor da pesca do camarão-rosa, realizada na região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul – RS. Segundo Minayo (2014), metodologicamente, os estudos de casos mostram as ligações causais entre uma intervenção ou situação da vida real, a forma como ela ocorreu ou ocorre uma determinada ação, o caminho de um processo em curso e as formas de compreendê-lo. Também, Triviños (2009)

conceitua estudo de caso como um tipo de pesquisa qualitativa, onde, dentre os tipos de pesquisas qualitativas o estudo de caso destaca-se como um dos mais importantes. Este pode ser atribuído como o tipo de pesquisa, na qual o objeto é determinado com o tema em que se estuda, passando a ser analisado de maneira profunda. Com isso, existem diferentes objetos de estudo, podendo ser individual, no caso uma pessoa, ou em grupo, como uma comunidade de pescadores, sendo este, geralmente, mais complexo, por se tratar de diferentes seres humanos na pesquisa, e com isso, mais trabalho.

Para a realização da análise dos dados obtidos, foi utilizada como referência a técnica de análise do material qualitativo, *análise do conteúdo*, que conforme Minayo, (2014), a expressão *análise de conteúdo* significa mais do que um procedimento técnico. Ela é parte de uma histórica busca teórica e prática na área de investigações sociais. Se refere a técnicas de pesquisa que possibilitam tornar replicáveis e válidas conclusões sobre dados de um determinado contexto, através de processos específicos. Esta técnica possui a mesma lógica das metodologias quantitativas, uma vez que objetiva a elucidação dos “valores” do material de caráter qualitativo. *“É uma técnica de pesquisa para descrição objetiva, sistemática e quantitativa do conteúdo manifesto das comunicações, e tendo por fim interpretá-los* (Berelson, 1952, p.18 *apud* Minayo 2014 p.304)

Do ponto de vista operacional, a análise de conteúdo começa com uma leitura em primeiro plano das falas, depoimentos e documentos. Todos os procedimentos levam a interligar estruturas significantes com significados dos enunciados, articulando superfícies dos enunciados dos textos com fatores que determinam suas características: variáveis psicossociais, contexto cultural e processo da produção da mensagem. (MINAYO, 2014)

Para maior detalhamento de procedimentos e dados de campo, no conteúdo seguinte são apresentados, informações relevantes constituintes do trabalho de campo.

Procedimentos do Trabalho de Campo

Para alcançar os objetivos propostos nesta pesquisa, as atividades realizadas em campo foram fundamentais e integraram a metodologia utilizada no trabalho, tendo sido descritas anteriormente.

Neste item será apresentado um resumo de todas as atividades realizadas na etapa de *trabalho de campo*, com a finalidade de ilustrar como foram sendo construídos os meios necessários para conseguir os resultados deste estudo, de uma maneira que os mesmos dialogassem com o referencial teórico utilizado, objetivando os resultados que serão apresentados nos próximos capítulos.

A maior parte dos resultados se orienta pelos dados alcançados na análise documental do projeto Cadeia Produtiva e nas entrevistas focalizadas com as unidades de beneficiamento e peixarias formais e informais. No entanto, a sequência das ações deste trabalho, aqui resumida e apresentada, aponta para o fato de que a informação almejada geralmente se encontra oculta em algum lugar do cenário do estudo, o que reforça a importância da *observação livre*. Nesse caso, a *oficina participativa* com os pescadores artesanais e as entrevistas com os *grupos focais* de pescadores e pescadoras artesanais, foram realizadas com a intenção de esclarecer e elucidar alguns aspectos importantes já desvelados até então, com relação à cadeia de valor do camarão-rosa no município, mais especificamente na etapa de comercialização, sendo estas então pensadas e elaboradas com questões específicas para este fim. Sendo assim, seguem as descrições das seguintes ações resumidas: 1. Visitas aos locais relevantes da área de estudo; 2. As entrevistas com os administradores das unidades de beneficiamento de pescados (Japesca e COOPESCA); 3. Entrevistas com as peixarias formais e informais identificadas no estudo; 4. *Oficina Participativa* com os pescadores e pescadoras artesanais; 5. Entrevista com *focalizada* o presidente da Colônia de Pescadores Z8; 6. As entrevistas com *grupos focais* de pescadores e pescadoras artesanais; As duas últimas ações objetivaram um aprofundamento das informações acerca do objetivo deste estudo.

Contudo, os relatos aqui apresentados são resumos de anotações do diário de campo, meramente um resumo das relevantes ações de campo, sem apresentar todas as ações e resultados correspondentes. Como forma de auxiliar no entendimento, serão apresentadas ilustrações de cada atividade. Todas as fotos apresentadas neste item foram produzidas pela autora.

Visitas aos locais relevantes para o estudo

-Visitas ao entorno da margem urbana do arroio São Lourenço e Japesca

No dia 19/05/2015 foi realizada uma visita às margens do arroio São Lourenço em frente da indústria Japesca, com o objetivo de identificar como ocorria a movimentação dos pescadores por ali, quais os horários que chegavam com as embarcações e horários em que trabalhavam por ali, além de identificar como ocorreria suas articulações com a indústria Japesca. Abaixo segue Figura com as imagens 6 e 7 referente à esta visita.

Figura 6 - Área urbana do arroio São Lourenço



Fonte: Autora.

Figura 7 - empresa Japesca.



Fonte: Autora.

- Visita ao entorno da margem urbana do arroio Carahá e praia dos Juncos na Barrinha

No dia 20/05/2015 foi feita uma visita ao entorno da margem urbana do arroio Carahá e praia dos Juncos na Barrinha. São locais onde pescadores artesanais de São Lourenço do Sul se agrupam para trabalhar e também atracam seus barcos. O objetivo da visita foi perceber como ocorria essa movimentação e quais os horários preferidos pelos mesmos. Os registros foram feitos através de anotação e fotografias tiradas *in loco*. Abaixo seguem as imagens ilustrativas da mesma:

Figura 8 - margem urbana do arroio Carahá.



Fonte: autora.

Figura 9 - praia dos Juncos, Barrinha.



Fonte: autora.

As Entrevistas

Foram realizados um total de oito entrevistas focalizadas e duas com grupos focais. As focalizadas constam de duas com os administradores das unidades de beneficiamento do município, Japesca e Coopesca, duas com peixarias formais e três com peixarias informais. E, com grupos focais foram realizadas entrevistas com os pescadores artesanais às margens dos arroios Carahá e São Lourenço.

- Entrevista com os administradores das unidade de beneficiamento Coopesca e Japesca: A entrevista com a Coopesca foi realizada no dia 31 de julho de 2015. Foi entrevistada a presidente da cooperativa, em que a mesma foi uma das fundadoras da cooperativa, além de ter uma história familiar com a pesca artesanal de mais de quarenta anos, sendo atuante como presidente desde o ano de 2008 e começou sua atuação na cooperativa como trabalhadora da unidade. Respondeu perguntas relacionadas à cadeia de valor do camarão-rosa em São Lourenço do Sul com base na última safra deste ano, de 2013, e nos processos sofridos pelo mesmo dentro da unidade. A entrevista com a indústria Japesca ocorreu no dia 06/08/2015, onde foi entrevistado o funcionário que atua no setor de contabilidade da empresa há vinte e sete anos. Ele respondeu questões relacionadas à cadeia de valor do camarão-rosa em São Lourenço do Sul com base na última safra deste ano de 2013, e nos processos sofridos pelo mesmo dentro desta indústria e também, com base em algumas questões de funcionamento, organização e mercados da empresa. Estas duas entrevistas foram focalizadas qualitativa, previamente agendadas, gravadas e posteriormente transcritas.

-Entrevistas com as peixarias formais e informais identificadas no estudo

Em seguida, deu-se início às entrevistas com as peixarias ditas formais e informais existentes no município. Duas entrevistas foram focalizadas com peixarias ditas *formais*, que neste estudo foram consideradas as que possuem o alvará de microempreendedor, com autorização apenas para vender pescado, realizadas no dia 03/09/2015. Estas foram: Peixaria do Marcelinho e Peixaria do Claudinho. As outras três entrevistas foram com peixarias ditas *informais*, ou seja, as que atuam totalmente na *informalidade*, realizadas no dia 14/09/2015. Neste momento do trabalho de campo, houve dificuldade de conseguir estas entrevistas, pois a época que estas foram feitas coincidiu com o período em que os pescadores estavam recebendo o *seguro defeso* – neste período os pescadores recebem um auxílio do governo federal para paralisarem suas atividades de pesca. Por esse motivo, os

mesmos retiraram as plaquinhas em frente de suas residências, dificultando a identificação destas peixarias. Além disso, com medo de serem autuados, muitos se negaram a cederem entrevistas. Contudo, foram realizadas três entrevistas com esta modalidade de peixarias. Abaixo segue Figura 10, com imagens ilustrativas de como se apresentam as peixarias formais e informais, sendo as figuras *a* e *b* peixarias formais e *c* e *d* as peixarias informais:

Figura 10 - imagens ilustrativas das peixarias formais e informais, em São Lourenço do Sul, RS.



Fonte: Autora.

- Entrevista com o presidente da Colônia de Pescadores Z8:

Esta foi a última entrevista focalizada, realizada no dia 31/03/2016. Foi entrevistado o presidente da colônia de pescadores Z8, eleito pelos pescadores lourencianos há quatro anos. Ele respondeu questões específicas relacionadas à comercialização do camarão-rosa em São Lourenço do Sul, e também sobre a organização dos pescadores artesanais enquanto classe em São Lourenço do Sul.

- Oficina Participativa com os pescadores e pescadoras artesanais de São Lourenço do Sul-RS:

A oficina participativa com pescadores artesanais lourencianos foi realizada no dia 19/11/15, no período entre 14h00min e 18h00min, e obedeceu a programação previamente realizada e anexada a este documento. (ver apêndice 3) Para tal, foi necessária prévia mobilização junto aos pescadores artesanais residentes nos bairros Barrinha e Navegantes, e os residentes no entorno do arroio Carahá. Foi feita visita aos pescadores atuantes, e entrega de 35 convites, em mãos, juntamente com a programação da oficina e o resumo do projeto desta pesquisa. Os registros da mesma foram feitos com câmeras fotográficas, gravador de áudio e posterior transcrição. Foi utilizado ainda o recurso “*dataschow*” para apresentação dos resultados da pesquisa até o momento aos pescadores artesanais. Foram participantes da oficina cinco pescadores (as) artesanais, uma mediadora (pesquisadora) e duas auxiliares. A mesma teve como objetivo validar os dados obtidos na pesquisa perante os pescadores artesanais, e identificar como eles percebem as relações desta cadeia, e também identificar possíveis soluções apontadas pelos mesmos.

- As entrevistas com grupos focais de pescadores e pescadoras artesanais:

Estas foram as últimas ações em campo desta pesquisa, com a intenção de obter mais informações sobre a problemática da comercialização do camarão-rosa em São Lourenço do Sul, sob a óptica dos pescadores artesanais e também, obter a opinião deles sobre a forma de como se organizam enquanto classe, e sobre as alternativas que já existem no município de maior articulação dos mesmos, que são as reuniões do o *fórum da Lagoa dos Patos* e a cooperativa de pescadores artesanais - COOPESCA. Não houve agendamento prévio para estas entrevistas.

a) Grupo focal do arroio São Lourenço

Esta entrevista foi realizada no dia 18/03/2016 na margem urbana do arroio São Lourenço, em frente à indústria Japesca. Participaram desta quatro pescadores artesanais, todos atuantes nesta atividade em torno de quarenta anos. Para a realização desta, foram utilizados subsídios como: roteiro previamente elaborado, registros fotográficos, materiais de anotação, gravador de áudio e posterior transcrição.

b) Grupo focal do Arroio Carahá

Esta entrevista foi realizada na margem urbana do arroio Carahá, no dia 01/04/2016. Participaram desta três pescadores e uma pescadora artesanal. Todos os participantes atuantes há mais de trinta anos na pesca artesanal. Para a realização desta, foram utilizados subsídios como: roteiro previamente elaborado, registros fotográficos, materiais de anotação, gravador de áudio e posterior transcrição.

Resumidamente, o procedimento da pesquisa, de forma sequencial, com seus respectivos métodos aplicados, é descrito como:

- *Levantamento de dados – revisão e análise documental*, buscando identificação dos principais atores que constituem a cadeia de valor do camarão-rosa (pescadores, administradores de unidades de comercialização e beneficiamento do camarão-rosa em SLS);
- *Revisão bibliográfica e coleta de dados secundários* – para completar a montagem do mapa conceitual da cadeia de valor da pesca do camarão-rosa e dar suporte à análise do mapa;
- Entrevistas com *grupos focais* de pescadores artesanais - entrevistas aos atores chaves do processo (foco nos administradores das unidades de beneficiamento), com perguntas específicas, objetivando sustentar a análise dos dados obtidos. (ver apêndice 4) A análise destas foi possível com o auxílio do software livre Weft QDA¹.
- *Questionário simplificado* (ver apêndice 1) - a ser aplicado aos atores (pescadores e administradores das unidades de beneficiamento) – gerando produtos através do uso de roteiros de entrevistas, registros áudio- visuais e fotográficos, captura de dados quantitativos de valores (preços);
- *Oficina Participativa* – com pescadores artesanais de SLS, um *workshop* que se constitui base técnica e instrumental de constituição de auto diagnóstico. Foram utilizados subsídios como registros fotográficos, gravação de áudios, anotações e posterior transcrição do material gravado.
- *Construção dos mapas conceituais e mapas valorados*- A construção dos mapas conceituais da cadeia de valor da pesca do camarão-rosa, capturado na região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e desembarcado

¹ Weft QDA; Disponível em: < <http://www.pressure.to/qda/>>

no município de São Lourenço do Sul – RS e dos respectivos fluxos dos mapas valorados, foi possível com o uso do software livre, Cmap Tools².

Um resumo esquemático metodológico, esboçando as metodologias utilizadas para atender seus respectivos objetivos específicos desta pesquisa, é apresentado no Quadro abaixo:

Quadro 1 - Esquema metodológico. Fonte: autora.

Objetivo	Metodologia
- Entender a estrutura produtiva da pesca artesanal do município de São Lourenço do Sul, com ênfase na pesca do camarão-rosa, conhecendo os atores em suas diferentes fases de atuação nesta estrutura de produção;	- Análise documental dos dados do projeto de pesquisa “ <i>Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar</i> ”. - Revisão bibliográfica - fontes secundárias de informação sobre esta cadeia.
- Caracterizar o sistema de comercialização e negociação do camarão-rosa no município de São Lourenço do Sul, identificando suas unidades produtivas, dimensões formais e informais;	- Análise documental dos dados do projeto de pesquisa “ <i>Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar</i> ”. - Entrevistas com as unidades de beneficiamento - Entrevistas com grupos focais - Observação Livre; - Oficina participativa;
- Estruturar o mapa conceitual da cadeia de valor da pesca do camarão-rosa, capturado na região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e desembarcado no município de São Lourenço do Sul – RS;	- Entrevistas com as unidades de beneficiamento; - Revisão bibliográfica - fontes secundárias de informação sobre esta cadeia; (“Cadeia Produtiva”) - Análise e avaliação dos dados obtidos com a pesquisa; - Aplicação/uso de software livre, Cmap Tools;
- Analisar o mapa conceitual da cadeia de valor da pescaria do camarão-rosa elaborada neste estudo, sob o enfoque da dimensão econômica, considerando preços, receitas, e rendimentos quantificados.	- Estruturação e montagem dos dados de valores monetários completando a cadeia de valor; - Análise e avaliação dos dados obtidos em campo. - Através da técnica de pesquisa qualitativa - “Análise de Conteúdo”;

Fonte: autora.

² Cmap Tools: é uma ferramenta dedicada à confecção de mapas conceituais. Disponível em: <<http://cmaptools.softonic.com.br/>> Acesso em: 16/04/2016.

3. Resultados

Neste item são apresentados os resultados da pesquisa, organizados de forma a responder aos objetivos específicos propostos, chegando à estruturação e análise do mapa conceitual e vigente da cadeia de valor do camarão-rosa capturado por pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul, RS.

Com base na realização da pesquisa, e atendimento aos procedimentos estabelecidos para a mesma, previamente apresentados, adotou-se, neste capítulo, apresentar o conteúdo estudado nas seguintes partes: no subitem 3.1 apresenta-se o conhecimento da estrutura produtiva da pesca artesanal do camarão-rosa realizada por pescadores artesanais com base em análise documental; no subitem 3.2 é reportado o conhecimento atual de conteúdos básicos e relevantes integrantes do mapa conceitual da cadeia de valor do camarão-rosa comercializado no município de São Lourenço do Sul, organizados e analisados a partir do conhecimento empírico absorvido com o trabalho de campo e sua interface com as informações existentes, que são subsídios fundamentais à montagem do mapa conceitual da cadeia de valor do camarão-rosa; no subitem 3.3 é realizado a estruturação e análise do Mapa Conceitual³ da “Cadeia de Valor” do camarão-rosa, capturado por pescadores artesanais de São Lourenço do Sul, na região da Lagoa dos Patos; no subitem 3.4 são apresentados cenários de escala de valores para a comercialização do camarão-rosa em estudo.

3.1. Estrutura produtiva da pesca artesanal do camarão-rosa no município de São Lourenço do Sul – análise documental

Com o propósito de montar e analisar o mapa conceitual da cadeia de valor do camarão-rosa capturado por pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul, buscou-se a análise documental do projeto de pesquisa “*Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar*” (C. P., 2013), conduzido pelo Laboratório de Gerenciamento Costeiro – LabGERCO, do Instituto de Oceanografia da FURG, e financiado pela Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo do Rio Grande do Sul – SDR.

³ Mapa Conceitual é uma estrutura esquemática para representar um conjunto de conceitos imersos numa rede de proposições. Ele é considerado como um estruturador do conhecimento, na medida em que permite mostrar como o conhecimento sobre determinado assunto está organizado na estrutura cognitiva de seu autor, que assim pode visualizar e analisar a sua profundidade e a extensão. (TAVARES, 2007, p.1)

Neste projeto, estudou-se toda cadeia produtiva da pescaria artesanal da região foco desta pesquisa. Assim, nesta análise, são organizadas informações que identificam processos de construção e montagem de uma cadeia de valor, caracterizadas metodologicamente, como a identificação dos atores desta cadeia, os processos de comercialização do produto analisado (camarão-rosa), as relações de troca e medidas de valor no processo da negociação da mercadoria, as etapas em que ocorrem estas negociações, dados esses necessários à montagem de um mapa conceitual, qualitativo e quantitativo, representativo da cadeia de valor do camarão-rosa, objetivo central deste estudo.

Ressalta-se que os dados do projeto “*Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar*” (C. P., 2013), utilizados neste estudo, são referentes ao ano 2013.

3.1.1 Identificação dos Atores representativos no processo da constituição da cadeia de valor do camarão-rosa

No município de São Lourenço do Sul, diretamente relacionados à compra, venda e negociação do camarão-rosa capturado na Lagoa dos Patos, foram observadas a atuação de 3 unidades formais de comercialização e beneficiamento (Japesca, COOPESCA e peixarias locais formais – Peixaria do Marcelino), a presença de “peixarias informais”, além dos pescadores artesanais que independentemente praticam a primeira venda do produto.

Atores no contexto da atividade da comercialização

A comercialização do camarão-rosa no município de São Lourenço do Sul acontece de forma complexa e diversificada, pois vai desde o comércio formal, realizado pela indústria e cooperativa local, até pequenas peixarias nas casas dos pescadores (peixarias informais). A grande maioria do pescado é repassada a compradores de outras cidades, até mesmo de outros Estados, como o de Santa Catarina, informação esta que descreve o fluxo de comercialização deste produto.

Pelo fato de ser um município com potencial pesqueiro, e de fácil desembarque, São Lourenço do Sul recebe este produto capturado também de diversos pescadores de municípios vizinhos, como de São José do Norte, de Pelotas e do Rio Grande, isso durante a safra do camarão, que ocorre nos meses de fevereiro, março, abril e maio.

A maior parte do camarão que fica no município, e que chega fresco ou resfriado ao comerciante, é beneficiado e comercializado pela indústria local - Japesca, que é uma empresa de caráter familiar privada. Esta adquiriu, na safra 2013, cerca de 500 toneladas de camarão-rosa, diretamente com os pescadores de São Lourenço do Sul (cerca de 40 pescadores) e alguns pescadores de Pelotas e Rio Grande. Esta empresa fornece auxílio aos pescadores como insumos, como gelo e água. O preço médio pago ao pescador por quilograma sujo foi em torno de R\$ 6,00, e após beneficiado, o camarão é revendido limpo e congelado pelo preço médio de R\$ 24,00 a R\$ 30,00 reais. A maior parte desse camarão (cerca de 80 %) é revendida em Porto Alegre, em bancas da própria indústria de pescados Japesca, e o restante é repassado aos estados de Santa Catarina e São Paulo, na forma “*in natura*” ou já beneficiado.

A outra unidade importante no comércio local do camarão é a COOPESCA (Cooperativa de Pescadores de São Lourenço do Sul), que compra diretamente o produto de pescadores do município que são sócios da cooperativa, bem como de pescadores de Rio Grande e Santa Vitória do Palmar. A Cooperativa também auxilia os pescadores com os insumos necessários para a atividade pesqueira, que serão abatidos na entrega do produto. O valor pago ao quilograma de camarão sujo foi em torno de R\$6,00 reais e vendidos posteriormente ao valor de R\$ 22,00 o quilograma limpo e congelado. A média de camarão adquirida nesta safra pela cooperativa foi em torno de 8 toneladas.

Além destas duas unidades que praticam a comercialização e processamento deste produto em São Lourenço do Sul, existem as “peixarias locais formais” que possuem Alvará da prefeitura para atuar, e compram o camarão sujo diretamente dos pescadores e o revendem limpo e congelado para moradores do município e turistas.

Adicionado a este segmento formal de comercialização do camarão-rosa no município de São Lourenço do Sul, registra-se a presença das “peixarias informais”, mantidas por alguns pescadores em suas próprias casas.

Outra prática de comercializar o produto é realizada pelos próprios pescadores, e/ou pessoas que compram camarão na safra, congelam e o vendem após a safra em suas residências, para vizinhos e moradores locais, assim como os donos de bares e restaurantes locais que compram camarão diretamente dos pescadores.

Abaixo, a Tabela 1 resume os preços do camarão-rosa praticados na safra 2013, no município de São Lourenço do Sul, conforme dados reportados nesta análise documental.

Tabela 1 - Preços do camarão na safra 2013 em São Lourenço do Sul

Unidade	Preço Kg (sujo)	Preço Kg (Limpo)
Japesca	6,00	24,00 – 30,00
Coopesca	6,00	22,00
Marcelinho	6,50 - 8,00	20,00 – 22,00

Fonte: “Cadeia Produtiva” ano 2013. *In Website* – Cadeia Produtiva.

A pluralidade nas formas de comercialização identificadas neste estudo resulta na complexidade em identificar o caminho comercial do camarão no município. A comercialização do camarão-rosa, a partir de sua captura na Lagoa dos Patos, em suas diferentes etapas, no município de São Lourenço do Sul, conforme Projeto “Cadeia Produtiva”, é apresentada na sequência. Conforme os dados obtidos por este projeto, o município de São Lourenço funciona como um entreposto deste camarão capturado na safra, pois articula o embarque e o desembarque das embarcações, carregadas com o produto, incluindo o carregamento de caminhões, de outras localidades, com agentes interessados em comprar este camarão. Os barcos desembarcados são tanto dos pescadores de São Lourenço do Sul, como dos pescadores oriundos dos outros municípios: Rio Grande, São José do Norte e Pelotas. Toda essa movimentação comercial acontece nas margens do Arroio São Lourenço e arroio Carahá, que são os locais para onde o pescador conduz o camarão capturado, a fim de comercializá-lo (na região, se localiza na margem urbana destes dois arroios). O destino do camarão que chega à margem do arroio pode ser via o comércio direto ou o transporte do produto pelos caminhões de Santa Catarina e também do estado do Rio Grande do Sul, transportando para todo o Estado, entre outras localidades, além de também serem comercializados com os consumidores locais, empresas de beneficiamentos de pescados (neste estudo, em específico, a Japesca, pequenas peixarias e COOPESCA). Toda esta movimentação se constitui pelos seguintes elementos descritos abaixo:

- Pescador: pescador artesanal que captura o camarão na Lagoa dos Patos, em específico, pescadores de São Lourenço do Sul, que têm seu sistema de produção caracterizado pela mão-de-obra familiar, com suas embarcações de

pequeno e médio porte como botes, lanchas e caícos, sendo que o tamanho destes varia de 4,7 a 8,8 metros de comprimento, possuindo motores com uma potência média de 8,5 HP. Sua área de atuação está nas proximidades da orla da Lagoa, nos rios e lagos. (PASQUOTTO, 2005). Os pescadores artesanais de São Lourenço do Sul, durante a safra do camarão, lançam suas redes geralmente em lugares próximos a orla da lagoa, pois os mesmos não dispõem de embarcações de grande porte para captura em alto mar. Estes pescadores na sua maioria acampam dentro do próprio barco, pois os mesmos possuem estrutura adequada para isso. No entanto, alguns acampam nas ilhas ao redor de onde é realizada a captura do camarão. A quantidade de redes lançadas por noite varia de 1 a 30 redes, sendo estas de espera e aviãozinho. Quando é lançada somente uma rede, esta é lançada várias vezes durante a noite. Na maioria das vezes são proprietários das embarcações e meios de produção

- Barco comprador: este elemento representa o intermediário da cadeia produtiva, em que registram os indivíduos que vão de encontro com o pescador do camarão-rosa, com o objetivo de comprar o camarão diretamente deste pescador, na Lagoa dos Patos, estando muitas vezes a serviço de outros compradores distantes (como compradores de Santa Catarina ou outros Estados); A indústria Japesca possui seu próprio barco comprador em épocas de safra, que faz esta articulação exclusivamente para a indústria.
- Japesca: esta indústria local de característica familiar que compra o camarão “*in natura*”, processa (ou não) e vende para outros estados;
- Pequenas Peixarias: estas compram o camarão do pescador “*in natura*”, beneficiam e vendem para a população e restaurantes locais;
- Coopesca: Indústria de caráter coletivo que adquire o camarão do pescador beneficia e vende para o mercado local, restaurantes e população local. Atualmente possui também certificação para comercializar para fora do município.

3.1.2 Identificação dos custos na fase de captura do camarão

- **Insumos**

Os insumos necessários para a atividade de pesca artesanal do camarão-rosa em São Lourenço do Sul são: gelo, mantimentos, óleo diesel, pilhas ou baterias, lâmpadas de Led, gás, alternadores e a manutenção dos petrechos de captura do pescado.

Estes insumos, às vezes, são fornecidos pelo atravessador, para posteriormente serem pagos no momento de negociar o produto pescado. Estes materiais são adquiridos no comércio local ou da região.

Quanto à iluminação utilizada pelos pescadores, é unânime a preferência por lâmpadas de Led, pois consideram o uso do lampião de alto custo pelo consumo de gás e manutenção do mesmo.

O combustível utilizado pelos pescadores é sempre o óleo diesel, e a quantidade utilizada depende do tamanho da embarcação e do número de viagens realizadas. Abaixo segue Tabela 2 com relação de insumos mínimos necessários por saída de captura de camarão:

Tabela 2 - Gastos com insumos por saída de barco para a pesca do camarão-rosa na Lagoa dos Patos.

Insumo	Quantidade	Custo Unit.	Total
Diesel	40 – 100 lt	2,55	102,00- 225,00
Gelo	20 -50 Kg	2,50 – 4,00	80,00 – 200,00
Alimentação	1 homem/dia	8,75	8,75 x (x)homens
Bateria	-	50,00/dia	50,00
Lâmpada led	-	1,20/dia	1,20

Fonte: dados da “cadeia produtiva” (oficina, entrevistas) Ano: 2013.

- **Meios de produção**

Basicamente, em São Lourenço do Sul existem três modalidades de embarcações: caíco, bote e canoa, sendo que as que se destacam são botes e canoas, e possuem em média uma capacidade de 4 a 8 toneladas. Os petrechos de pesca utilizados na atividade são geralmente de materiais comprados no comércio local e confeccionados pelo próprio pescador. Boa parte das embarcações utilizadas por pescadores de São Lourenço são botes, em média com 7 metros. Devido estas embarcações em sua maior parte ser de pequeno a médio porte, dificulta a pesca em regiões mais afastadas da Lagoa dos Patos, onde embarcações mais potentes seriam ideais. Na região próxima ao arroio Carahá, existe de cerca de 100 embarcações.

De acordo com IBAMA, (2006), existiam em São Lourenço do Sul, no ano de 2005, um total de 65 embarcações e destas, eram 43 botes, 06 caícos, 01 caique, 08 chalupas e 03 sem denominação específica. Numa pesquisa censitária, referente ao ano de 2012, Kalikoski & Vasconcellos (2013) reportaram a existência de 144 embarcações em São Lourenço do Sul. Apesar de estar sendo este estudo baseado nos resultados da Projeto “Cadeia Produtiva”, estes registros são importantes, pois permite chamar a atenção para a dificuldade de identificação precisa de embarcações de pesca na região em estudo, havendo outros registros também, do IBAMA (2006), MPA (2014), e demais relatórios de pesquisa realizados na FURG, em que os números de embarcações registrados se diferenciam.

3.1.3 Identificação das estruturas de beneficiamento do camarão

- Unidades

Existem, em São Lourenço do Sul, três unidades de beneficiamento de pescado formalizadas, sendo duas - JAPESCA e COOPESCA - cadastradas como tal, e a “Peixaria do Marcelinho” cadastrada como “Pequeno Empreendedor”. Além dessas, existem muitas outras informais. A Tabela 3 abaixo exhibe as especificações das peixarias cadastradas como tal, no município.

Tabela 3 - Unidades de beneficiamento de pescados em São Lourenço do Sul.

Total	Nome	Característica	Capac. Instalada/dia	Capac. Utilizada/dia
2	Japesca	Familiar	3000 kg	1000 kg
-	Coopesca	Coletiva	1000 kg	500 kg

Fonte: EMATER/ SDR/FURG (2013), *In*: Cadeia Produtiva, 2013.

As duas unidades cadastradas possuem juntas uma capacidade de processamento de pescado de 4.000 kg/dia, mas estão sendo processados apenas 1.500kg/dia. Isto resulta em uma capacidade de processamento ociosa de 2.500 kg/dia.

3.1.4 O Papel das Mulheres na Cadeia de Valor do Camarão

Conforme Costa (1999), a atividade pesqueira em São Lourenço do Sul teve seu início na primeira metade do século XX. Destacava-se também, já nesta época, o trabalho das mulheres, na luta diária de buscarem o sustento no mar. As esposas dos pescadores, além de suas várias tarefas de mães e donas de casa, articulavam seus afazeres entre confecção de redes, limpeza e salga do pescado, ou até mesmo, saíam para pescar ou safar as redes quando seus maridos encontravam-se impossibilitados. (COSTA, 1999)

A história da participação das mulheres de pescadores na atividade da pesca pode ser conhecida pelos relatos de Costa (1999). Segundo o autor, na safra do bagre, costumeiramente acompanhavam seus maridos e montavam seus acampamentos na Ilha Marechal Deodoro, também conhecida por Ilha do Canal Novo⁴ – ilha artificial localizada no interior da Lagoa dos Patos, feita por areia e sedimentos extraídos do fundo da Lagoa, quando da construção do canal, no ano de 1924. Além da limpeza do pescado, as mulheres, juntamente com seus filhos envolviam-se na tarefa de limpar o estomago dos bagres e posteriormente secavam nos varais, pois este era um material muito procurado pelas indústrias de cola. Também era tarefa das mulheres a extração de óleo de peixe, obtido através da fervura da cabeça dos peixes em grandes tonéis. A produção deste óleo significava uma renda extra aos pescadores. Existem relatos de vários casos que exemplificam a bravura da mulher pescadora lourenciana e participação na faina da pesca, mulheres que pelo falecimento ou enfermidades de seus esposos, acumularam também a função de ir ao mar em busca do peixe assim como também a venda do mesmo para o sustento de suas famílias.

Conforme Hellebrandt et. AL, 2015, ainda nos tempos atuais, o trabalho das mulheres é primordial na etapa de *beneficiamento*, na cadeia produtiva do camarão em São Lourenço do Sul, pois esta é uma tarefa executada pelas mulheres. As mulheres atuantes na safra do camarão realizam este trabalho nas peixarias locais, sejam estas formais ou informais. Geralmente passaram toda suas vidas exercendo atividades relacionadas à pesca, pois são esposas filhas ou irmãs de pescadores e a safra do camarão é parte do ciclo de trabalho oferecido pela atividade pesqueira. A pesquisa documental permitiu identificar quatro formas de atuação da mulher lourenciana na etapa de beneficiamento da safra do camarão, que são:

a) *Mulher pescadora artesanal* que atua como empreendedora na informalidade –. Nesse caso, esta forma de atuação da mulher na safra do camarão é consequência de mais uma ramificação da cadeia produtiva em São Lourenço do Sul, que são as pequenas peixarias informais. Essas unidades produtivas são pequenas indústrias, que se estabelecem em fundo de quintal, e não necessariamente são legalizadas.

⁴ Conforme Pasquotto, 2005 Trata-se de uma ilha próxima ao município de São Lourenço do Sul, formada pela areia retirada na dragagem um canal, realizada para possibilitar a navegação de transporte naquele trecho da Lagoa dos Patos. (PASQUOTTO, 2005)

Esta mulher geralmente é esposa de pescador e atua em todos os processos: comprando o camarão, beneficiando, embalando e armazenando o produto até o momento da venda deste.

Na safra 2013 compraram o camarão diretamente do pescador “sujo”, por aproximadamente R\$ 5,00/kg a R\$ 6,00/kg, fizeram todo o beneficiamento embalando e congelando. Este produto final foi vendido por em média R\$ 22,00/kg. Estas mulheres atuam como microempresárias, compram o camarão diretamente dos pescadores, contratam outras mulheres na forma de empreitada para o processo de beneficiamento deste, armazenam o produto em freezers e vendem para os restaurantes locais, para a população ou para turistas.

b) Mulher pescadora artesanal, que além de ser uma cooperada da cooperativa, também trabalha na COOPESCA – Coopertativa de Pescadores artesanais em São Lourenço do Sul – esta mulher trabalha na cooperativa COOPESCA, no beneficiamento do camarão e outros pescados. No que se refere ao camarão-rosa, basicamente executa o descasque do camarão, não possui vínculo empregatício com a COOPESCA recebendo pelo que produzem. O valor pago por esse trabalho no ano de 2013 ficou em torno de R\$ 2,00 por quilo (pesado sujo). Em média, elas conseguem processar 50 kg de camarão por dia (pesado sujo). A indústria fornece a estrutura básica necessária, como água à disposição e utensílios. A COOPESCA costuma pagar suas trabalhadoras semanalmente. Elas não possuem vale transporte vale refeição e nem auxílio creche. O trabalho na COOPESCA, geralmente, não é a única fonte de renda das famílias dessas mulheres, que exercem outros serviços domésticos.

c) A mulher limpadeira atuante nas margens do arroio São Lourenço – esta mulher fica ali nas margens do arroio, no período de safra de camarão, à espera do consumidor que compra o camarão ali na margem do arroio diretamente do pescador, geralmente turista ou a população em geral. Ela se dispõe a fazer a limpeza do camarão, que no caso, se caracteriza apenas pelo descasque do mesmo. Executa esse trabalho de forma precária, tanto no que diz respeito às condições sanitárias do produto, já que ela só faz o descasque do mesmo e joga o resíduo quase sempre direto no arroio, como também pelas próprias condições laborais, sem nenhuma estrutura nem conforto. Trata-se de um serviço de

empreitada sem nenhum vínculo empregatício e nem garantias de qualquer outra coisa. O valor cobrado pelo trabalho delas também ficou em torno de R\$2,00 o quilo (pesado sujo) no ano de 2013.

d) *Mulher Funcionária da indústria Japesca J.L. Cunha LTDA* - as mulheres funcionárias da Japesca geralmente exercem este trabalho há vários anos. Elas declararam que trabalham na Japesca por ser o local que paga melhor, em São Lourenço do Sul, em relação a outros. Além dessa atividade, elas trabalham em casa apenas. Algumas moram perto do local e outras relativamente longe, mas não recebem vale transporte. Em média, são de 8 a 10 horas trabalhadas por dia. Algumas possuem filhos pequenos que ficam em casa, declaram receber auxílio creche. Quando existem horas extras trabalhadas, estas são pagas com o dobro do valor da hora normal.

Estas mulheres possuem vínculo empregatício com a Japesca, e o pagamento é feito quinzenalmente através de depósito bancário.

A Japesca fornece toda estrutura necessária para o trabalho e também material de proteção individual, como luvas, esparadrapos, etc..

A produção individual destas mulheres varia muito, de 5 a 40 quilos por dia de camarão - esta variação talvez se deva ao fato de receberem salário previamente estabelecido, e não se trata de um serviço por produção ou empreitada. Além do camarão, elas também trabalham com outras espécies como Traíra, Jundiá, Bagre, Rei, Viola, Pescada e Salmão, fazendo filé, escamando e interfolhando os pescados. A funcionária entrevistada explica a técnica de interfolhar, conforme segue na fala transcrita da mesma: “*(Mulheres: Coloca os filé separadinho pra não grudar e um plástico por cima, e depois coloca outra camada e põe nas bandejinhas, daí ele fica congelado individual)*”. (Entrevistada-Japesca_1; CP, 2013)

As mulheres relataram nesta entrevista que atualmente a maior parte do camarão que elas processam na Japesca já vem pra elas descascado. Elas não fazem o descasque de todo camarão, apenas de algum pedido eventual. Ao todo, são 8 mulheres contratadas fixas por esta indústria, pois na safra eles contratam mais, podendo chegar a 20 mulheres, dependendo da necessidade.

A presença da mulher na etapa de beneficiamento do camarão se justifica por elas pertencerem a núcleos familiares envolvidos na pesca artesanal. No entanto, o que determina sua atuação na fase do processamento é o domínio que possuem da

técnica de beneficiar (descasque, evisceramento, lavagem). (HELLEBRANT, et. AL, 2015; CADEIA PRODUTIVA, 2013

3.2. Conhecimento Empírico do Sistema de Comercialização e Negociação do Camarão-rosa Capturado por Pescadores Artesanais, no município de São Lourenço do Sul – trabalho de campo subsídio à montagem do mapa conceitual da cadeia de valor do camarão-rosa.

Neste item são estruturadas as informações, identificações e análises coletadas no trabalho de campo, a partir das entrevistas focalizadas, grupos focais, questionários, visitas, oficinas, integrando todo o conteúdo compilado e estudado, apresentando-os nos subitens subsequentes, consistindo em conteúdos básicos e relevantes integrantes do mapa conceitual da cadeia de valor do camarão-rosa comercializado no município de São Lourenço do Sul.

De forma a organizar melhor a informação estudada, estruturou-se esta apresentação em subitens, consistindo dos seguintes: subitem 3.2.1, onde são apresentados os conteúdos referentes a entrevistas às unidades formais de comercialização e beneficiamento do camarão-rosa em São Lourenço do Sul. Neste subitem, também são identificadas as unidades formais estudadas *in loco*, visitadas, caracterizando-as a partir do conteúdo absorvido quando da aplicação de diferentes metodologias do trabalho de campo (visitação, entrevistas, questionários, registros, etc.); subitem 3.2.2, onde são apresentados conhecimentos, identificações e análises referentes às unidades informais de comercialização e beneficiamento do camarão-rosa, no município de São Lourenço do Sul; no subitem 3.2.3 descreve-se o trabalho da “oficina” realizado com pescadores artesanais, quando do trabalho de campo, e analisa-se o conteúdo absorvido a partir da participação direta destes atores, produzindo conhecimentos relevantes para complementar a formação da cadeia de valor em questão; e por último, no subitem 3.2.4 é apresentado o conteúdo referente às entrevistas aos grupos focais, tendo sido entrevistados dois grupos focais da região em estudo e a zona de pesca chamada Z8, também do município de São Lourenço do Sul/RS.

Este conteúdo e conhecimento reportado representa a realidade quanto às unidades formais e informais de comercialização e beneficiamento do camarão-rosa capturado pelos pescadores artesanais em SLS, referentes aos anos de 2014 e 2015, resultando em uma descrição e avaliação da atual constituição dos

parâmetros que constituem a cadeia de valor do camarão-rosa no município, conteúdo esse de essencial relevância ao conhecimento desta cadeia de valor, que pode atuar como subsídio direto aos povos pesqueiros da região, se utilizado por tomadores de decisões comprometidos com a problemática desta pescaria na região.

3.2.1 Peixarias Formais de Comercialização do Camarão-rosa em São Lourenço do Sul – Identificação, conceito e análise.

As peixarias informais têm a possibilidade de se regularizarem como agroindústria, devendo para isso serem observados três principais aspectos: legislação tributária, licenciamento sanitário e licenciamento ambiental. O arcabouço desta legislação incide sobre o produtor rural (pessoa física) ou empresa ou cooperativa (pessoa jurídica), dependendo da forma como esta se constitui. Mais informações em: Base Legal Agroindústria Familiar – Emater/RS.

Foram entrevistados os proprietários de duas peixarias formais. Esta categoria é caracterizada por vender o pescado que já chega processado. Não possui a certificação SIM, por isso não realiza o beneficiamento, embora na informalidade o façam. Em época de safra, estes declaram que recebem cerca de 50 kg de camarão limpo por dia. Em período de entressafra, as peixarias informais recebem esta quantidade por mês. Devido ao valor alto do camarão na entre safra, diminui sua saída, reduzindo assim a comercialização deste produto.

Estas peixarias formais possuem capacidade de estocagem de 300 ou 400 kg de camarão, sendo que durante a safra não fazem grande estoque, pois existe muita saída do produto.

A peixaria formal funciona com o alvará de pequeno empreendedor, somente com o trabalho dos proprietários e uma estrutura de sete freezers. Não comercializa pra fora da cidade. Quando não existe safra de camarão, trabalham com um camarão que vem da zona de pesca Z3, de Pelotas/RS, que no caso é um camarão produzido em cativeiro.

Em relação aos produtos comercializados nestas peixarias, o camarão representa 30 % da comercialização em época de safra, sendo que fora da safra representa muito pouco. A microempresa atua no mercado de peixes há seis anos,

sendo que há três com o alvará no Município, e possuem sistema de tributação MEI⁵.

Na sequência deste capítulo, quando da análise das entrevistas realizadas com os atores chave objeto deste estudo, serão reportadas características estruturais, identificações e análises das unidades formais relevantes na constituição do conteúdo da cadeia de valor do camarão-rosa capturado na Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul.

2.1.1.1 Identificação e análise das “Unidades Formais” segundo entrevistas

Conforme já pesquisado, registrado pelo Projeto “Cadeia Produtiva da Pesca”, instrumento documental de análise desta dissertação, constatou-se, para o ano de 2013, a presença de três unidades formais de comercialização e beneficiamento do camarão-rosa capturado pelos pescadores artesanais e negociados no município de São Lourenço do Sul. Diretamente relacionados à compra, venda e negociação do camarão-rosa capturado na Lagoa dos Patos, foram identificadas as unidades formais Japesca, Coopesca e a Peixaria do Marcelino – cadastrada como “Pequeno Empreendedor”, consistindo estas como unidades de beneficiamento de pescado, também, atuando como comerciantes do camarão-rosa.

Em complemento metodológico à presente dissertação, ao realizar entrevistas focalizadas com roteiro previamente elaborado, onde foram entrevistados os administradores destas unidades formais, dados coletados em campo, foram identificados, para os anos 2014 e 2015, porém, não mais estas três unidades formais anteriormente reportadas, permanecendo, nestes anos recentes, apenas duas, sendo a Coopesca e a Japesca.

Como base à informação para o mapeamento e montagem da cadeia de valor do camarão-rosa, através das entrevistas aos atores representativos destas unidades formais de beneficiamento e comercialização do pescado, faz-se, neste

MEI= Microempreendedor Individual (MEI) é a pessoa que trabalha por conta própria e que se legaliza como pequeno empresário. Para ser um microempreendedor individual, é necessário faturar no **máximo até R\$60.000,00** por ano e não ter participação em outra empresa como sócio ou titular. Fonte: Portal do Empreendedor - <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/mei-microempreendedor-individual> em 23/04/2016.

subitem, uma descrição das mesmas, caracterizando-as, identificando suas ações enquanto presentes na ação comercial do camarão, no município, analisando as informações coletadas com foco direcionado a subsidiar a constituição da cadeia de valor do camarão-rosa, objetivo geral desta pesquisa.

Assim, são apresentadas estas caracterizações e análises em primeiro, referente à Coopesca (Cooperativa dos Pescadores Profissionais Artesanais), e na sequência, reporta-se o conteúdo referente à Japesca.

A. Unidade Formal “COOPESCA”

Cooperativa de Pescadores Artesanais Coopesca

Conforme Maldonado, 2006, a cooperação tem como característica a geração de valores pessoais, de forma organizada na qual o principal fator é a coletividade. Com isso, a difusão da ideia de cooperativa torna-se muito importante as populações mais carentes. Atualmente existe um grande número de indivíduos carentes, em que a cultura de cooperação pode ser uma alternativa para elevação de renda. Diante disto e de outros fatores como a globalização, a necessidade de integração entre as cooperativas de produção, e as de consumo e trabalho, aumenta a demanda por um modelo organizacional para as cooperativas, com isso, adaptando estratégias para as diferentes etapas de desenvolvimento destas. Seu objetivo consiste revisar e discutir os diferentes fatores que envolvem o desenvolvimento das cooperativas de pescadores artesanais, estes atuam em uma classe excluída do modelo capitalista, sendo as cooperativas importantes para a inclusão social e aumento de renda destes. (MALDONADO, 2006)

São Lourenço do Sul possui uma cooperativa de pescadores artesanais, a mesma encontra-se localizada na zona urbana do município, na Rua Santo Antônio, n°945, 31°22'22,5" S Latitude e 51°58'9,98" O Longitude.

Caracterização

A Cooperativa dos Pescadores Profissionais Artesanais de São Lourenço do Sul – COOPESCA foi fundada em 2005, tendo ao longo dos anos acessado diversas políticas públicas, como por exemplo, para beneficiamento, estocagem e comercialização do pescado de seus associados. Atualmente a Cooperativa conta com aproximadamente 93 (noventa) associados, sendo que 14 (quatorze) estão

envolvidos diretamente com as atividades operacionais da Cooperativa (beneficiamento, estocagem e comercialização do pescado).

Ao longo de sua história esta cooperativa de pescadores artesanais vem se superando no que se refere ao domínio de etapas importantes da cadeia produtiva do pescado como o beneficiamento e a comercialização, inclusive na etapa de comercialização acessando mercados institucionais como o Programa de Aquisição de Alimentos – PPA, operacionalizado pela CONAB -Companhia Nacional de Abastecimento-, e a alimentação escolar para a rede municipal de São Lourenço do Sul.

Organização

Existem dois cooperados que atuam no trabalho de escritório. A presidente fica responsável na parte da manhã no escritório e à tarde vai para o beneficiamento. O funcionário da contabilidade também faz o transporte e venda dos pescados prontos para as outras localidades. No beneficiamento, tem há outra trabalhadora que fica responsável por organizar os pescados, os peixes que vão para a filetagem ou corte, além de organizar também no fim da tarde o estoque, o pescado que será processado no outro dia. Não existe divisão de tarefas dentro da unidade de acordo com o gênero. Todos executam qualquer tarefa, inclusive homem faz a tarefa de filetagem e mulher descarrega caminhão. Todos trabalham uniformizados: jaleco, calças, botas de borracha e avental, tudo na cor branca e com o símbolo da Coopesca em letras na cor azul. Utilizam EPIs como: luvas e esparadrapos e ocasionalmente máscaras.

Figura 11- Homem na etapa de filetagem



Fonte: autora.

Figura 12 - Uniforme utilizado



Fonte: autora.

Como insumos, são utilizados basicamente o gelo, na conservação do pescado, e o combustível, para transporte no momento da venda do pescado, além de embalagens plásticas e bandejas de isopor.

Espécies

As espécies trabalhadas são basicamente espécies da região e da safra como: Jundiá, pintado, tainha, cará, **camarão** e a traíra que vem de Jaguarão e Santa Vitoria. Além de espécies da piscicultura como a carpa, mas esta somente na semana santa que é a época da despesca dos açudes.

Origem do pescado

O pescado que é processado na unidade tem sua origem nos pescadores artesanais locais, sendo estes, cooperados ou não, Santa Vitória e Jaguarão.

Processamento

A COPESCA é a única indústria em São Lourenço do Sul que processa camarão-rosa, e na época da safra. O processamento ocorre conforme uma sequência de procedimentos, que são descritos abaixo.

Processo: somente descasque, lavagem embalagem e congelamento em blocos de 1 kg e congelamento interfolhado (individual).

Interfolhar é assim, tu coloca ele nos balaios, ai tu bota um plástico, bota uma camada de camarão ali todo separadinho, depois bota plástico e bota camarão e ai quando tu desinterfolha ele, tu vai tirar ele e vai embalar ele fica soltinho.” (Entrevistada Coopesca)

O pescado chega até a unidade de caminhão, embarcações, bicicletas, carroças, ou reboque dependendo da quantidade. Salvo no caso do camarão, que este chega à unidade somente através de barco. Em seguida segue para ser processado imediatamente ou fica na câmara de espera aguardando a vez para ser processado. O pescado é trabalhado de acordo com a ordem que chega na unidade. Conforme segue a fala da entrevistada na cooperativa:

“Não, eles ficam no gelo, se, por exemplo, como hoje mesmo elas tão cortando os peixes que vieram de Jaguarão e se chega a tainha, bem fresquinha da noite, a gente gela bem, corta esses peixes primeiro e depois a gente corta, o peixe que chegou primeiro, vai ser

processado primeiro... a não ser quando tem muito movimento na banca e não tem tainha por exemplo, ai a gente limpa uma caixa e deixa na banca para vender.” (Entrevistada)

Figura 13 - Câmara de espera.



Figura 14 - Pescados aguardando



Fonte: autora.

Os processos realizados são basicamente o evisceramento e filetagem no caso dos peixes. No caso do camarão é feito o descasque, lavagem, enterfolhamento, e logo após segue para a câmara de congelamento onde permanece por 24 horas a uma temperatura -21°C , após segue para a etapa de desenterfolhamento, (onde é todo separado, ficando congelado e individual) então segue para pesagem e embalagem em blocos de 500gr e 1 Kg, câmara de estoque e depois para a banca. Os filés são pesados, entrefolhados e congelados, e então vão para a câmara de estocagem:

“A gente tem a câmara de congelamento, que é a hora que a gente entrefolha ele, ai a gente já bota tudo fazendo em blocos de 10 Kg que é como vendemos o peixe. Tem lugares que pedem de 500g, 1 Kg, dai a gente faz a embalagens tudo de 1Kg e 500g. Tem outros lugar que é pra, isso ai é mais pra mercado. E pra restaurante a gente faz os bloco de 10 Kg e ai tu só bota numa capa de fardo e bota as etiquetas. Coloca ali a etiqueta e já ta pronto. Ai coloca tudo em caixa branca pra gente distribuir. E ai vai pra câmara de congelamento, depois do congelamento passa pra estocagem. Então quando a gente tira congelado a gente já embala e já passa estocagem. As vezes não ta embalado, as vezes não da tempo né, dai a gente passa pra outra sem embalar né.” (Entrevistada)

Figura 15 - Pescados na etapa de interfolhagem Figura 16 - Câmara de congelamento.



Fonte: autora.

Produtos

Os produtos são basicamente o peixe eviscerado, o filé de peixe, e o camarão processado e congelado em blocos de 500g e 1 kg.

Figura 17 - Filé produzido na unidade.



Figura 18 - Camarão produzido pela unidade.



Fonte: autora.

Mercados

Os produtos são vendidos na banca da cooperativa, abastecendo o comércio local e os turistas na época do verão. Também vai para Lajeado, Vacarias, Santa Cruz e Guaíba.

Cooperados

Os cooperados são um total de 93 e todos são pescadores artesanais de São Lourenço do Sul.

Benefícios- Dentre os benefícios para os cooperados está o gelo que é um insumo muito importante para a pesca local e, no caso é vendido pela unidade aos pescadores por um preço menor que outros lugares e às vezes subsidiam o óleo diesel. Segue a fala da entrevistada:

“Só o gelo, porque a cooperativa não tem uma verba sobrando pra pode o pescador chegar aqui e dizer assim, bah eu precisava de uma rede, a cooperativa ir ali no caça e pesca e comprar um fardo de rede, ela não tem sabe, esse dinheiro sobrando pra investir algumas coisa. Claro que tu vai vender teu peixe e eu vou descontar de ti aquele fardo de rede que eu comprei pra ti, mas ela não tem como. A única coisa que a gente ainda faz alguma coisa ainda é o óleo, o óleo a gente vai assim, pega e liga para o posto – ah eu quero 20 litros de óleo- aí eu ligo para o posto e ele traz. Aí o posto me traz depois um boleto dos óleos que eu tenho, daí eu vou pagar e ai eu desconto deles. É a única coisa.” (Entrevistada)

Obrigações- O pescador associado tem a obrigação de vender seu pescado exclusivamente para a cooperativa.

“O pescador, a obrigação dele é, trazer o peixe para cooperativa, só vender aqui. A gente cobra bem barato o gelo para ele, é diferenciado do que vende para fora. Agora mesmo começa a esquentar e o pessoal quer fazer uma pescaria, o preço para esse aí é diferente que o preço do associado. Eai ele pensa assim né, daí as vezes a gente conversa com eles, porque assim como a gente tem comprometimento com o pescador ele também tem que ter com a cooperativa.” (Entrevistada)

Trabalhadores da Unidade

Os trabalhadores (as) da cooperativa são todos também cooperados da mesma, e recebem por produção, ou seja, de acordo com o que produzem, não existe um salário pré-estabelecido.

Capacidade

A Coopesca possui uma capacidade de processamento para o camarão-rosa de 700,00 kg/dia, e conta para esta etapa com o trabalho de doze pessoas. Conforme entrevista realizada em 2015, não houve informação da quantidade de camarão-rosa processada na última safra em 2013. Mas, de acordo com a análise documental feita com os dados do projeto “Cadeia Produtiva”, foi identificada que a cooperativa processou em torno de oito toneladas de camarão-rosa em 2013.

Estrutura Física

A indústria conta com uma estrutura física de produção de: 1 camara de congelamento, 1 de estocagem, 1 caminhão, 3 fabricas de gelo; 1 bancada de processamento. A indústria possui uma estrutura de processamento de pescados considerável, conforme ilustram as imagens abaixo:

Figura 19 - Estrutura interna da Coopesca.



Fonte: Própria autora.

Custos básicos da unidade com o beneficiamento do camarão

Na ultima safra foi pago pelo camarão-rosa R\$6,00 por quilo pesado sujo. Ressalta-se, portanto, que no momento em que é realizada a limpeza (descasque), o rendimento quebra pela metade do peso da produção, o que estima este camarão ter, na verdade, alcançado um preço real de R\$12,00 por quilograma. A este valor é acrescento ainda, mais 2,3 % de FUNRURAL⁶, e mais R\$ 2,00 por quilograma para as mulheres que limpam. Ainda somam-se ao preço final os custos fixos que são: água luz e gelo. Todos estes custos reais são computados no preço final do produto. De acordo com a entrevistada, os custos mais básicos da unidade, além do pagamento aos trabalhadores cooperados - que estes trabalham por empreitada -, são os custos com gelo, água e luz. Ainda, segundo a entrevistada, o gasto com gelo é bem significativo para a unidade, pois em média, a unidade consome em torno de três a quatro mil quilogramas por dia em época de verão. Importante relatar que no momento desta entrevista a cooperativa não está fabricando seu próprio gelo na unidade, pois a fábrica está com problemas técnicos, e estão comprando o gelo de Rio Grande ou Santa Vitória do Palmar, cidades vizinhas. Vale salientar que o

⁶ FUNRURAL em si Significa a cota patronal do INSS, mais o RAT(Risco de Acidente de Trabalho) Disponível em: Canal Rural <http://www.canalrural.com.br/noticias/mercado-e-cia/quem-deve-pagar-funrural-57855> > Acesso em: 06/06/2016.

gelo é um insumo extremamente importante e de um custo vultoso para a cooperativa, considerando que a safra de camarão ocorre no verão e a quantidade deste insumo consumida por dia aumenta. A entrevistada relata que por dia são consumidas em média três toneladas deste insumo no verão, o que representaria hoje um valor de R\$160,00 a tonelada, representando um total de R\$480,00/dia ou R\$14.400,00/mês. Na entrevista com a unidade em 2015, não foi possível obter a quantidade de camarão-rosa processada pela unidade em 2013, porém ainda de acordo com a entrevista, esta unidade tem condições de processar em uma safra abundante em torno de quatro a cinco toneladas de camarão-rosa por mês. Salientando que mesmo em época de safra deste crustáceo a unidade trabalha concomitantemente outros pescados. De acordo com as informações fornecidas na entrevista, elaborou-se uma tabela com estes custos básicos incorridos em um período de 30 dias. Segue abaixo a Tabela 4, construída com esses gastos mensais da unidade produtiva em análise.

Tabela 4 - Despesas básicas mensais com processamento de pescado (para elaborar cinco toneladas de camarão rosa em um mês de safra), em um mês de safra, da unidade Coopesca:

Despesa	Valor
Água	R\$ 1.600,00
Luz	R\$ 2000,00
Gelo	R\$ 14.400,00
Mão de obra	R\$ 15.000,00
Total	R\$ 33000,00

Fonte: Elaborada pela autora, à partir de entrevista em 2015.

B. Unidade Formal “JAPESCA”

Em 1928, surge em São Lourenço do Sul, a primeira indústria de pescados: A Indústria de Conservas Wienke, esta com tecnologia importada da Alemanha que permitia a produção de pescados enlatados e contava com a mão de obra dos pescadores que residiam próximo à indústria. Além dos enlatados, também eram produzidos peixes salgados que eram exportados para o Nordeste. (COSTA, 1984) Posteriormente surgiram outras empresas como Timm & Cia Ltda, indústria Kraft e Fripesca. Todas estas empresas citadas já se extinguíram, porém mais recentemente a Japesca J. L. Cunha e Cia Ltda que foi fundada em 1970. No início era um simples posto de compra e venda de pescados, mas com o passar do tempo

se tornou uma importante indústria com grande comércio de pescados, onde também foi pioneira na fabricação de gelo no município. (COSTA, 1984)

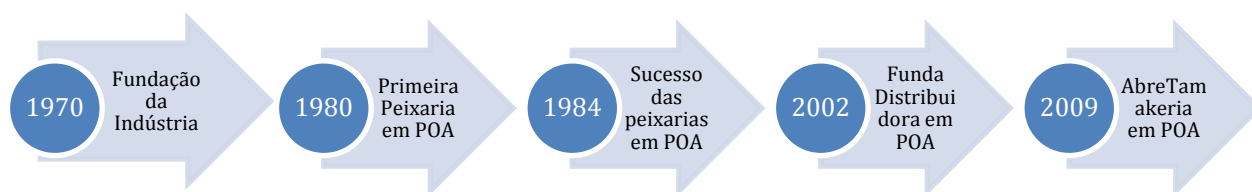
A Japesca J.L. Cunha e Cia LTDA, encontra-se localizada na Avenida São Lourenço, nº335 na zona urbana do município, 31°22'29,71"S Latitude; 51°57'58,26" O Longitude.

Caracterização

A Japesca atua, hoje, em todas as áreas do mercado de pescados, começando pela indústria – onde o produto é armazenado e manipulado –, passando pelas distribuidoras, até chegar aos restaurantes e peixarias da marca. Essa atuação da empresa começou há mais de quatro décadas, com seus serviços prestados aos municípios do Rio Grande do Sul e, mais recentemente, à cidade de São Paulo (SP). A Japesca tornou-se essa importante referência até os dias de hoje no mercado de pescados.

Abaixo segue figura ilustrativa da linha do tempo da atuação desta indústria no mercado de pescados:

Figura 20 - Linha do tempo da atuação da Japesca no mercado.



Fonte: Autora.

Em 1970, o pescador João Lopes da Cunha funda a indústria de pescados Japesca. Inicialmente, esta empresa funcionava no Município apenas como um entreposto de pescados, pois sua localização em São Lourenço do Sul facilitava sua ação e logística, por estar situada entre Porto Alegre e Rio Grande, sendo Rio Grande o maior fornecedor de pescados do Estado. Em 1980, a indústria abre sua primeira peixaria no Mercado Público de Porto Alegre - RS, localizada nas bancas 6

e 7 deste. Em 1984, com o sucesso da peixaria em POA, foram acrescentadas as bancas 4 e 5, ampliando a unidade na capital do Estado. Em 2002, a Japesca abre uma distribuidora de pescados em Porto Alegre - RS. Este novo espaço permite que a indústria forneça pescado para as peixarias dos supermercados e também abasteça as bancas do Mercado Público que, por causa de uma reforma ocorrida neste, passa a funcionar nas bancas 51, 53 e 55. Já em 2009, o comando da empresa passa para a segunda geração da família Lopes da Cunha, e a empresa inova-se, entrando no mercado dos restaurantes com a primeira tamakeria Japesca, localizada dentro do mercado público em POA.

A Japesca atua no mercado de pescados desde 1970, tendo sido fundada por um pescador do Guaíba que desejava comercializar seus produtos no Mercado Público de Porto Alegre, passando esse de pescador a empreendedor. Atualmente, a empresa engloba indústria, peixarias e restaurantes, o que permite atender milhares de consumidores diariamente. (PORTAL DA JAPESCA,2016)

A Japesca é uma indústria familiar, com capacidade de processamento instalada de 3000 kg/dia de pescado, sendo utilizada atualmente apenas 1000 kg/dia. (WEBSITE, Cadeia Produtiva, 2015)

Estrutura

Como estrutura física, a indústria possui: duas câmaras de refrigeração, duas câmaras de congelamento com uma capacidade de congelamento de quatrocentas toneladas; Sala de beneficiamento; Mesa de filetagem com 14 lugares; 7 caminhões; 1 fábrica de gelo com capacidade para 30 toneladas/dia; 1 ETE – Estação de Tratamento de Esgotos; 1 gerador de energia; Um escritório na sede em São Lourenço do Sul.

Espécies

A indústria trabalha com todas as espécies que possuem valor comercial existentes na da Lagoa dos Patos e algumas do oceano.

Os mercados da empresa

A indústria conta com os mercados de: Porto Alegre, São Paulo e Santa Catarina e todo o estado do Rio Grande do Sul. A indústria conta com os mercados do Rio Grande do Sul, São Paulo e Santa Catarina, sendo que esses Estados participam, respectivamente, com 70%, 20% e 10% do total comercializado pela Japesca.

Os fornecedores de camarão-rosa para a Japesca são pescadores artesanais de Tapes, São José do Norte, Rio Grande, Pelotas e São Lourenço do Sul, cidades gaúchas no entorno da Lagoa dos Patos/RS. De acordo com o responsável entrevistado, a indústria não processa mais o camarão-rosa. Somente compra e repassa o crustáceo, com algum valor acrescentado, ou terciariam o serviço (Rio Grande e Z3), conforme segue a fala transcrita do entrevistado:

Depois que ele entrou qual o custo que ele tem para vocês aqui? *(Entrevistadora)*

“Ele aumenta por que vai botar mão de obra, funcionário, gelo, ele aumenta em torno de cinquenta a setenta centavos por quilo...então quer dizer que se era quatro e cinquenta ele fica cinco e vinte.” *(Entrevistado_2_CV_2015)*

Isso engloba o gelo que vocês gastam? *(Entrevistadora)*

“Sim sim...eu to de dando o custo dele pronto dentro da empresa agora no momento que ele sair vai ter mais o custo dos impostos, que **ai entra o ICM e mais outros impostos que da em torno de uns vinte por cento sobre o valor.**” *(Entrevistado)*

A razão deste não processamento é explicada pela mão-de-obra muito cara e escassa, e também, uma opção da própria empresa em readequar seu serviço.

“É...primeiro é que a mão de obra é cara por que a gente não tem, segundo é hoje em dia a Japesca a JL Cunha, ela ta deixando meio de lado o lado da indústria...ela não ta industrializando mais.” *(Entrevistado Japesca)*

“É uma mudança da própria empresa, hoje a gente ta mais focado num entreposto de pescados.” *(Entrevistado Japesca)*

“Existe também a falta da safra, até pela quantidade tu não, não...teve anos que a gente descascou muito camarão a gente terceirizou no caso, mandou para Rio Grande, eles descascaram e a gente pagou a mão de obra...mas de dois mil e treze não teve manipulação de camarão.” *(Entrevistado)*

Quantidade de camarão-rosa que a indústria recebeu na ultima safra:

A quantidade de camarão com casca adquirida pela indústria, no ano de 2013, é apresentada no Quadro abaixo.

Tabela 5 - Aquisição de camarão-rosa, in natura, pela Japesca, em 2013.

Fevereiro	Março	Abril
Tapes=2800 kg	Tapes= 6140 kg	S. José do Norte= 770 kg
S. Jose do Norte=6264 kg	S. José do Norte= 7338 kg	R. Grande= 740 kg
Rio Grande=6769 kg	R. Grande= 6626 kg	
S. Lço do sul=16993 kg	S. Lço do Sul= 28107 kg	S. Lço do Sul=1211 kg

Pelotas= 9500 kg	Pelotas= 3003 kg	
Total= 42326 kg	Total= 51 214 kg	Total= 2721 kg

Fonte: Entrevista ao administrador da Japesca (2015). Elaborada pela própria autora.

O total informado pelo funcionário da contabilidade da Japesca, referente ao total de camarão adquirido pela indústria, é de 96261 kg, o que difere em muito do total que o projeto “cadeia produtiva” informou, que foi de 500 toneladas de camarão adquirido em 2013 (dados publicados), conforme análise documental do projeto “cadeia produtiva” que precedeu a pesquisa. Deste total informado pela indústria, quase a metade, ou seja, 46.311 quilos foram adquiridos de pescadores artesanais lourencianos.

Organização

Os pescados chegam até a indústria por caminhões ou “zorras” (carrinhos puxados à mão), adentram através de um canal condutor na empresa, chamado de recepção, onde já se depositam o produto em uma bancada para serem selecionados de acordo com espécie, tamanho e qualidade, antes de irem para o processamento ou para a sala de espera.

A indústria possui sua própria ETE-Estação de Tratamento de Esgoto o que possibilita o tratamento dos efluentes gerados. Possui, também, fábrica de gelo com toda estrutura dentro das normas ambientais pertinentes.

Os funcionários utilizam uniforme padrão e EPIs- Equipamento de Proteção Individual. Observou-se que existe a presença de várias placas informativas no interior da indústria, denotando preocupação com a segurança dos presentes no local, e prevenção de possíveis acidentes. Abaixo, segue imagens da estrutura física da indústria.

Figura 21 - estrutura física interna da Japesca, São Lourenço do Sul, RS.



Fonte: Fotos e tabela produzidas pela própria autora.

3.2.2 Peixarias Formais ou Informais de Comercialização e Beneficiamento do Camarão-rosa em São Lourenço do Sul – Identificação, conceito e análise.

Faz-se, nesta parte, uma análise das entrevistas, identificando e conceituando as peixarias informais em São Lourenço do Sul.

As peixarias em São Lourenço do Sul são, na maioria, ditas “informais”, ou seja, não são regularizadas, ou quando são, possuem apenas o alvará de pequeno empreendedor, com autorização de apenas vender o pescado. Não possuem a

adequação de acordo com a normalização “SIM⁷”. Nesse caso, os ditos “empreendedores informais” pagam a tributação referente à categoria MEI (Microempreendedor Individual), neste caso é necessário que a empresa possua um faturamento anual de no máximo R\$60.000,00, sendo assim, pagam menos para o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), um valor mensal de R\$34,00. Esta situação não licencia para o manuseio do pescado, caracterizando um estabelecimento que somente realiza a venda do pescado já processado. A presença destas peixarias se caracteriza por ser mais uma alternativa de geração de renda às famílias de pescadores. Geralmente, as pessoas envolvidas nessa atividade possuem uma relação de longa data com a pesca artesanal, em torno de 40 anos.

Estas peixarias possuem baixa capacidade de processar o produto e também de estocar. Em geral, podem processar de 50 a 100kg por dia, e estocar durante a safra de 50 a 400 kg, no máximo. Mas, na maioria destas peixarias, não se consegue estocar o produto, e assim que produz, já vende para turistas, restaurantes e população em geral. A capacidade destas peixarias de estocagem é geralmente baixa, com 2 a 5 freezers grandes. Não possuem câmara de gelo, nem estrutura adequada para o processamento do pescado, e como EPIs, relatam usarem apenas luvas cirúrgicas e esparadrapo. São simplesmente pessoas que possuem relação com a pesca artesanal que resolvem beneficiar o pescado em suas residências e com seus utensílios domésticos, sem nenhuma estrutura industrial, além de alguns freezers. Envolvem-se nesse trabalho as pessoas da família e, eventualmente, contratam alguma ajuda de mão de obra de fora (vizinhos, amigos).

O camarão é conseguido sempre de pescadores conhecidos, como filhos, vizinhos, amigos ou parentes. Esse camarão é sempre da Lagoa dos Patos, e chega nas peixarias, conservado no gelo.

Nestas peixarias, não se fazem propaganda do produto, a não ser a plaquinha simples na frente das casas dizendo “*Peixe*” ou “*Temos camarão*”, vez ou outra com um numero de celular para contato. Em pesquisa recente (2015) os donos destas

⁷ SIM- Serviço de Inspeção Municipal – SIM: os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados em um SIM só podem vender seus produtos dentro da área geográfica do seu município. Incluem-se nessa competência a fiscalização dos processos de produção e industrialização das carnes e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, pescados e derivados e mel e outros produtos apícolas.

peixarias declararam adquirirem o camarão-rosa, na última safra, pelos valores entre R\$5,00/kg e R\$6,00/kg (pesado sujo, *in natura*) e vendido (limpo e congelado) pelos valores entre R\$18,00/kg e R\$20,00/kg. O processamento realizado no camarão-rosa, nestas peixarias, é simples: descascar, lavar muito bem, escorrer, embalar e congelar em bloquinhos de um quilograma. Relatam gastar muita água pra isso.

Trabalham também com outros pescados como tainha, traíra, viola corvina, linguado ou com o que estiver na safra. Algumas peixarias se aventuram a trabalharem com outros produtos, como produção de bolinhos e pizzas de pescados. No geral, nestas peixarias informais, são realizadas quase todas as etapas da cadeia, ou seja, compram o camarão (ou pescam), limpam, embalam, congelam, estocam, vendem. A venda é feita para turistas e população local.

Neste segmento informal da cadeia produtiva do camarão, em geral, essas pessoas realizam sozinhas quase todas as etapas da cadeia destas produções específicas, ou seja, compram o camarão (ou pescam), limpam, embalam, congelam, estocam, vendem. A venda é feita para turistas e população local.

3.2.3 Análise de “Oficina Participativa” realizada com pescadores artesanais

Para a realização de uma *Oficina Participativa* com participação dos atores, foi necessário prévia mobilização junto aos pescadores artesanais residentes nas comunidades de Barrinha e de Navegantes, ambas no município de São Lourenço do Sul.

A *Oficina Participativa* com os pescadores artesanais teve como objetivo consolidar os dados obtidos na pesquisa por outras metodologias, até o momento, e neste sentido, constitui-se em uma validação destes dados perante os pescadores artesanais, indivíduos esses que são de primordial atuação no estudo da constituição desta cadeia.

A *Oficina Participativa* com pescadores artesanais da comunidade de Navegantes e de Barrinha, de São Lourenço do Sul, foi realizada no dia 19 de novembro de 2015, no período entre as 14:00 horas às 18:00 horas, e obedeceu a programação previamente realizada e anexada a este documento. (ver Apêndice 3)

A primeira ação realizada foi a apresentação dos participantes da oficina, onde cada presente se apresentou. Posteriormente, deu-se início às dinâmicas programadas. Iniciou-se com uma apresentação, pela autora deste estudo, de uma

síntese do projeto de sua dissertação e dos dados obtidos até o momento, dados esses referentes à pesquisa “cadeia de valor do camarão-rosa no município de São Lourenço do Sul”.

Após a apresentação do projeto de pesquisa, foi exposto aos participantes o objetivo da *Oficina Participativa*, e assim, foi realizado um debate, na qual foram abordadas algumas questões, relacionadas às opiniões dos participantes a respeito do projeto em questão. Os presentes demonstram compreender a importância do projeto, ressaltando que abrange questões importantes para os pescadores, destacando a importância de que exista organização por parte dos pescadores artesanais de São Lourenço do Sul, como forma de se fortalecerem como tal, e juntos reivindicarem pelos seus direitos.

Como resultados relevantes obtidos nesta *Oficina Participativa*, no que se refere à estruturação da cadeia de valor do camarão rosa em São Lourenço do Sul destacam-se:

- i) A insatisfação por parte dos pescadores artesanais com a cooperativa existente no município, a COOPESCA. Com isso, consideram importante a criação de uma cooperativa em nome dos pescadores, que seja eficiente e que contemple todas as questões relacionadas à pesca, inclusive com apoio a estes, com disponibilização de insumos, políticas públicas como bolsas de alimentação, dentre outros fatores. Abaixo seguem algumas falas dos pescadores participantes da oficina:

“Para melhorar tinha que ter uma cooperativa dos pescadores, em nome do pescador e não como aquela COOPESCA”.(Pescadores (as))

“A COOPESCA era para ajudar com o gelo e depois começaram a cobrar”.(Pescadores (as)).

“Então ultimamente para melhorar tem muita coisa, os preços não têm por que camarão não tem e na COOPESCA o lucro é todo para eles que trabalham lá.” (Pescadores (as))

- ii) A grande preocupação dos presentes na *Oficina Participativa* com a possibilidade de não existir safra de camarão também no ano de 2016, fato que representa grande perda econômica aos pescadores artesanais. (Fato confirmado posteriormente);
- iii) Os resultados da aplicação, na *Oficina Participativa*, da última técnica (DRP) técnica esta aplicada aos pescadores, que foi a *Matriz de Comercialização*, e que teve como objetivo conhecer de que maneira que

se realizam transações de comercialização do camarão, os preços e a forma de pagamento. Nesta etapa também se identificou a quantidade de produto comercializado por cada ator da cadeia produtiva e, para isso foi feita uma matriz, com os seguintes tópicos: produto; quantidade consumida na comunidade, no caso, no município de São Lourenço do Sul; quantidade da venda para fora da comunidade; quantidade para autoconsumo; preço ao comerciante e preço ao consumidor, no caso o preço final do camarão. O resultado dessa técnica foi que o consumo de camarão na comunidade, de acordo com a visão dos pescadores, é de 1%, a venda do camarão pra fora da comunidade foi considerada de 94%, e a destinação para o autoconsumo foi considerada de 5%. E ainda, de acordo com a matriz construída, o preço inicial do camarão-rosa, praticado na última safra (ano de 2013), foi de R\$6,00/kg e o preço final foi de R\$35,00/kg. O processo de comercialização se dá diretamente entre o pescador e o comprador, com pagamento à vista ou, no caso de se tratar da Japesca ou COOPESCA, o pagamento é feito semanalmente. Abaixo seguem as imagens ilustrativas dos resultados.

Figura 22 - (DRP) – Matriz de Comercialização. Figura 23 - (DRP) - Matriz de Comercialização



PRODUTO	QUANTIDADE NA COMUNIDADE	VENDA PARA FORA DA COMUNIDADE	AUTOCONSUMO	PREÇO AO COMERCIANTE	PREÇO AO CONSUMIDOR
CAMARÃO	1%	94%	5%	R\$6,00	R\$35,00

Fonte: autora.

- iv) Os pescadores presentes nesta *Oficina Participativa* elucidaram o baixo valor que o pescador artesanal obtém na primeira comercialização do camarão-rosa, e o quanto os comerciantes secundários lucram com esse produto. Um fator a ser destacado é a baixa quantidade consumida na

própria comunidade, e também, disponibilizada para o próprio consumo, ocorrendo ainda o destaque para o fato de que grande parte da comercialização é feita para fora do município.

3.2.4 Entrevistas com *Grupos Focais*

Nesta parte, são apresentados os conteúdos obtidos quando das entrevistas com o grupo focal de pescadores das margens do arroio Carahá; com o grupo focal de pescadores margens do arroio São Lourenço, e da entrevista com o presidente da associação de pescadores - Colônia de Pescadores Z8.

Grupo Focal de Pescadores das Margens do Arroio Carahá

Participaram desta entrevista quatro pescadores e uma pescadora artesanal. Todos os participantes possuíam em torno de quarenta anos de relação com a pesca artesanal. Declararam não exercer outra atividade que não fosse a pesca. Todos são proprietários de suas embarcações e pescam camarão-rosa na Lagoa dos Patos quando existe safra.

Como principal comprador do camarão-rosa por eles capturados, ou também, de outras espécies, o grupo apontou o indivíduo Fabinho (primeiro atravessador), da cidade de Rio Grande, e em segunda opção, a indústria local Japesca, justificando que vendem pra quem paga melhor no momento da comercialização.

Com relação ao baixo preço que o camarão é sempre vendido, alguns expressaram suas opiniões, conforme segue na fala transcrita dos participantes:

“Vende por um preço muito baixo por que geralmente o camarão vem e muitos pescadores não respeitam o tamanho dele, já que ele vem pegam ele, geralmente é o que acontece e então vamos dizer que ele seja liberado em fevereiro, se em janeiro já tiver dado camarão o pescador já pesca.” (Participante 3)

“O camarão o que acontece é o seguinte, tendo pouco camarão o preço é bem alto, sendo bastante, conforme o pescador vai pegando o preço diminui” (Participante 3)

“No início eles pagam um preço bom, depois já vai caindo o preço” (Participante 1)

“Ai dá a queda de valor né.” (Entrevistada 2) *“O que tinha que ter e isso tanto faz para o camarão ou para outros é mais disputa por compradores, se fosse dez, os dez iriam querer pagar um preço bom, assim o outro que ta comprando por pequeno preço ele teria que acompanha o outro, tem que ter é mais comprador.”* (Participante 3)

“Há uns tempos atrás era só a firma ali que comprava, então eles fazem o que eles querem... Se a tainha ta três reais se eles quiserem baixar pra três e cinquenta” (Participante 3)

Com relação à cooperativa de pescadores artesanais que existe em São Lourenço do Sul, e esta ser tornar de fato uma alternativa para o pescador artesanal agregar mais valor ao seu produto, os pescadores presentes também opinaram, conforme segue na fala transcrita dos mesmos:

“Não, não.” (Entrevistados 1 e 2)

“Seria se tivesse um bom presidente ali.” (Entrevistado 3)

“Não.” (Entrevistado 4)

Conforme evidenciado nas falas acima e nas próximas abaixo, os pescadores não reconhecem a cooperativa, que no caso é dos pescadores artesanais, como deles, ou que seja uma alternativa para beneficiarem o seu produto agregando mais valor ao mesmo, elucidando que a mesma não cumpre o papel esperado junto aos pescadores:

“Na minha opinião e se perguntar para qualquer outro pescador, pra mim não tem benefício nenhum, eu não vendo peixe lá e a maioria dos pescadores também não vendem.” (Entrevistado 3)

“Não cumpre não.” (Entrevistada 2)

“Por que eles não compram o peixe, eles não têm abastecimento no caso o óleo e o gelo, então é que nem eu digo, nós temos o comprador certo, é esse lá de Rio Grande, esse tem óleo, gelo, o abastecimento todo para sair ele dá... e tu chegou dez dias do mar, tem o teu vale e tem teu dinheiro pra receber e ta tudo entregue, tudo na mão.” (Entrevistado 3)

“E tem mais né, tu vendeu o peixe na cooperativa, tu quase morre esperando pra ti receber.” (Entrevistada 2)

“É o ruim da cooperativa é isso daí, eles demoram muito pra pagar, eles não tem dinheiro.” (Entrevistado 1)

“Eles têm dinheiro sim, quem compra o peixe tem dinheiro pra pagar e eles demoram, eles não pagam, leva mais ou menos de quinze dias a um mês pra ti pagar em pingados e eu sei por que eu já levei lá e é assim.” (Entrevistada 2)

Dos pescadores participantes, apenas um se declarou satisfeito com a atuação da COOPESCA enquanto cooperativa da classe. Este declarou ser associado, entregar o pescado na cooperativa e receber todas as informações necessárias sobre as atividades da cooperativa, inclusive recebe convites periódicos para reuniões informativas das atividades da mesma.

Os entrevistados se consideram organizados enquanto classe, e afirmam estarem associados e em dia com a anuidade da Colônia de Pescadores Z8. Seguem as falas transcritas que elucidam o fato:

“A gente procura no máximo pega e se organiza, tem o Ivan que é uma baita ajuda nossa ali da Z8, que quando trabalhamos e não tem

tempo de arruma documento leva pra ele e ele nos arruma então isso daí pra mim é uma baita ajuda” (Entrevistados 1 e 3)

“Aquele dali faz tudo pro pescador, é uma força.” (Entrevistado 1)

“Pra falar bem a verdade, é médio, mais ou menos.” (Entrevistado 4)

Abaixo, na Figura 24, são apresentadas as imagens que ilustram o momento da entrevista com o *Grupo Focal* de pescadores artesanais às margens do Arroio Carahá:

Figura 24 - : Imagens da entrevista focal no Arroio Carahá



Fonte: própria autora.

Grupo focal de Pescadores Margens do arroio São Lourenço.

Para a realização da entrevista participaram 4 pescadores artesanais, todos atuavam na pesca há mais de trinta anos. Durante a entrevista, declararam que na maior parte de suas vidas atuaram como pescadores, mas também exerceram outras atividades em períodos que a pesca era escassa, realizando assim atividades em terra, como trabalho em engenho de arroz. Todos revelaram pescar camarão rosa na lagoa quando existe safra.

Com relação ao maior comprador, o grupo atribuiu à firma Japesca. E, no que se refere ao preço da venda do camarão no ano de 2013, os pescadores consideraram como baixo, declaram que se sentem explorados pelas indústrias de pescados e os atravessadores. No momento desta entrevista estava ocorrendo a safra da tainha e o pescador entrevistado faz uma analogia com relação à comercialização destes produtos, expondo sua opinião sobre o assunto, como segue as fala transcrita abaixo.

“Quando da uma safra boa é três reais o quilo, ai quando chaga aqui (Japesca) é doze, treze reais o quilo.” (Entrevistado 7)

“Pra mim é explorar o pescador né... explorar, exploração, eu to pagando a tainha, três reais o quilo... a lancha pega ali por três e

vende aqui por quatro, ai comprar vai ali (Japesca), deve ta oito ou dez.” (Entrevistado 7)

Como solução para o problema de preço baixo na comercialização dos pescados, os pescadores apontaram a necessidade da existência de uma cooperativa de pesca eficiente de fato para os pescadores, para que assim a classe passe a ganhar melhor sobre os seus produtos. Segue abaixo a transcrição da fala de um entrevistado.

“Ah, isso daí era pra ter uma cooperativa né, mas já abriu duas em São Lourenço, mas quebrou... abriu uma aqui (COOPESCA) era para melhorar a vida do pescador e no final abriu um negocio da prefeitura e daqui dali, acho que não levou um ano e a outra era ali no entreposto antigamente, abriu a cooperativa, ai entregavam lá e depois começou um daqui e outro dali e só ficou o trapiche ali aonde é o asilo.” (Entrevistado 6)

Apontando para o fato de existir atualmente em São Lourenço do Sul, uma cooperativa de pescadores artesanais a COOPESCA. A outra no entreposto à qual o pescador se refere na fala acima foi construída na década de 60 pelo governador na época Leonel Brisola, esta não foi pra frente como cooperativa e hoje funciona no local o Asilo dos Velinhos Sto. Antônio. No caso da COOPESCA a mesma existe e está atuante como cooperativa, podendo ser uma alternativa para o pescador artesanal agregar mais valor em seu produto. No entanto, durante esta pesquisa, tanto na oficina participativa, quanto nas entrevistas focais, identifica-se uma insatisfação por parte dos pescadores com relação à cooperativa. Ao contrário do que deveria ser os mesmos não enxergam a cooperativa como deles. Este fato segue evidenciado na sequencia das falas transcritas:

“Aquela ali (COOPESCA) nunca fez nada, pro pescador nunca fez nada.” (Entrevistado 6)

“Aquilo não tem mais cooperativa.” (Entrevistado 7)

“Não, aquilo dali é da prefeitura, e não sei quem.” (Entrevistado 5)

“Só ta o nome, o nome não mudou né, mas a direção mudou tudo.” (Entrevistado 7)

Em relação aos benefícios da cooperativa para com os pescadores, os mesmos consideram estes poucos.

Na questão da organização dos pescadores como classe, os pescadores entrevistados às margens do arroio São Lourenço, não consideram -se uma classe organizada e compararam a situação deles com a organização de outros pescadores artesanais de outros locais, conforme a fala transcrita abaixo dos entrevistados:

“Não, aqui em São Lourenço um puxa pra lá e outro puxa pra cá... aqui quando eu tenho que puxa um bote e eu venho aqui e tem uns cinqüenta e falo para puxar, poucos falam “já vou lá” quando eu volto aqui não tem mais ninguém.” (Entrevistado 7)

“Lá na colônia da Z3 se tiver um bote pra puxar eles sempre levantam na mão e largam lá em cima, se der uma briga com um chegam todos pra brigar, o IBAMA bate e não pega ninguém, aqui se o IBAMA bate o pescador se esconde” (Entrevistado 5)

“Aqui também em matéria de pescador tem que ter um presidente bom né... não tendo um presidente bom na colônia, não tem” (Entrevistado 6)

“Eu fui uma vez lá na Furg (Rio Grande) e la é gente grande, vem deputado, vem isso, vem aquilo... os caras vem ver como é que é, e aquilo encheu a Furg... em vez de todo mundo que fala levanta a mão se tem alguma coisa pra fala... e lá tu pode dizer o que tu quiser, que eles vão te escuta... se alguém tiver alguma coisa pra falar vem aqui pra frente, é assim que acontece lá, mas aqui é só bagunça né, perigo até se matar as vezes... o Ricardo dizia, o que era presidente da Z8 né, ‘vai ter uma reunião lá na Z8’, e eu ‘o que se eu quero ter mais uns anos de vida não vou lá’, ninguém respeita ninguém lá dentro, se eu falo uma coisa o outro já briga.” (Entrevistado 8)

Abaixo é demonstrado, através da Figura 25, a entrevista realizada com o grupo de pescadores das margem do arroio São Lourenço

Figura 25 - Imagens da entrevista com o grupo focal de pescadores nas margens do arroio São Lourenço.



Fonte: própria autora.

Entrevista com o presidente da Associação de pescadores- Colônia de Pescadores Z8

O entrevistado atua como presidente da Z8 há quatro anos e foi eleito pelos pescadores locais. Declarou que a associação possui entorno de duzentos e cinquenta pescadores artesanais associados, sendo que destes, em torno de setenta trabalham mais no estuário da lagoa com o camarão-rosa e a tainha e são licenciados pelo IBAMA. E tem mais alguns que são de Arambaré e Camaquã que

trabalham somente com traíra e peixe de praia e de rios. Além dos pescadores lourencianos, de Arambaré, os pescadores de Tapes também estão sendo licenciados pela Z8. Os pescadores associados pagam uma anuidade de noventa e cinco reais. Mas, que estão com essa anuidade em dia são em torno de duzentos associados.

Quanto à organização dos pescadores artesanais em São Lourenço do Sul, o entrevistado afirma que considera que estes são organizados e reivindicam seus direitos, visto que algumas discussões se tornam repetitivas e citou como exemplo as reivindicações a cerca da IN 03/2004⁸, a qual os pescadores pedem revisão de várias condicionantes desta lei no que se refere às normas de pesca na Lagoa dos Patos, quanto à época de proibição da pesca de algumas espécies e tamanhos de malhas ou tipos de redes para captura. Segue trecho da fala transcrita do entrevistado:

“Sim, eu considero razoável, o problema é mais com as autoridades com o poder de decisão de nos ouvir, da gente chegar até Brasília, tudo é decidido lá, e pra ouvir, agora mesmo veio à proibição do bagre, todo pescador que anda na lagoa diz que há muito tempo, há muitos anos que nunca viram tanto bagre na lagoa quanto tem esse ano, e veio uma lei proibindo o bagre, por que o bagre ta em extinção... então o que vai sobrar pro pescador pesca? O camarão é... demora três quatro anos pra ter uma safra, pra ser retida uma safra pra outra, o peixe que mais tem é a tainha e o bagre, que eles não dependem tanto da água salgada, eles se adaptam melhor a mistura da água, então é as duas pescarias que defende o pescador, proibindo o bagre e não podendo pescar o bagre, vai restar o que, somente a tainha, que ai vai todo mundo pra tainha, quando tem o bagre o pescador larga o trabalho com o malhão, é uma rede a ferro que fica lá parada e tem o bagre e o pintado, ali na mesma rede, então aquilo dali já é uma pescaria com pouca despesa e a tainha tem que anda, por que hoje ela ta aqui, amanhã ela ta lá e começa a gastar óleo diesel e gasta gelo e no fim quando pegam um peixe e vai tirar a despesa pouco sobra.” (Entrevistado)

Com relação a remuneração dos pescadores pela captura do camarão, no momento da venda estar adequado ou não, o entrevistado declara:

“O camarão ele deu muito dinheiro a alguns anos atrás, nos últimos anos talvez de dois mil e pouco pra cá, já não tem sido mais a mesma coisa, nós não temos mais indústria no Rio Grande que compre o camarão, o camarão era exportado, ai é aquela coisa o camarão, o que é a safra de camarão, ela dá ali durante setenta dias e sessenta noventa dias e dá em bastante quantidade, o mercado nosso aqui não vai absorver esse camarão todo, ele vai cair preço, se ele tivesse exportação não, o camarão que tinha no passado ele

⁸ IN 03/2004 – Instrução Normativa Conjunta MMA/SEAP N° 3 de 09 de fevereiro de 2004.

era exportado, era em dólar, o pescador ganhava dinheiro.”
(Entrevistado)

Pelo fato de que o camarão é um produto altamente perecível, dificulta que o pescador retenha mais esse produto consigo e consiga agregar mais valor ao mesmo: *“Depois não tem como reter mais e ocupa muita mão de obra, pra limpeza, pro beneficiamento, e nós não temos hoje, nós temos só a Santa Catarina que pega todo o camarão daqui, vai todo pra Santa Catarina.”* (Entrevistado)

Quanto a contribuição do camarão-rosa para a economia do município e a forma de como é feita essa comercialização, o entrevistado também opina: *“É, esse é um problema, o pescador de São Lourenço quase todo ele tem o talão de nota, e vendem pra Japesca, que recebe a nota fiscal direitinho, quando o camarão é vendido pra fora muitas vezes ele é vendido sem nota, como que eles fazem o caminhão que vem busca aqui? Até hoje eu não entendi, eles não tiram nota no talão do pescador.”* (Entrevistado)

No que se refere ao Fórum da Lagoa dos Patos⁹, que é alternativa para que os pescadores consigam pleitear melhorias para sua atividade, o presidente declara que estas reuniões na colônia de pescadores Z8, ocorrem de forma problemática, conforme segue trecho desta fala transcrita: *“É aquela coisa, que pra vim muitos também pra repetir o mesmo assunto... e fica muita briga todo mundo quer falar, indo tudo em cima de um assunto e a gente passa tarde e não chega em uma decisão”...*

No que se refere à alternativas que existem para que o pescador consiga reter mais tempo o pescado e de alguma forma agregar mais valor ao seu produto, as cooperativas seriam alternativas perfeitas, o entrevistado nos dá o seu parecer de possíveis causas das cooperativas não atingirem totalmente seus objetivos de favorecimento aos pescadores artesanais. Segue a fala transcrita:

“Esse é o problema: o governo tem ajudado, tem a organização, a estrutura pra trabalhar, mas o que acontece com o pescador- ele é descapitalizado, o pescador ele não tem crédito, a maioria mora na cidade, vive de aluguel, e tem gasto tem mais o gasto pra ir pra fora pro mar, então ele tem que vende e recebe... muitas vezes quando ele vai pro mar ele já vai financiado por alguma indústria comprador ou por alguma organização que compra pescado, já vai comprometido... se ele for trabalha, a cooperativa não tem recurso próprio pro pescador chegar e coloca o peixe dele lá e recebe, ele

⁹ É uma organização não governamental de cooperação no âmbito pesqueiro, o Fórum tem como missão principal reunir instituições de governo, entidades da sociedade civil organizada, organizações classistas e pescadores, para buscar novas perspectivas para a pesca e para os pescadores da região da Lagoa dos Patos

vai ter que esperar que esse peixe seja processado e vendido, a cooperativa pra vender ela precisa dar prazo, por que senão o mercado não compra, ela ta acostumada a comprar com prazo e boleto pra trinta dias, cheque pra trinta dias ou pra vinte dias ou até pra mais, por que o mercado funciona assim, então o pescador ele não tem como esperar, ele acaba não indo pra cooperativa... ai ele é associado, ele coloca o pouco do produto dele que ele pode, mas a grande maioria ele acaba vendendo fora, até pela logística que os outros compradores têm de colocar os barcos dentro lá da lagoa, o gelo, o abastecimento, alguma coisa de rancho ou até alguma peça de motor, muitas vezes eles ligam pra cá e o cara pega daqui põe no barco e leva, faz um conserto rápido que consegue fazer lá no mar mesmo, então ele tem uma logística lá pro pescador não ta voltando todos os dias, por que é difícil, por que é uma hora que ele deixa de pescar, por que são quatro cinco horas de viagem pra lá e quatro cinco pra cá mataria parte do dia, como que ele vai trabalha, então vai pra lá e fica uma semana ou até mais na época da safra, e os barcos tão indo e pegando e trazendo e abastecendo eles, com gelo, com óleo.” (Entrevistado)

O entrevistado também ressalta, que a cooperativa também trabalha descapitalizada, o que impossibilita o pagamento à vista para o pescador pelo pescado que este entrega lá. No caso, a cooperativa necessita primeiro beneficiar e vender esse pescado para conseguir pagar ao pescador. Todavia, o pescador não tem condições financeiras para esperar esse prazo. Isto acaba afastando o pescador da cooperativa. Como solução para tais problemas, o entrevistado sugere mais incentivos do governo no sentido de capitalizar o pescador e algumas revisões nas leis de pesca artesanal.

3.3. Estruturação e Análise do Mapa Conceitual da “Cadeia de Valor” do Camarão-rosa, capturado por pescadores artesanais de São Lourenço do Sul, na região da Lagoa dos Patos.

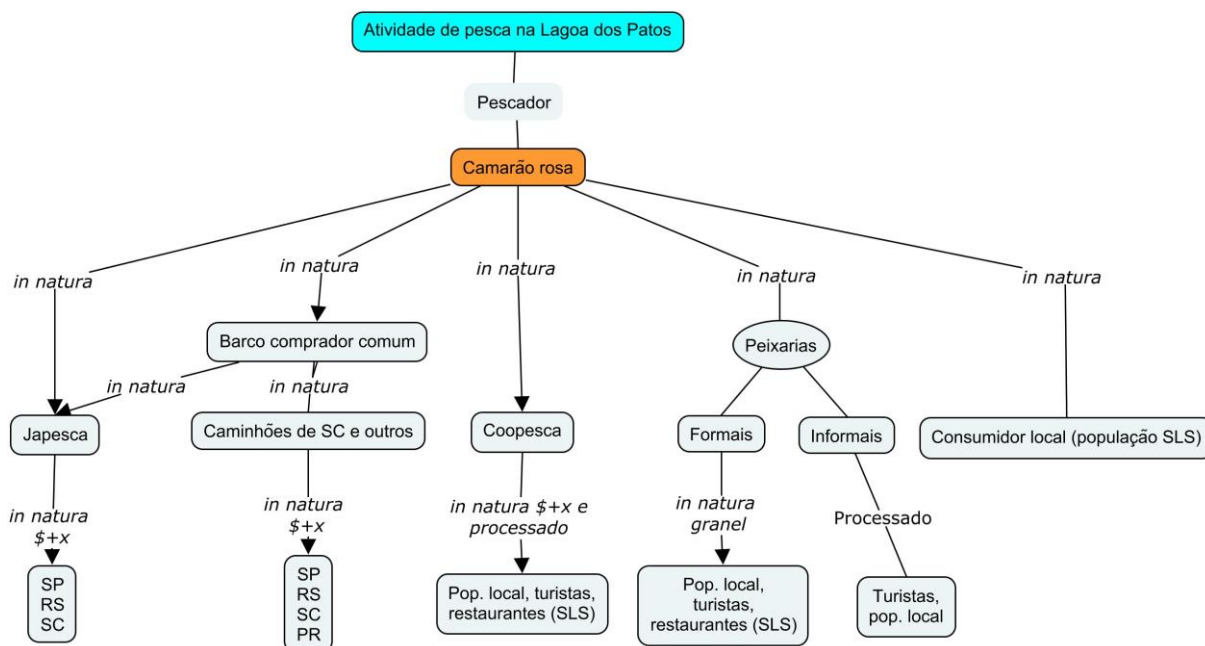
Nesta parte, são apresentados mapas que resumem a cadeia de valor do camarão-rosa, capturado na região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e entregues no município de São Lourenço do Sul. Os subitens abaixo foram organizados, para que a estruturação e análise da Cadeia de Valor do Camarão-rosa, objetivo base deste estudo, possa ser apresentada em suas partes, e analisada em seu todo, de forma compacta, informativa e analítica.

Assim, seguem os subitens que constituem esta parte: no subitem 3.3.1 é esboçado o desenho geral que caracteriza o mapa conceitual da cadeia de valor do camarão-rosa; no subitem 3.3.2 são apresentados esquemas de cada etapa de comercialização do camarão-rosa; no subitem 3.3.3 é apresentada a cadeia de valor do camarão-rosa, proposta neste estudo, com todo o detalhamento compilado durante este estudo.

3.3.1 Desenho do Mapa Conceitual da Cadeia de Valor do Camarão-rosa, capturado na Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e desembarcado no município de São Lourenço do Sul;

A estruturação do mapa conceitual da cadeia de valor do camarão-rosa, capturado na Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e desembarcado no município de São Lourenço do Sul, é apresentada abaixo:

Figura 26 - Mapa Conceitual da Cadeia de Valor do Camarão-rosa, capturado na Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e entregue no município de São Lourenço do Sul;



Fonte: autora.

A figura 28 apresenta um desenho da cadeia de valor do camarão-rosa, apresentando todos os caminhos percorridos pelo camarão-rosa, desde sua captura, realizada pela atividade da pesca artesanal na Lagoa dos Patos, até o consumidor final, passando por vários intermediários. Neste esquema esboçado acima, cada segmento é importante para identificar escala de valores do camarão-rosa, informação esta de relevância crucial para o planejamento dos atores quando do desenvolvimento e desempenho de sua atividade econômica, bem como informação importante à categoria dos pescadores artesanais e tomadores de decisões de políticas públicas direcionadas à sustentabilidade socioeconômica das comunidades pesqueiras artesanais no Brasil.

O mapa conceitual, apresentado na figura 28, é constituído a partir da compilação das informações obtidas no desenvolvimento deste estudo. Assim,

descrevendo conceitualmente o mapa elaborado, o esboço inicia com a atividade da pesca na Lagoa dos Patos, realizada por pescadores artesanais, sendo estes do município de São Lourenço do Sul, mas também, pescadores de regiões vizinhas que pescam na Lagoa dos Patos e entregam o produto no município de São Lourenço do Sul.

A partir de então, com o produto da pesca em mãos, ou seja, o camarão-rosa, este é repassado, *in natura*, para vários intermediários. Seguindo o esquema apresentado na figura 28, são apresentados os seguintes caminhos do camarão-rosa:

- pescadores artesanais repassam o camarão-rosa *in natura* para barcos compradores, de pessoas comuns do mercado [repasso-1], e esses, na sequência, vendem, ainda *in natura*, para a empresa Japesca e também, para caminhoneiros que chegam, com seus caminhões de Santa Catarina e outros Estados [repasso-2]. A empresa Japesca vende o camarão-rosa *in natura* para os estados de São Paulo, Rio Grande do Sul e Santa Catarina, enquanto que os caminhoneiros seguem carregando o produto para outras localidades do estado do Rio Grande do Sul, São Paulo, Santa Catarina e Paraná, vendendo *in natura* para mercados destas localidades [repasso-3]; observa-se, no esquema elaborado, que há alteração de valor em cada etapa deste caminho do camarão-rosa, ao longo de suas etapas de vendas (representado por \$ + x);
- pescadores artesanais repassam o camarão-rosa *in natura* para a cooperativa COOPESCA [repasso-1], e esta cooperativa repassa o produto, *in natura* e processado (com valor \$+x), para a população local (venda no mercado local de São Lourenço do Sul) e para turistas que visitam o município. [repasso-2];
- pescadores artesanais repassam o camarão-rosa *in natura* para as peixarias formais e informais [repasso-2], sendo que as formais repassam o camarão *in natura granel* para a população local, vende no mercado aos turistas, donos de restaurantes que atuam em São Lourenço do Sul, enquanto as peixarias informais vende o camarão-rosa *processado* aos turistas e à população local [repasso-3];
- pescadores artesanais vendem diretamente o camarão-rosa *in natura* para os consumidores locais, ou seja, a população de São Lourenço do Sul [repasso-1].

Observa-se, neste caminho, que há três etapas de comercialização do camarão-rosa que desembarca no município de São Lourenço do Sul, até o produto chegar no consumidor final, ressaltando pelo esquema conceitual o registro de diferentes atores participantes nesta comercialização, e a predominância do produto vendido em sua forma *in natura*.

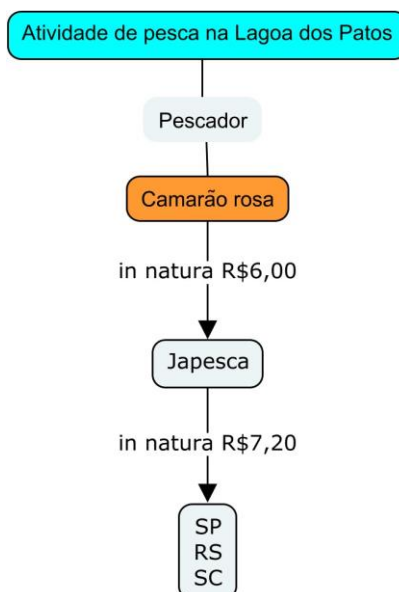
3.3.2 Esquema analítico das etapas de comercialização do camarão-rosa – ressaltando suas escalas de valores

Com o propósito de especificar as escalas de valores em que o camarão-rosa que é comercializado, pelos seus vários atores, em suas diferentes etapas de venda do produto, nesta parte são apresentados separadamente, as diferentes etapas de comercialização valoradas, desde a primeira venda à última. Assim, seguindo os fluxos *top-down* do mapa conceitual apresentado na figura 28, a partir do repasse do camarão-rosa ao consumidor final, os mapas valorados são apresentados nesta parte.

Mapa Valorado 1

Um primeiro fluxo de transação é descrito na Figura 29, que apresenta o repasse do camarão-rosa do pescador à JAPESCA, de forma direta.

Figura 27 - Mapa Valorado 1- Fluxo pescador direto para indústria JAPESCA e consumidor final.



Fonte: autora.

Neste fluxo, a indústria de pescados JAPESCA J. L. Cunha LTDA, adquire o camarão diretamente do pescador, na forma “*in natura*” resfriado com gelo.

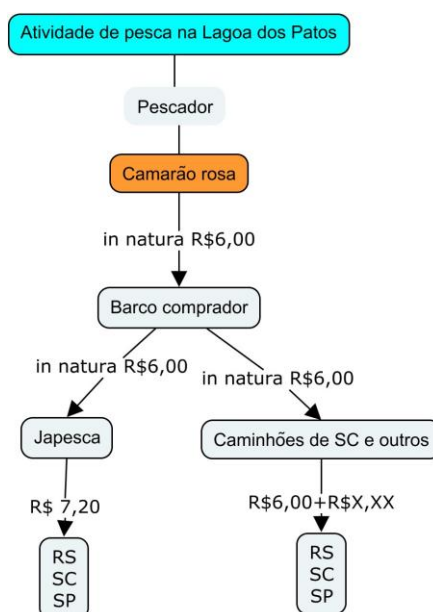
No ano de 2013, esta indústria comprou dos pescadores ao preço de R\$6,00/kg. Os fornecedores de camarão para a JAPESCA são pescadores de Tapes, São José do Norte, Rio Grande, Pelotas e São Lourenço do Sul, sendo que, a maior parte do camarão adquirido por esta indústria é dos pescadores de São Lourenço do Sul. No ano de 2013 a indústria comprou dos pescadores lourencianos um total de 46.411 kg de camarão “*in natura*”. Na entrevista realizada com o funcionário da administração desta indústria, no ano de 2015, este declarou que a empresa não processa mais o camarão, e revende da mesma forma que compra, com acréscimo de um percentil em torno de 20% sobre o valor que pagaram ao pescador, o que na época (2013) representou um valor de R\$7,20/kg. Os mercados desta indústria na venda do camarão-rosa são os estados de Santa Catarina, São Paulo e todo o interior do estado do Rio Grande do Sul, sendo que, analisando sob uma escala de porcentagem, seria dessa forma: De 100% da produção da indústria, esses seriam distribuídos em: 70% para o estado de Porto Alegre; 20% para o estado de São Paulo e 10% para o estado de Santa Catarina.

O processamento de camarão-rosa pela JAPESCA somente é feito a partir de algum pedido eventual, e em baixa quantidade. O motivo para esta limitada proposição em processar, segundo o entrevistado, deve-se à falta de mão de obra local e também, por uma opção da própria indústria, que atualmente pretende passar a atuar apenas como um entreposto de pescado. O camarão que chegou processado na banca da indústria no mercado público de Porto Alegre, no ano de 2013, foi vendido pelo valor de R\$30,00/kg a R\$35,00/kg.

Mapa Valorado 2

Outro fluxo de comercialização, é apresentado na Figura 30, onde aparece na primeira comercialização a presença de um barco comprador. Neste fluxo, é esboçado dois caminhos do camarão ao seu primeiro comprador. Um caminho é, via barco, há a compra o camarão diretamente do pescador artesanal e levado para a empresa JAPESCA, neste caso, utilizando um barco da própria empresa, e um segundo caminho, é o repasse do produto a compradores atuando em barcos que também, vão de encontro aos pescadores na Lagoa, para revenderem o crustáceo em localidades/Estados do Sul do país.

Figura 30 - Mapa valorado 2- fluxo do pescador à JAPESCA e aos caminhões.



Fonte: autora.

Assim, algumas denominações se fazem necessárias, para o esclarecimento deste fluxo de comercialização.

Barco Comprador: esta denominação foi considerada nesta cadeia para denotar uma etapa realizada pelo “atravessador”, que é proprietário do chamado “Barco comprador”. Neste processo da cadeia de valor do camarão-rosa em São Lourenço do Sul, este ator caracteriza-se como um “atravessador”, utilizando esta estratégia de comércio direto e com estreita relação com os pescadores, para garantir a compra do camarão. É o barco de propriedade do “atravessador” que vai até a lagoa, ao encontro do pescador de camarão, compra o produto para revender numa etapa seguinte, para outros compradores. Foi identificado, nesta estratégia de comprar o camarão, um barco que compra exclusivamente para a indústria de pescados Japesca, J. L. Cunha LTDA, e outros que utilizam os caminhões para transportar os camarões que compram, estando a serviço dos demandantes/comércio de Santa Catarina e outros lugares, de dentro e fora do Estado. Muitos destes caminhões são de origem de Santa Catarina, havendo também, caminhões de outros Estados.

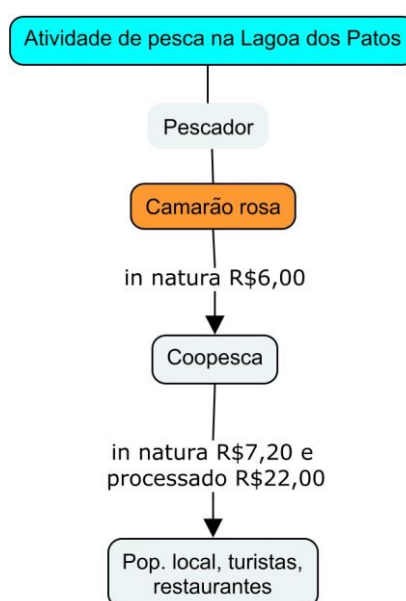
Nesta transação, no ano de 2013 o camarão foi adquirido dos pescadores artesanais a R\$6,00 o quilograma “in natura”, e resfriado com gelo. Nesta articulação, estes barcos também transportam e fornecem aos pescadores, que

estão na lagoa, alguns insumos básicos, como: gelo, óleo diesel, e alguns itens mais necessários para a permanência dos pescadores por um período maior na faina da pesca na lagoa.

Mapa Valorado 3

Um terceiro fluxo valorado, mapeado abaixo (Figura 31), indica a comercialização do pescador diretamente à cooperativa COOPESCA, e desta, aos consumidores finais. O procedimento da transação comercial é esboçado e explicado na sequência.

Figura 28 - Mapa valorado 3 – fluxo do pescador à Coopesca e aos consumidores finais.



Fonte: autora.

COOPESCA: O camarão chega até esta unidade em sua forma “*in natura*” com casca e apenas resfriado com gelo. Chega na cooperativa de barco, pelo próprio pescador, e assim que chega, já segue para ser processado imediatamente, ou fica na câmara de espera da cooperativa conservado no gelo, aguardando a vez de ser processado, pois o processamento é feito por ordem de chegada do pescado na unidade.

No ano de 2013, a COOPESCA adquiriu o camarão dos pescadores artesanais em sua forma “*in natura*” e resfriado com gelo, ao preço de R\$6,00/kg. Este camarão foi revendido para a população local, turistas e restaurante locais, da mesma forma que entrou, ou seja, na forma “*in natura*” resfriado com gelo e/ou a granel, pelo valor de R\$7,20/kg. Os processos realizados no camarão são: uma primeira lavagem, o descasque, segunda lavagem mais caprichada, interfolhamento, logo após segue para o congelamento onde permanece por 24 horas a uma

temperatura -21°C. Após, segue para o desinterfolhamento - que no caso é desfazer o processo de interfolhamento e deixar o camarão todo individual, separado - e, em seguida, é feita a pesagem e embalagem em blocos de 500gr e 1 Kg, levado à câmara de estoque, e por último, banca para a etapa de comercialização.

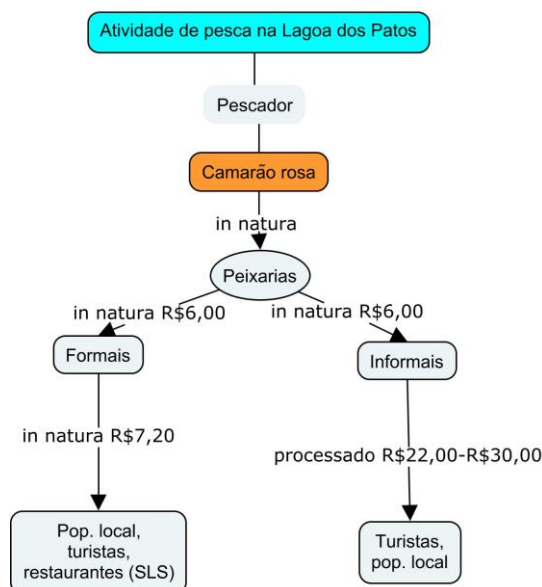
Após cada processo sofrido pelo camarão dentro da unidade de beneficiamento, estão sendo agregados mais valor a este produto, refletindo no preço final de venda, levando em conta, para a formação desse, os custos necessários para cada processo, gastos com tributos, insumos e mão de obra. Na safra de 2013 o produto final, depois de todos os processos sofridos, foi vendido para a população local, turistas e restaurantes pelo valor de R\$22,00/kg. Vale salientar que, segundo entrevistada à Cooperativa, não é permitida a comercialização do camarão para fora do Município, pois para este produto, precisa-se de uma certificação CISPOA¹⁰ específica.

Mapa Valorado 4

O quarto fluxo identificado nesta cadeia de valor é apresentado na Figura 32, que refere-se à venda do camarão pelos pescadores diretamente às peixarias, formais e informais, numa primeira venda, e estas repassando o produto para a população local, turistas, restaurantes, como segunda venda. Figura 29 - Mapa valorado

¹⁰ Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal- Secretaria de Agricultura, Pecuária e Agronegócio- Departamento de Defesa Agropecuária- RS.

4 – fluxo do pescador às peixarias e aos consumidores finais.



Fonte: autora.

O destaque neste fluxo são para as unidades formais e informais de comercialização e agregação de valor ao produto, conforme descrito abaixo.

Peixarias Formais: São as peixarias que possuem o alvará de microempreendedor, atuam comprando o camarão dos pescadores na forma “*in natura*”. No ano de 2013, donos destas pescarias compraram o camarão com casca, resfriado com gelo, ao valor de R\$ 6,00 o quilograma, e revendem da mesma forma para a população local e restaurantes, com um valor acrescido. Fazendo uma estimativa, de acordo com o que foi declarado nas entrevistas, com um acréscimo de 20% sobre o valor inicial, este valor ficou em média de R\$7,20/kg. Estas peixarias não possuem certificação para realizar o beneficiamento de nenhuma espécie de pescado. O mercado, para estas peixarias, é a população local, turistas e restaurantes, ou seja, somente interior do Município.

Peixarias Informais: As peixarias ditas neste trabalho “Informais” são, de fato, informais e ilegais nesta atividade. São as peixarias de fundo de quintal das residências de pescadores. Atuam na etapa de beneficiamento do camarão-rosa, nesta modalidade de peixarias, as esposas e filhas de pescadores, e às vezes, até mesmo os vizinhos são contratados por empreitada. Mas, estas unidades produtivas, embora atuando na ilegalidade, realizam todas as fases de beneficiamento do pescado até a comercialização. Compram o camarão, ou em muitos casos até pescam o crustáceo, processam, embalam e vendem o produto final – que no caso é o camarão descascado, limpo e congelado, em blocos de um

quilograma. O mercado para estas peixarias é a população local e os turistas. Estas peixarias não conseguem vender seu produto para os restaurantes locais. Na safra de 2013, proprietários destas pescarias informais adquiriram o camarão dos pescadores em sua forma “*in natura*”, resfriados com gelo, ao valor de R\$6,00/kg, e venderam depois de processado, ao valor de R\$22,00/kg a R\$30,00/kg.

Mapa Valorado 5

Outro fluxo de comércio do camarão-rosa é realizado pelos pescadores artesanais diretamente aos consumidores finais, da população local de São Lourenço do Sul. Este quinto fluxo é apresentado na Figura 33, abaixo apresentada.

Figura 30 - Mapa valorado 5 – fluxo do pescador direto aos consumidores locais.



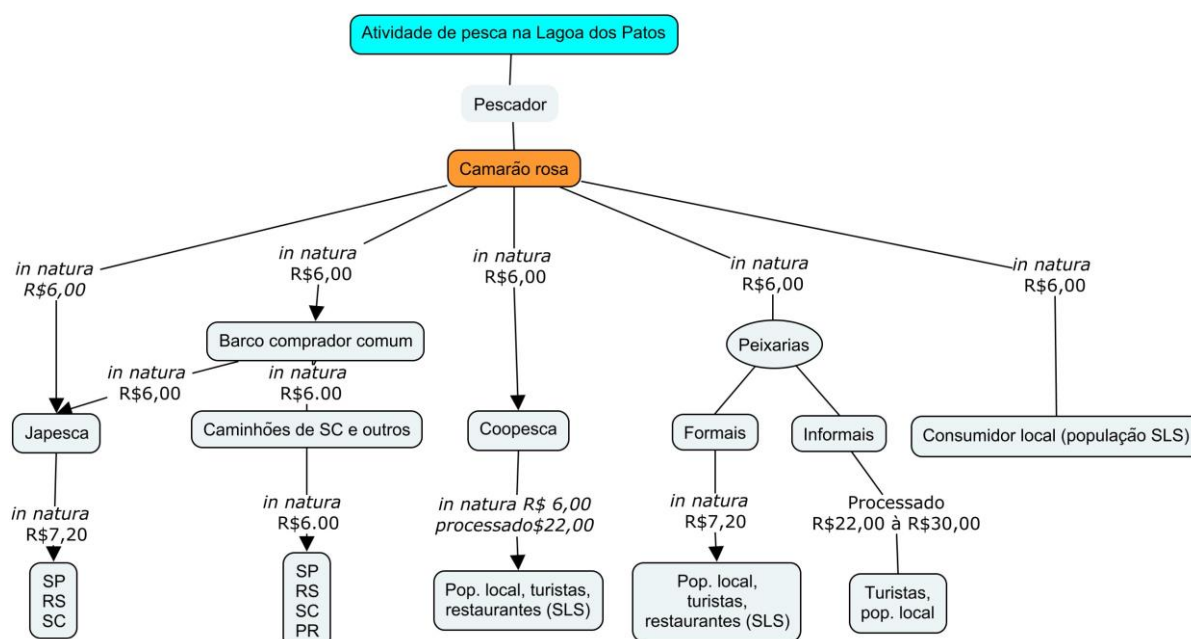
Fonte: autora.

Os pescadores artesanais de São Lourenço do Sul, também, eventualmente, vendem o camarão-rosa diretamente para a população local. Neste caso, o camarão é vendido na forma “*in natura*” com casca, e resfriado com gelo. Mas, esta forma de comercialização acontece raramente. Em geral, esta ação ocorre se, porventura, não existirem outros compradores no momento, ou houver excesso do produto. No ano de 2013, o camarão comercializado neste fluxo foi vendido pelo valor de R\$6,00/kg, no modo “*in natura*” com casca, e resfriado com gelo.

3.3.3. Cadeia de Valor do Camarão-rosa – evolução em termos de preços

O desenho abaixo (Figura 34) mostra o mapa da cadeia de valor do camarão-rosa com os preços de comercialização do camarão em suas várias etapas de venda.

Figura 31 - Cadeia de Valor do Camarão-rosa – evolução em termos de preços.



Fonte: autora.

O fluxo primeiro de comercialização, *Pescador – JAPESCA*, inicia com o preço de primeira comercialização de R\$6,00/kg do camarão “*in natura*” resfriado e vai para a destinação final (última comercialização desta indústria) na mesma forma de produto que entrou na empresa, pelo valor de R\$ 7,20/kg, mostrando um acréscimo de 20% em seu valor inicial.

O fluxo segundo, de *Pescador – Barco Comprador Comum*, inicia com o preço de primeira comercialização de R\$6,00/kg do camarão “*in natura*” resfriado e vai para a destinação final (última comercialização desta indústria) da mesma forma, pelo valor de R\$6,00/kg. Nesta transação não se identifica acréscimo nos preços, já que o barco comprador comum está a serviço dos caminhões de Santa Catarina e outros que vêm ao município de São Lourenço do Sul buscar o produto. O próximo repasse deste produto, transportado pelos caminhões, foi para os destinos de São Paulo, interior de Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, e conforme informações das entrevistas, assumem que este valor tenha sido realizado, na última safra, pelo mesmo valor que foi adquirido. No entanto, inferem que este valor possa ter sido bem maior. A ausência de safra no momento da coleta de dados desta pesquisa impossibilitou um maior detalhamento desta informação.

O fluxo terceiro, *Pescador – COOPESCA*, inicia com o preço de primeira comercialização de R\$6,00/kg do camarão “*in natura*” resfriado e vai para a

destinação final (última comercialização desta indústria) da mesma forma que entrou, “*in natura*” resfriado, pelo valor de R\$7,20/kg, ou seja, sofreu um acréscimo de 20% em seu valor inicial. Também, este produto foi comercializado depois de processado pelo valor de R\$22,00/kg. Todavia, constatando que neste último caso, o camarão processado apresenta uma quebra de 50% de seu peso bruto, podemos inferir que este produto obteve um aumento de aproximadamente 100% em sua destinação final.

No quarto fluxo, a rota *Pescador – Peixarias Formais* comercializa com o preço de primeira comercialização de R\$6,00/kg do camarão “*in natura*” resfriado e vai para a destinação final (última comercialização nesta unidade comercial) sem agregar valor, ou seja, da mesma forma que entrou, e pelo preço de R\$7,20/kg, o que mostra um acréscimo de 20% em seu valor inicial.

Neste mesmo quarto fluxo de comercialização, a rota *Pescador – Peixarias Informais* inicia com o preço de primeira comercialização de R\$6,00/kg do camarão “*in natura*” resfriado, e vai para a destinação final após ser processado pelo valor de R\$22,00/kg a R\$30,00/kg. Considerando que este camarão processado apresenta uma quebra de 50% de seu peso bruto, podemos inferir que este produto registrou um aumento em seu preço final de aproximadamente 150%.

Na interpretação do mapa conceitual, considerando os fluxos de comercialização do camarão-rosa em São Lourenço do Sul e seus respectivos preços de venda, constata-se que o fluxo que mais apresenta variação de preços é o da rota *Pescador – Peixarias Informais*, passando de um preço inicial de R\$6,00/kg para um preço final de até R\$30,00/kg. A elevada suba de preços no processo de comercialização do camarão-rosa também é identificada no fluxo terceiro, *Pescador – COOPESCA*, em que o preço saiu de R\$6,00/kg (primeira comercialização) para ser vendido a R\$22,00/kg em sua última etapa comercializada. Em todo o mapa da cadeia de valor, na dimensão da variação dos preços, constata-se, portanto, a importância da agregação do valor ao produto como forma de aumentar o preço final do mesmo.

O mapa da cadeia de valor mostra que os consumidores locais e regionais conseguem adquirir o camarão “*in natura*” basicamente pelo seu preço de primeira comercialização, quando o produto é vendido por unidades formalizadas (cooperativa local – R\$6,00/kg, peixarias formais – R\$7,20/kg) e diretamente pelo pescador (R\$6,00/kg), ressaltando, ainda, que a rota do camarão, do pescador ao

consumidor final, é curta em termos de “atravessador”, considerando os três últimos fluxos de comercialização desenhados no mapa da cadeia de valor.

As peixarias informais, por atuarem na ilegalidade, possuem carência de informações de seus sistemas produtivos, incluindo receitas e custos. Muito embora, apesar de grande parte dessas peixarias serem de propriedade de pescadores artesanais, estas não se consolidam em uma alternativa adequada de agregação de valor ao seu produto, pois, por sua própria condição de ilegalidade, e também pela baixa capacidade de produção e estocagem das mesmas, com condições sanitárias inadequadas para a produção, limitam naturalmente seu acesso ao mercado.

Embora não tenha sido trabalhada a análise em termos de receita (considerando a quantidade vendida e/ou comercializada), ao avaliar o processo de venda do camarão-rosa em seu segundo preço de comercialização, compreende-se que os dois primeiros fluxos (que incluem a venda da JAPESCA e dos Barcos Comuns/Caminhões, para o mercado final), por exportarem seu produto ainda “in natura”, e pelos registros de compra e capacidade produtiva e de estocagem da indústria – no caso da JAPESCA), além de não contribuírem para a circulação do produto/dinheiro no mercado local, não produzem impacto na geração potencial de renda a partir da produção com um valor agregado, na medida em que exportam a maior parte do camarão capturado na região, vendendo-o no modo “in natura”. De outro lado, a informalidade e desorganização do sistema de produção da pesca do camarão-rosa na região, associada às safras reduzidas do crustáceo nos últimos anos, justificadas por efeito clima, fatos estes explicitados nos relatos dos atores neste estudo, não produzem o efeito positivo desta cadeia produtiva na economia desta pescaria, constatações estas marcadas pela presente vulnerabilidade dos pescadores de camarão-rosa da região de São Lourenço do Sul.

4. Considerações Finais

Este trabalho teve como objetivo Mapear a “cadeia de valor” da pesca do camarão-rosa, realizada na região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul – RS, e analisar, sob a dimensão econômica, as etapas dos segmentos produtivos que constituem esta cadeia.

Uma revisão de literatura direcionada ao entendimento de cadeia produtiva, apresentando conceitos, especificidades e abrangência desta, assim como também

o entendimento do conceito de *cadeia de valor* e de como ela está inserida dentro de um conceito maior de Cadeia Produtiva, é retratado neste estudo.

A análise documental dos dados registrados no Projeto “*Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar*” (CP, 2013), conduzido pelo Laboratório de Gerenciamento Costeiro – LabGERCO, do Instituto de Oceanografia da FURG, e financiado pela Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo do Rio Grande do Sul – SDR, que estudou toda cadeia produtiva da pescaria artesanal da região foco desta pesquisa, possibilitou um entendimento da estrutura produtiva da pesca artesanal do município de São Lourenço do Sul, do camarão-rosa, conhecendo os atores em suas diferentes fases de atuação nesta estrutura de produção.

Na identificação dos atores centrais desta cadeia de valor do camarão-rosa, o conhecimento dos itens de custos, insumos, funcionamento da atividade pesqueira específica à captura do camarão-rosa, conhecimento das estruturas de beneficiamento do crustáceo, o papel das mulheres neste processo, todos esses dados registrados, associados ao entendimento do sistema de comercialização e negociação, permitiram um desenho do mapa conceitual da cadeia de valor da pesca do camarão-rosa, conforme apresentado nesta dissertação.

No que tange à etapa de comercialização do camarão-rosa em São Lourenço do Sul, em época de safra o município funciona como um entreposto de venda deste crustáceo. Neste cenário, atuam pescadores artesanais vindos de Tapes, São José do Norte, Rio Grande Pelotas e os de São Lourenço do Sul, sendo que os pescadores lourencianos representam os fornecedores de camarão-rosa mais significativos para a indústria local. Observando este panorama de comercialização, foi identificado, através das entrevistas e de outras técnicas aplicadas à pesquisa, que a maior parte do camarão-rosa capturado por pescadores artesanais lourencianos é comercializado para fora do município. Este fato, associado à constatação de que esta grande parte é comercializada na modalidade “in natura”, por atravessadores (indústria e intermediários não pescadores), a economia do município perde pelo potencial volume de recursos que não são transacionados na região. Este raciocínio foi possível de ser visualizado na descrição dos fluxos primeiro e segundo do mapa da cadeia de valor do camarão-rosa, montado neste estudo.

Foi possível caracterizar o sistema de comercialização e negociação do camarão-rosa no município de São Lourenço do Sul, identificando suas unidades produtivas, dimensões formais e informais. Conclui-se que o protagonismo dos pescadores artesanais, nesta atividade, se limita à fase de captura, o que, mais uma vez, permite o registro da geração de perdas econômicas importantes para estes pescadores. O preço de primeira comercialização que o pescador realiza no mercado de São Lourenço do Sul é baixo, sem poder de negociação no processo como está desenhado a estrutura de mercado deste produto, na região em estudo.

A estruturação do mapa conceitual da cadeia de valor da pesca do camarão-rosa, capturado na região da Lagoa dos Patos, por pescadores artesanais, e desembarcado no município de São Lourenço do Sul – RS, foi importante para identificar escala de ganhos com o camarão-rosa, informação esta de extrema relevância para o planejamento dos atores quando do desenvolvimento e desempenho de sua atividade econômica. Este conteúdo é, também, importante aos pescadores artesanais e tomadores de decisões de políticas públicas direcionadas à sustentabilidade socioeconômica destas comunidades pesqueiras artesanais no Brasil.

O desenho do mapa conceitual da cadeia de valor da pescaria do camarão-rosa elaborada neste estudo enfatizou a dimensão econômica representada pelas variações dos preços de venda do camarão-rosa, em suas diferentes etapas negociadas, desde a primeira venda à última. Nesse contexto, sob o enfoque da dimensão econômica, observou-se uma padronização no preço de primeira comercialização, iniciando pelo valor de R\$ 6,00/kg, produto “in natura”, em todos os fluxos identificados na cadeia de valor. Como resultado geral, as variações de preços, da primeira comercialização ao consumidor final, alcançaram percentuais que vão de 20% a 150% nos preços de venda do camarão-rosa. Os resultados mais expressivos mostram aumento nos preços de venda do produto já processado de 100% e 150% realizados, respectivamente, pela comercialização da cooperativa Copesca e das peixarias informais aos consumidores finais.

De uma forma objetiva, importante enfatizar que, a partir da leitura do mapa da cadeia de valor, constata-se que o protagonismo dos pescadores artesanais, no processo de venda de seu produto, se estanca na primeira comercialização, onde o produto é repassado *in natura*, para vários intermediários, resultando em perda econômica para os pescadores artesanais.

No que se refere à alternativa aos pescadores artesanais de reterem seu produto por mais tempo e, por consequência, agregarem mais valor aos seus produtos, na região em estudo, estes já podem contar com a Cooperativa de Pescadores Artesanais – COOPESCA –, que é considerada, no presente, uma grande conquista para o setor. No entanto, importante relatar que esta pesquisa aponta um enfraquecimento de sua organização comunitária, reportada por muitos atores, indicando assim que devem ser pensadas algumas ações com vistas a uma maior integração entre a cooperativa, os pescadores e pescadoras associados.

No que tange à gestão costeira da pesca, o entendimento gerado por este estudo permite sugerir direcionar esforços a uma gestão de base comunitária, que sejam observados todos aspectos da cadeia produtiva dos pescados, identificando nesta, também a “cadeia de valor” em cada etapa dos processos produtivos e de negociação, considerando que o conhecimento, entendimento, e a apropriação do negócio é condição crucial para a sustentabilidade socioeconômica deste sistema produtivo.

Este trabalho contribui um instrumento de suporte à consolidação de políticas públicas ao setor pesqueiro, que criem condições melhores de vida aos pescadores e povos pesqueiros, numa busca de sustentabilidade socioeconômica deste sistema produtivo.

5. Referências Bibliográficas

Abdallah, P.R.; Bacha, C.J.C.. 1999. Evolução da Atividade Pesqueira no Brasil: 1960-1994. Teoria e Evidência Econômica. Passo Fundo, v. 7, n. 13, p. 9-24, nov.

ACERVO, Projeto de Pesquisa “Análise das Cadeias Produtivas do Pescado oriundo da Pesca Artesanal e da Aquicultura Familiar” conduzido pelo Laboratório de Gerenciamento Costeiro – LabGERCO, do Instituto de Oceanografia da FURG e financiado pela Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo do Rio Grande do Sul – SDR;

Batalha, M.O.. 2007. Gestão Agroindustrial: GEPAL: Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais/ Coordenador.- 3 ed. – São Paulo: Atlas.

Béné, C.. 2003. When Fishery Rhymes with Poverty: A FirstStep Beyond the Old Paradigm on Poverty in Small-Scale Fisheries- World Development. Elsevier Science Ltd. Vol. 31, No. 6, pp. 949–975.

Caldasso L. P.; Costa A. A ; Abdallah P. R.; Tagliani P. R. 2006. Análise benefício-custo: Uma contribuição a pesca artesanal no extremo Sul do Brasil - Rio Grande/RS. In: 2 Congresso Acadêmico sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento, 2006, Niterói – RJ. 2 Congresso Acadêmico sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento,

Caldasso, L.P. 2008. Gestão compartilhada para a pesca artesanal: O caso do Fórum da Lagoa dos Patos/RS. 143f. Dissertação de Mestrado em Ciências Sociais - Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro.

Cicin–Sain, B.,; Knecht, R. 1998. Integrated Coastal management: Concepts and practices. Island Press.

Costa, J. S. 1999. Navegadores da Lagos dos Patos – A Saga Náutica de São Lourenço do Sul, Hofstätter.

Costa, J.S. 1994.. São Lourenço do Sul Cem Anos 1884–1984. Ed. Abril.

Diegues, A.C.. 1989. Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar. Ensaio 94 editora Ática. FAO- FisheriesandAquaculture Circular No. 1075;

Décio, S. C. 2008, Agroecologia, sustentabilidade e os pescadores artesanais: O caso de Tramandaí (RS)- Dissertação – Mestrado. PGDR – Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRGS – Porto Alegre- RS.

ESTUDO DAS CONDIÇÕES TÉCNICAS, ECONÔMICAS E AMBIENTAIS DA PESCA DE PEQUENA ESCALA NO ESTUÁRIO DA LAGOA DOS PATOS, BRASIL. Uma metodologia de avaliação.

Gerhardt, T.; Engel. S.D.T. 2009.. Métodos de Pesquisa – Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS, Disponível em:<
<http://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>>;

Hellebrandt, L.. 2011. Relatório de Pesquisa - As mulheres da cadeia produtiva da pesca artesanal no Estuário da Lagoa dos Patos – RS- Análise das cadeias produtivas do pescado oriundo da pesca artesanal e/ou da aquicultura familiar no Estado do Rio Grande do Sul. Convênio FURG/SDR-RS 2401.

Hellin, J.; Meijer, M.. 2006. Guidelines for value chain analysis. FAO.org. November. [In.ftp://ftp.fao.org/es/esa/lisfame/guidel_valueChain.pdf](ftp://ftp.fao.org/es/esa/lisfame/guidel_valueChain.pdf)

Hempel, E.N.. 2010. A Programmer of the African Union - Value Chain Analysis in the Fisheries Sector in Africa. Ed. INFOSA.

IBGE Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – 2010

Kalikoski, D., Vasconcelos, M.. 2012. Case study of technical, socio-economic and environmental conditions of small-scale fisheries in the Estuary of Patos Lagoon, Brazil: a methodology for assessment. FAO – Fisheries and Aquaculture Circular nº C1075. Rome.

Kasanoski, D. S., 2012- A compreensão da trolha por meio do conhecimento tradicional: análise dos fatores que consubstanciaram na tecnologia de pesca atual empregada no estuário da Lagoa dos Patos - RS– TCC, Curso de Oceanologia- Universidade Federal do Rio Grande- FURG- Rio Grande.

MMA, 2010. Panorama da conservação dos ecossistemas costeiros e marinhos no Brasil / Secretaria de Biodiversidade e Florestas/Gerência de Biodiversidade Aquática e Recursos Pesqueiros. – Brasília

Odum, E. P. 1983. Fundamentos de Ecologia.

Pasquotto, V.F. 2005. Pesca Artesanal do Rio Grande do Sul: os pescadores de São Lourenço do Sul e suas estratégias de reprodução social. Porto Alegre,

Pasquotto, V.F.; Miguel, L.. 2005. Caracterização socioeconômica dos pescadores artesanais do município de São Lourenço do Sul.

PNGC, 2014. Plano Nacional de Gerenciamento Costeiro, Os 25 anos do Gerenciamento Costeiro no Brasil- Ministério do Meio Ambiente, 2014.

Porter, M.E. 1985. Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance. New York.: The Free Press.

PPGC – Programa de Pós Graduação em Gerenciamento Costeiro. Disponível em: <
<http://www.gerenciamentocosteiro.furg.br/index.php>>;

Sacco dos Anjos, F. et. AL, 2004. Pluriatividade e pesca artesanal: O caso da colônia Z3 em Pelotas, RS. Sociedade em Debate, Pelotas.

Silva, J.R.S.; Assis, Silvana, M.B.. 2010. Grupo focal e análise de conteúdo como estratégia metodológica clínica- qualitativa em pesquisa nos distúrbios do desenvolvimento. Universidade Presbiteriana Mackenzie CCBS Programa de Pós-Graduação em Distúrbios do Desenvolvimento; Cadernos de Pós-Graduação em Distúrbios do Desenvolvimento, São Paulo, v.10, n.1, p.146-152.

Schuhbauer, A.; Chuenpagdee, R.; Sumaila, R.. 2014. Economic viability of small-scale fisheries – a global study. In: 2nd World Small-Scale Fisheries Congress Proceedings: Options&Opportunities for Small-Scale Fisheries. Merida, México. September 21-26.

TAGLIANI, P.R.A. 2011. Ecologia da Paisagem da Restinga da Lagoa dos Patos: Uma contribuição para o manejo de conservação da reserva da biosfera – Rio Grande – Editora da FURG,

WebSig - Sistema de Informação Geográfica (SIG) sobre as Cadeias Produtivas do Pescado oriundos da Pesca Artesanal e/ou da Piscicultura Familiar no estado do Rio Grande do Sul, Pesca, ano 2015. Disponível em:/1db899ae2374d367c3bfe95b1ad84dee4869cbe5www.googledrive.com/host/0B9RTbA-uYqpoLZXWDdPS1hIWXM/pesca.html

Walter, T.. 2010. Novos Usos e Novos Mercados: Qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal? Tese – Doutorado- p.64 à 76- UFRRJ.

Wojciechowski, M.J.; Coca, C.; Macnaughton, A.E. 2014. Value chain optimization within a small-scale fisheries “economic-welfare” hybrid model: Ananalysis of interventions in the indigenous small scale fisheries value chain in Bolivia’s Northern Amazon region. In: 2nd World Small-Scale Fisheries Congress Proceedings: Options&Opportunities for Small-Scale Fisheries. Merida, México. September 21-26.

Apêndice 1

ROTEIRO PARA ENTREVISTA JUNTO ÀS UNIDADES DE BENEFICIAMENTO



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
INSTITUTO DE OCEANOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GERENCIAMENTO COSTEIRO**

Mestranda: Ivanilda Foster Almeida
Orientadora: Patrícia Abdallah

**A Cadeia de Valor na Pesca Artesanal do Camarão-rosa na Lagoa dos Patos:
um estudo de caso no município de São Lourenço do Sul – RS**

ROTEIRO PARA ENTREVISTA JUNTO ÀS UNIDADES DE BENEFICIAMENTO

LOCAL DA COLETA DE DADOS

Data:

Hora:

Entrevistadora:

Dados da Unidade

Nome/ razão social:

Tempo de atividade da empresa:

Tipo de atividade:

Dados do entrevistado

Nome:

Cargo exercido na unidade:

Contato: Fone/email:

- 1) De onde provém o camarão que é processado aqui? Lagoa dos Patos/ outros? Este produto provém somente da pesca artesanal, ou é oriundo de cultivo também?
- 2) Quais as espécies de camarão processadas?
- 3) Qual a época de recebimento?

- 4) Quem são os fornecedores? São somente do município ou de outras cidades também?
- 5) Você possui uma lista deles? Pode me fornecer?
- 6) Vocês possuem estrutura pesqueira também, ou só recebem dos fornecedores?
- 7) Qual a capacidade de recebimento diário pela unidade?
- 8) Qual a capacidade de processamento diário de camarão da unidade?
- 9) Quantas toneladas foram adquiridas e processadas nesta safra?
- 10) Quantas toneladas são adquiridas e processadas em uma safra considerada ruim?
- 11) Como o camarão chega à unidade? Fresco? Congelado? Sujo?
- 12) Vocês fornecem insumos aos pescadores? Quais? Estes são abatidos no momento de acertar as contas?
- 13) Qual o preço médio pago ao pescador por quilo de camarão?
- 14) De que forma o camarão chega na unidade?
 - ✓ Transporte: Barco, caminhão?
- 15) Quais os processos sofridos pelo camarão dentro da unidade?
- 16) Que tipo de produtos resulta destes processos?
- 17) Qual o tipo processado que agrega mais vantagens para a unidade em termos comerciais?
- 18) Quem é o consumidor destes produtos?
- 19) Para onde são vendidos? Comercio local? Outros?(atentar para o detalhamento deste caminho, mapeando cada tipo de processo, incluindo produtos utilizados para o processo, pessoas envolvidas, tempo de processamento, quebra do camarão).
- 20) Qual o consumidor deste produto com maior relevância comercial para a unidade?
- 21) Qual o preço médio de venda direta dos principais produtos resultantes do camarão processado pela unidade?(preço atual da comercialização)

Apêndice 2

ROTEIRO PARA AS PEIXARIAS INFORMAIS

LOCAL DA COLETA DE DADOS:

End:

Data:

Hora:

Entrevistadora:

Dados do entrevistado

Nome:

Atividade exercida no processo do camarão:

Contato: Fone/email:

- 22) De onde provém o camarão que é processado aqui? Lagoa dos Patos/ outros? Este produto provém somente da pesca artesanal, ou é oriundo de cultivo também?
- 23) Quais as espécies de camarão processadas?
- 24) Qual a época de recebimento?
- 25) Quem são os fornecedores? São somente do município ou de outras cidades também?
- 26) Você possui uma lista deles? Pode me fornecer?
- 27) Vocês pescam também, ou só recebem camarão de outros?
- 28) Vocês possuem algum grau de parentesco ou amizade com quem fornece o camarão?
- 29) Qual a capacidade de recebimento diário que vocês possuem?
- 30) Qual a capacidade de processamento diário?
- 31) Quantas quilos foram adquiridas e processadas nesta safra?
- 32) Quantos quilos são adquiridos e processados em uma safra considerada ruim?
- 33) Como o camarão chega nas mãos de vocês? Fresco? Congelado? Sujo?
- 34) Qual o preço médio pago ao pescador por quilo de camarão?
- 35) De que forma o camarão chega pra vocês?
 - ✓ Transporte: Barco, caminhão, carro?

- 36) Quais os processos que vocês fazem no camarão e que produtos resultam?
- 37) Que tipo de produtos resulta destes processos?
- 38) De que forma é feita a higiene do local? Como vocês avaliam a mesma?
- 39) Vocês usam EPIs?
- 40) Que estrutura vocês possuem para processar o camarão? Como fazem?
Que tipo de utensílios básicos utilizam para fazer a limpeza?
- 41) Quantas pessoas estão envolvidas na atividade? É só da família?
- 42) Como vocês colocam este produto à venda? Fazem alguma propaganda?
- 43) Possuem uma lista de compradores fixos?
- 44) Vendem só para o município ou pra fora também?
- 45) Quantas pessoas estão envolvidas em todo o processo?
- 46) Qual o comprador de maior importância do camarão de vocês?

Apêndice 3
PROGRAMAÇÃO DA OFICINA PARTICIPATIVA COM OS PESCADORES
ARTESANAIS DA COMUNIDADE NAVEGANTES e ou/BARRINHA

Município: São Lourenço do Sul

Local:-----

Data:-----

Horário: 14h00min às 18h00min.

PROGRAMAÇÃO

Tarde

14: 00h- Apresentação dos participantes (15 min);

14: 15h- Apresentação da síntese sobre o meu projeto de dissertação(15 min);

14: 30h- Estabelecer o objetivo da oficina: Explicar sobre as ferramentas do DRP – Diagnóstico Participativo Rural (Verdejo 2006) que serão utilizadas e o objetivo pretendido com cada uma delas.

14:45h – Realização de atividade interativa com aplicação da ferramenta do DRP (Verdejo, 2006) “Fluxo de Produção”.

15:45h – Realização de atividade interativa com aplicação da ferramenta do DRP (Verdejo, 2006) “Fluxo de Comercialização”.

16:45h – Intervalo *15min (coffe Break)*

17:00h - Realização de atividade interativa com aplicação da ferramenta do DRP (Verdejo, 2006) “Matriz de Comercialização”.

18:00h – Fechamento da Oficina.

Apêndice 4

Roteiro com tópicos de discussão para o grupo focal de pescadores (as) artesanais:

- 1- Há quanto tempo você é pescador?
- 2- Você é só pescador ou exerce outras atividades também? Quais?
- 3- Vocês capturam o camarão rosa quando existe a safra? Quem vocês consideram o maior comprador deste produto de vocês?
- 4- Com relação à safra de camarão quanto existe você concorda com o problema da pesquisa, de que existe perda econômica ao pescador artesanal no momento da venda? Por quê?
- 5- Como você acha que esse problema poderia ser resolvido?
- 6- Com relação à cooperativa de pescadores artesanais local, esta poderia ser uma alternativa para o pescador artesanal em agregar maior valor ao seu produto. Como vocês enxergam essa cooperativa nesse sentido? A mesma cumpre o papel esperado junto aos pescadores?
- 7- Vocês enquanto pescadores artesanais se consideram uma classe organizada, que reivindica seus direitos? Por quê?