

## CONSIDERAÇÕES SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO EM BRAGANÇA – PARÁ

Cesar França Braga<sup>1</sup>  
Roberto Vilhena do Espírito-Santo<sup>1</sup>  
Bianca Bentes da Silva<sup>1</sup>  
Tommaso Giarrizzo<sup>2</sup>  
Edna Ramos Castro<sup>3</sup>

### RESUMO

O município de Bragança ocupa o segundo lugar na produção de pescado no Estado do Pará, sendo superado apenas por Belém. A pesca na região bragantina é exercida por grupos de pescadores com diferenças na capacidade e autonomia de produção, e formas de captura e organização. A frota pesqueira que opera no estuário amazônico e litoral Norte assume, indistintamente, característica artesanal e industrial, explorando elevada diversidade de espécies para abastecer desde as comunidades locais até o mercado internacional; a atividade de pesca na região é agrupada, em função do local e do tempo de captura, em duas tipologias básicas: as pescarias de pequena e de grande escala. O pescado na região bragantina é comercializado fresco e salgado, sendo esta última a forma que oferece maior independência ao pescador, por permitir maior tempo de conservação do pescado e melhor preço de mercado. No processo de salga são observadas formas de relação comercial, a de pequena escala (unidade familiar) e a unidade de larga escala onde se observa a terceirização do processo de limpeza e salga do pescado. A comercialização do pescado no município de Bragança é feita no mercado municipal de peixe, na feira pública e diretamente a caminhoneiros que transportam o pescado para outros mercados. O pescado de pequeno porte e menor valor comercial é destinado aos Estados do Pará e Maranhão. Já o pescado, em geral de maior porte, onde se destacam poucas espécies, como a pescada amarela, serra e o pargo, peixes nobres e de significativa valia comercial, estão principalmente destinados à venda para exportação. O preço de comercialização final varia em função da maior ou menor oferta da espécie comercializada. No período de safra de uma determinada espécie o preço tende a ser menor do que no período de entre-safra.

**Palavras-chave:** comércio, pescado, Bragança, Pará.

---

<sup>1</sup>Biólogo – Bolsista do CNPq/UFPA. Laboratório de Biologia Pesqueira e Manejo de Recursos Aquáticos. E-mail: c\_fbraga@yahoo.com.br

<sup>2</sup>Engenheiro Agrônomo – Bolsista CNPq/UFPA

<sup>3</sup>Socióloga. Núcleo de Altos Estudos Amazônicos – NAEA/UFPA.

## ABSTRACT

### Comments on the fish marketing system in Bragança, Pará State

The Bragança county ranks second as concerns fish production in Pará State, being offset only by Belém county. Its marine fisheries are carried out by groups of fishermen that show differences as to capacity and autonomy of production, and as to catching and organization strategies. The fishing fleet which operates on the Amazon estuary and northern shelf takes on both industrial and artisanal features according to fishing areas, and aims at exploiting a high species diversity meant for supplying the local and external markets. The food fish is traded under fresh and salted conditions, with the latter being the one that allows for a longer conservation time of the product and a better selling price. In the fish salt processing both the small scale (family units) and large scale (external help for fish cleaning and salting) commercial relationships are addressed. Trading of fish at Bragança county is performed at the local market place and directly with truckmen who transport low-value fish to other counties in Maranhão and Pará States. The more valuable fish, namely yellow weakfish, Brazilian mackerel and red snapper are meant for exportation to foreign markets. The final selling price changes with the quantities for supply, so that it may be lower or higher depending on the occurrence of good or bad harvesting seasons.

**Key words:** food fish, trading strategies, fish conservation, Bragança county, Pará State.

## INTRODUÇÃO

A atividade pesqueira faz parte das mais antigas tradições dos habitantes do litoral amazônico, que mantiveram sua riqueza cultural nas formas de exploração dos recursos naturais, mesmo com a introdução das transformações sócio-culturais impostas pelo desenvolvimento econômico na região (VERÍSSIMO, 1970); (MANESCHY, 1993).

Bragança localiza-se na região estuarina do Rio Caeté, ecossistema que se destaca pela grande produtividade natural, o que justifica ser área de berçário para peixes, camarões, caranguejos e outros organismos.

Em Bragança, assim como em todo o estuário amazônico e o litoral norte, distingue-se a atuação de duas frotas pesqueiras, técnica e economicamente distintas, quais sejam a frota industrial e a artesanal (ISAAC & BARTHEM, 1995). Estas frotas exploram uma elevada diversidade de espécies, um número ainda desconhecido de estoques e abastecem de pescado desde as comunidades indígenas até o mercado internacional. Entretanto, com o advento da pesca industrial na região, as comunidades locais sentem-se ameaçadas com o desenvolvimento intenso destas pescarias.

A pesca na região bragantina é exercida por diversos grupos de pescadores que diferem ente si quanto à sua capacidade e autonomia de produção, captura e formas de organização.

Bragança aparece como o segundo maior entreposto de desembarque de pescado do Estado do Pará, com produção pesqueira da ordem de 6.000 toneladas anuais, perdendo unicamente para a capital Belém (BRITO et al, 2002).

A produção de pescado proveniente das pescarias artesanais e industriais no Estado do Pará variou durante os anos mais recentes conforme mostrado a seguir: 2000 = 101.518,7t, 2001 = 98.553,23t, 2002 = 104.705,50t e 2003 = 154.546,0t. Ao longo do período a produção desembarcada apresentou tendência decrescente com média anual de 107.000 toneladas. A produção da pesca artesanal também apresentou tendência decrescente, com média de 91.615 t e produção de 94.479 t em 2001, 95.437 toneladas em 2002 e 84.929 toneladas em 2003.

Os sistemas pesqueiros artesanais e industriais da região bragantina e do resto do Estado do Pará são de suma importância para a sócio-economia estadual, e até mesmo para a sócio-economia nacional, quando se trata apenas dos recursos pesqueiros. Entretanto, as relações de produção e comercialização do pescado oriundo das pescarias artesanais, mostram-se extremamente complexas e difusas.

O presente trabalho tem como objetivo verificar as influências que estruturam o comércio da pesca, definir a cadeia de comercialização do pescado e ainda a sazonalidade refletida na oferta qualitativa e quantitativa de peixes nas feiras municipais do município de Bragança.

### CARACTERÍSTICAS DA ÁREA

A região bragantina, que é parte integrante da planície flúvio-marinha do litoral do Estado do Pará, é caracterizada pela presença de rios, manguezais e planaltos rebaixados (BARBOSA & PINTO, 1973). A planície costeira bragantina estende-se desde a ponta do Maiaú até a foz do rio Caeté, tendo uma linha de costa de aproximadamente 40 km. Localiza-se entre os meridianos de 46°32'16"W e 46°55'11"W e os paralelos de 00°43'18"S e 00°04'17"S, conformando uma área de aproximadamente 1.570 km<sup>2</sup> (Figura 1).

O clima da região pode ser caracterizado como muito úmido, megatérmico, com período seco bem definido de junho a novembro. Faz parte das zonas mais chuvosas do Brasil, apresentando valores de pluviosidade média anual de aproximadamente 2.500 mm. A temperatura do ar apresenta pequena variação anual, com máximas entre 29,8°C e 32,8°C, médias entre 25,2°C e 26,7°C; e mínimas entre 20,4°C e 22,0°C, (SOUZA-FILHO e EL-ROBRINI, 1997).

A região é dominada por vegetação típica de manguezal com *Rizophora mangle*, *Avicennia germinans* e *Laguncularia racemosa* (MEDINA et al., 2001). O ecossistema de manguezal é uma importante fonte de nutrientes e de carbono para os sistemas costeiros (ODUM e HEALD, 1972). Por este motivo esta região é considerada muito produtiva, permitindo estruturação de uma complexa cadeia alimentar e influenciando assim positivamente a atividade pesqueira local (WOLFF et al., 1999) e das regiões adjacentes.

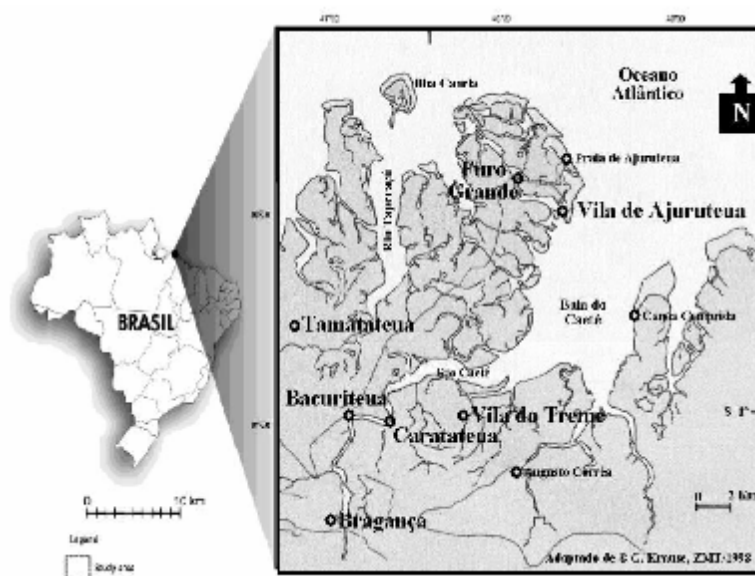


Figura 1 – Localização geográfica da Península Bragantina (adaptado de Camargo-Zorro, 1999).

## MATERIAL E MÉTODOS

Os dados analisados no presente trabalho foram obtidos através de formulários próprios (roteiros) de coleta direcionados aos diferentes atores envolvidos na cadeia de comercialização do pescado no município de Bragança, a saber: comerciantes do mercado, atravessadores e pescadores. Através destes formulários foram obtidas informações acerca das espécies comercializadas, períodos de safra ao longo do ano, preço de compra e venda, e forma de conservação e beneficiamento. Entrevistas informais e formais foram realizadas com todos os atores envolvidos na cadeia de comercialização. Todos os dados obtidos foram digitalizados em planilhas do Microsoft Excel e banco de dados (Access 8.0) para posterior análise.

Utilizando o programa STATISTICA (StatSoft Inc., 2001) foi realizada análise de variância entre os valores sazonais de venda (R\$) das espécies observadas com nível de 5% de significância.

Adicionalmente, foram catalogados dados sobre os recursos e atividades que regem a pesca no município de Bragança, através de informações disponíveis na literatura.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os artefatos de pesca utilizados na região podem ser distinguidos em técnicas fixas (tapagem, fuzarca, curral, zangarias, muzuá ou covo e matapi) e técnicas móveis (linha de mão, malhadeira, espinhel, rede de arrasto, tarrafa)

típicas da pesca artesanal e comercial. Estes petrechos não são exclusivos da zona bragantina, mas de toda a região do Salgado (NERY 1995); (FURTADO, 1993); (MOREIRA e ROCHA, 1995); (BARLETTA et al., 1998).

A pesca pode ser agrupada em função do local e do tempo de captura em duas tipologias básicas que chamamos aqui de “unidades de produção”: a pesca de pequena escala e a pesca de grande escala.

A pesca em pequena escala é caracterizada por capturas realizadas dentro do estuário e a pescaria é limitada em períodos curtos de 1 a 2 dias. As embarcações que operam na região foram classificadas pelo CEPNOR-IBAMA (1998) de acordo com características como: material do casco, propulsão, comprimento e número de tripulantes nas categorias a seguir: (1) montaria - embarcação movida a remo, casco de pequeno porte, conhecida vulgarmente como bote a remo; (2) canoa - embarcação movida a vela ou a remo e vela, sem convés ou convés semifechado, com ou sem casaria, com quilha; (3) canoa motorizada - embarcação movida a motor ou motor e vela, com ou sem convés, com ou sem casaria, comprimento menor que 8 metros; (4) barco de pequeno porte - embarcação movida a motor ou motor e vela, com casco de madeira, convés fechado ou semi fechado, com ou sem casaria, comprimento entre 8 e menos de 12 metros.

A produção é bem diversificada em função dos métodos de captura menos seletivos, destacando-se a pesca de curral, a tapagem, a pesca com puçá, pequenos espinhéis e malhadeiras. As espécies mais comumente capturadas são a pescada gó (*Macrodon ancylodon* Bloch & Schneider, 1801) da família Sciaenidae; dourada (*Brachyplatystoma flavicans* Castelnau, 1855) da família Pimelodidae; camurim (*Centropomus* spp.) da família Centropomidae; xaréu (*Caranx* spp.), timbira (*Oligoplites* spp.), da família Carangidae; tainha e pratiqueira (*Mugil* spp.) da família Mugilidae; sarda (*Pellona* spp.) da família Pristigasteridae; uricica (*Cathorops* spp.), gurijuba (*Arius parkerii* Valenciennes in Cuvier & Valenciennes, 1840), bagre (*Arius* spp.) da família Ariidae, e algumas espécies de arraias (*Dasyatis* spp.).

Esta grande diversidade de artes de pesca, tipos de embarcações de recursos explorados são citados por Isaac & Barthem (1995) como característicos da pesca artesanal. Neste grupo observa-se uma complexidade da cadeia de produção. Partindo desde o fornecedor (pescador) até o consumidor, a cadeia inclui um número variável de intermediários, os *marreteiros*, que à medida que se distanciam do produtor agregam maior valor ao produto comercializado. Evidentemente uma comercialização fragmentada não favorece a margem de lucro do pescador, que muitas vezes é submetido a um cartel do oligopólio dos marreteiros.

A falta de disponibilidade de gelo, aliada à rápida perecibilidade do peixe enquanto mercadoria, obriga o pescador a sujeitar-se aos intermediários que impõem o preço arbitrariamente, levando a uma transferência de renda do pescador para os setores de distribuição e comercialização do pescado. Esta situação, por

sua vez, gera um constante e crescente estado de empobrecimento, impedindo o acesso a bens de consumo e equipamentos que lhe permitiriam uma atividade autônoma (MOREIRA e ROCHA, 1995); (CARDOSO, 2001). Uma forma de maior independência do pescador é conseguida com o peixe salgado, porque conserva-se ao longo do tempo e não apresenta desvalorização, podendo ser vendido quando a oferta dos marreteiros é melhor.

Por outro lado, a pesca em larga escala é caracterizada pelas capturas feitas fora do estuário, geralmente com embarcações de maior tamanho com comprimento maior ou igual a 12 metros, movidas a motor ou motor e vela, com casco de madeira ou ferro, com casaria e convés fechado. O tempo de pesca não costuma ser inferior a 10 dias. A conservação do pescado é feita em gelo, o que garante maior autonomia à atividade.

A exploração pesqueira industrial tornou-se uma atividade bastante lucrativa, tendo ocupado em 1980 o nono item na lista de produtos de exportação do Estado do Pará, com a cifra de US\$ 13 milhões (Banco do Brasil, Cacex 1980). Desta quantidade, estima-se que 90% corresponda à piramutaba (*Brachyplatystoma vaillantii* Valenciennes, 1840), caracterizando a importância da espécie e o comércio seletivo de exportação.

Atualmente as espécies de peixes capturados comumente nesta atividade são a serra (*Scomberomorus brasiliensis* Collette, Russo & Zavala, 1978) da família Scombridae; pescada amarela (*Cynoscion acoupa* Lacepède, 1801) e cações (*Carcharhinus* spp.). Recentemente a pesca do pargo - *Lutjanus purpureus* Poey, 1876 - e lagostas - *Panulirus argus* (Latreille, 1804), *Panulirus laevicauda* (Latreille, 1817) e *Scyllarides delfosi* (Holthuis, 1960) - tornaram-se também importantes na região, após a depleção dos estoques do Nordeste do Brasil. As artes de pesca mais utilizadas nesse tipo de captura são o espinhel e a malhadeira.

Este tipo de pesca é caracterizado por uma cadeia de comercialização mais curta, onde a presença do atravessador não se mostra tão freqüente, reduzindo os possíveis conflitos existentes quando sujeitos à presença de intermediários. Esta maior organização é característica de um tipo de produção industrial onde o pescado desembarcado é imediatamente colocado em caminhões frigoríficos e exportado para o mercado consumidor existente principalmente na capital Belém e mercados da região Nordeste (em particular o Estado do Ceará). Esta atividade, já fora descrita por Maneschy (1990), tendo como destaque grandes grupos econômicos nordestinos que exploravam, em Bragança, a pesca de larga escala visando o beneficiamento e a exportação.

Dentre a variabilidade de formas de conservação e processos de beneficiamento do pescado observado no município de Bragança, a salga constitui a técnica de maior difusão entre os pescadores por garantir uma conservação de baixo custo e de grande durabilidade. Esta preferência pela utilização da salga como método de conservação do pescado já há muito tempo é praticada pelos pescadores da região, como atestado por Goeldi, em 1898, quando registrou a introdução de cerca de 114 toneladas de peixe salgado, procedente da zona do Salgado, nos mercados de Belém (GOELDI, 1900-49 in FURTADO, 1990).

## CONSIDERAÇÕES SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO EM BRAGANÇA - PARÁ

Neste processo de conservação e beneficiamento, observa-se a geração de duas linhas de relações comerciais ou unidades: a (1) familiar ou de pequena escala (Figura 2) onde a família se encarrega do processo de limpeza e salga do pescado que é proveniente da pesca de pequena escala, e (2) de larga escala (Figura 3), onde há a terceirização do processo de limpeza e salga realizada nos barcos e em barracas instaladas no entorno do mercado da cidade de Bragança.



Figura 2 – Forma de comercialização do peixe salgado no processo de beneficiamento familiar ou de pequena escala na região bragantina.

O processo de salga representa um valioso investimento, posto que a conservação por um maior período permite que o pescador procure um preço melhor ou espere um período de maior valor comercial deste, preferencialmente durante as entressafas dos recursos.

A salga de pescado, de primeira ou segunda qualidade, agrega valor ao pescado fresco, como pode ser visto na Tabela 1. A se considerar a piramutaba e o bagre, tem-se que o preço final do pescado mais do que dobrou após a salga. No caso da dourada e da gurijuba o acréscimo obtido na comercialização do pescado salgado foi 70% em relação ao pescado fresco.

Tabela 1 – Preços de compra (fresco) e venda (salgado) de pescado na região bragantina.

Espécies	Preço (R\$)	
	fresco	salgado
piramutaba	0,50	1,30
bagre	0,60	1,30
dourada	1,00	1,70
gurijuba	1,00	1,70

Figura 3 – Processo de beneficiamento da salga de pescado em larga escala na região bragantina.

O mercado de pescado em Bragança está estruturado de forma muito peculiar, pela grande quantidade de atores envolvidos no processo e pelos seus relacionamentos (Figura 4). Furtado (1990) já comentava que uma das principais características da pesca artesanal era a dependência do pescador de uma rede de intermediários.

O pescado comercializado em Bragança apresenta origens diferentes em função dos principais portos de desembarque do Estado: Belém, mercados próximos (Vigia, Salinas) e da própria região Bragantina, originando assim 03 diferentes cadeias de comercialização (Figura 4). Os Peixes trazidos dos mercados próximos, como Vigia e Salinas (Figura 4a), já chegam ao porto salgados. Os peixes trazidos de Belém (Figura 4b) chegam resfriados e levados às casas de salga existentes no porto de Bragança, que após o beneficiamento são colocados à venda no mercado local ou levados de volta a Belém ou às colônias regionais (Ex.: Montenegro, km 47 e km 48 da rodovia Pará-Maranhão, Capitão Poço, Capanema, São Miguel e Castanhal).

O pescado originado na própria região bragantina (Figura 4c) é procedente das pescarias de larga (realizada na costa Norte) e pequena escalas (realizadas em regiões próximas à península bragantina). Sua comercialização pode ser realizada de três formas sendo que em todas elas, a venda é intermediada pelo atravessador.





CONSIDERAÇÕES SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO EM BRAGANÇA - PARÁ

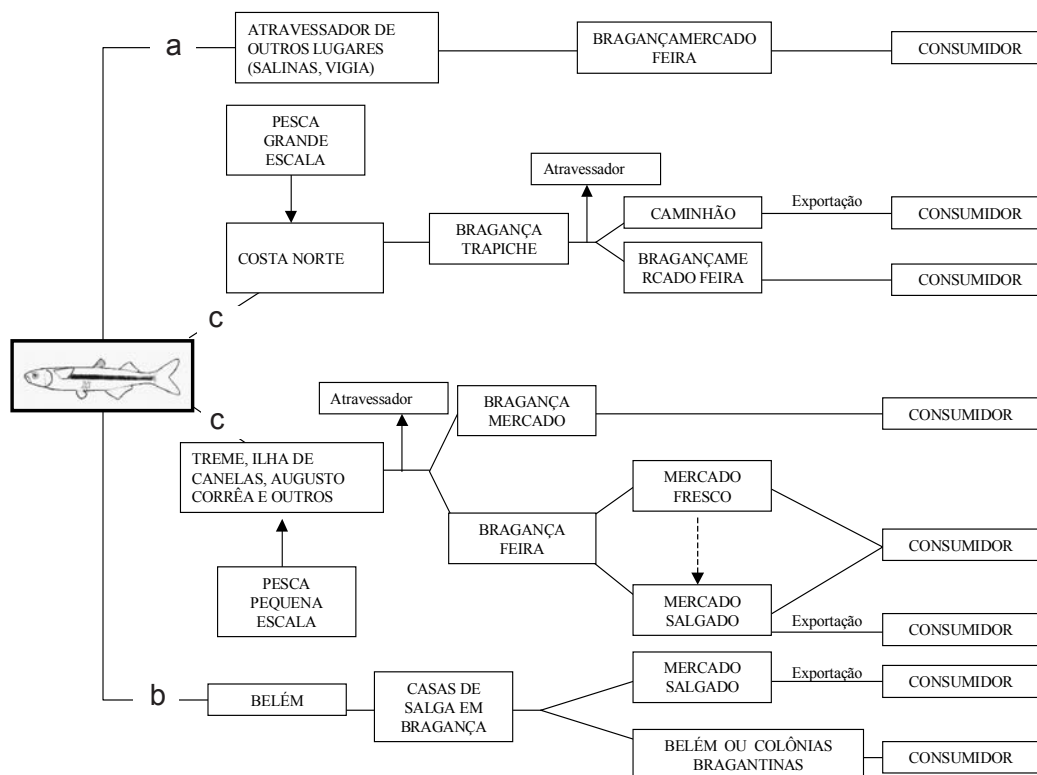


Figura 4 – Fluxograma da cadeia de comercialização do pescado no município de Bragança.

**Comercialização no mercado municipal de peixe**

A forma de comercialização no mercado municipal é exclusivamente de peixes frescos, ou seja, sem técnicas sofisticadas de beneficiamento. Nenhum dos comerciantes atuantes no local é dono de embarcação ou participa ativamente do processo de pesca. A compra do pescado é feita no porto com os atravessadores, que chegam ao porto durante as marés altas trazendo o peixe em baús com gelo. O peixe é separado, por espécie, e pesado em grandes cubas durante o processo de venda para os comerciantes do mercado. A prefeitura cobra uma taxa de 5 % sobre o valor do peixe comercializado; a receita gerada deve ser usada para conservar o espaço usado para a comercialização.

O peixe comercializado no mercado municipal de peixe procede de pescarias de pequena ou grande escalas realizadas na Ilha de Canela (localizada na desembocadura do Rio Taperaçú, paralelo ao Rio Caeté) e de toda a península bragantina. O mercado também é abastecido por pescados desembarcados em Vigia e Salinas.

### **Comercialização na feira pública de peixe**

A pesca de pequena escala realizada com barcos pequenos ou técnicas de pesca fixas (como curral e tapagem) é caracterizada por apresentar menor fator de seletividade, gerando, por isso, capturas mais diversificadas, com peixes de menor tamanho e de menor valor comercial. Este pescado abastece, preferencialmente, a feira pública de peixe. Parte desta produção pesqueira vem de outras localidades como a Ilha de Canela e o município de Augusto Corrêa.

A maioria dos feirantes é constituída por moradores da cidade de Bragança ou de comunidades próximas da cidade, como por exemplo, Vila do Treme e Caratateua. Não sendo pescadores ou donos de embarcações, os feirantes compram o pescado de atravessadores e o revendem em barracas simples, construídas em pontos alugados pela prefeitura. Aqui verificam-se duas vertentes na comercialização: (1) venda de peixes frescos e (2) venda de peixe salgado. O comércio é abastecido principalmente por peixe fresco. A comercialização de peixe salgado, com importante participação no mercado, oferece como vantagem a maior durabilidade do produto com pequena perda no preço, pois tanto o peixe fresco quanto o salgado possuem praticamente o mesmo valor de venda. Porém, a produção de peixe salgado é muito maior que o consumo em Bragança e o estoque excedente é destinado à venda nos mercados de municípios menores e/ou pequenos aglomerados urbanos ou *colônias* (Ex.: Montenegro, km 47 e km 48 da rodovia Pará-Maranhão, Capitão Poço, Capanema, São Miguel e Castanhal). O excedente não comercializado na feira gera um segundo processo de negociação: o pescado não comercializado até o final do dia é vendido aos “salgadores” que revendem este refugio como peixe salgado.

### **Comercialização com os caminhoneiros**

A atividade gira em torno de duas tipologias de conservação do pescado: peixe fresco e peixe salgado. O comércio com os caminhões ocorre por intermédio de um atravessador que estabelece o contato com os pescadores e faz a pesagem do pescado no momento do desembarque e imediata transferência aos caminhões. Este atravessador recebe uma porcentagem em cima do montante da venda.

As espécies de peixes mais comumente encontradas para comercialização no município de Bragança são listados na (Tabela 2).

O produto da pesca artesanal de pequeno porte – peixes de espécies variadas e com menor valor de mercado – é comercializado para inúmeros municípios do Pará e Maranhão. Os produtos das pescarias de larga escala, que se restringem à captura de poucas espécies, destacando a pescada amarela, serra, cações e pargo, peixes nobres e de significativa valia comercial, estão principalmente destinados à venda para exportação onde os principais agentes desta atividade são os caminhoneiros (geleiras) que levam cerca de 8 a 12 toneladas de pescado por viagem, destinadas ao nordeste e sudeste do país (Tabela 3).

CONSIDERAÇÕES SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADO EM BRAGANÇA - PARÁ

Tabela 2 – Nome vulgar, família e espécie dos peixes encontrados nos pontos de comercialização de Bragança. ME = mercado; FE = feira e EX = exportação.

Família	Nome		Ocorrência		
	vulgar	científico	ME	FE	EX
Gobiidae	amuré	<i>Gobionellus oceanicus</i> (Pallas, 1770)		x	
Gymnuriidae	arraia baté	<i>Gymnura micrura</i> (Bloch & Schneider, 1801)		x	
Dasyatidae	arraia	<i>Dasyatis</i> spp Rafinesque, 1810	x	x	
Ariidae	bragalhão	<i>Arius couma</i> . (Valenciennes, 1840)	x	x	
Ariidae	bagre	<i>Arius herbergii</i> (Bloch, 1794)	x	x	
Ariidae	bandeirado	<i>Bagre bagre</i> (Linnaeus, 1766)	x	x	
Polinemidae	barbudo	<i>Polydactylus virginicus</i> (Linnaeus, 1758)		x	
Gerreidae	bico doce	<i>Eucinostomus</i> spp Baird & Girard in Baird, 1855. <i>Diapterus auratus</i> Ranzani, 1842		x	
Carangidae	birrete, pampo	<i>Trachinotus</i> spp. Lacepède, 1801 <i>Peprilus paru</i> (Linnaeus, 1758)	x	x	
Carangidae	brilhoso	<i>Chloroscombrus chrysurus</i> (Linnaeus, 1766)		x	
Carcharhinidae	cação, tubarão	<i>Carcharhinus</i> sp Blainville, 1816	x	x	x
Mugilidae	caica, tainha, pratiqueira	<i>Mugil</i> spp. Linnaeus, 1758	x	x	
Ariidae	cambéua	<i>Arius grandicassis</i> (Valenciennes, 1840)	x	x	
Centropomidae	canurim	<i>Centropomus</i> spp., Lacepède, 1802	x	x	
Ariidae	cangatá	<i>Arius</i> spp., Valenciennes in Cuvier & Valenciennes, 1840	x	x	
Lobotidae	carauaçu	<i>Lobotes surinamensis</i> (Bloch, 1790)	x	x	
Scombridae	cavala	<i>Acanthocybium solanderi</i> (Cuvier, 1832)	x	x	x
Sciaenidae	cururuca	<i>Microgogonias furnieri</i> (Desmarest, 1823)	x	x	
Pimelodidae	dourada	<i>Brachyplatystoma flavicans</i> Castelnau, 1855	x	x	x
Pimelodidae	filhote	<i>Brachyplatystoma filamentosum</i> (Lichtenstein, 1819)	x	x	
Haemulidae	giquiri	<i>Conodon nobilis</i> (Linnaeus, 1758)	x	x	
Ariidae	gurijuba	<i>Arius parkeri</i> (Traill, 1832)	x	x	x
Ariidae	jurupiranga	<i>Arius rugispinis</i> Valenciennes, 1840		x	
Serranidae	mero	<i>Epinephelus itajara</i> Lichtenstein, 1822	x	x	x
Batrachoididae	pacarum	<i>Batrachoides surinamensis</i> (Bloch & Schneider, 1801)	x	x	
Lutjanidae	pargo	<i>Lutjanus</i> spp. Bloch, 1790	x	x	x
Ephippidae	parú	1787)	x	x	
Sciaenidae	nó de cachorro	<i>Menticirrhus</i> spp Gill, 1861.	x	x	
Carangidae	peixe galo	<i>Selene vomer</i> (Linnaeus, 1758)		x	
Haemulidae	peixe pedra	<i>Genyatremus luteus</i> (Bloch, 1790)	x	x	
Sciaenidae	corvina	<i>Cynoscion microleptotus</i> (Cuvier, 1830)	x	x	
Sciaenidae	pescada	<i>Cynoscion</i> spp Gill, 1861.	x	x	
Sciaenidae	pescada amarela	<i>Cynoscion acoupa</i> (Lacepède, 1801)	x	x	x
Sciaenidae	pescada branca	<i>Flagioscion squamosissimus</i> (Heckel, 1830)	x	x	
Sciaenidae	pescada Gó	<i>Macrodon ancylodon</i> (Bloch & Schneider, 1801)	x	x	x
Pimelodidae	piaba	<i>Pimelodus blochii</i> Valenciennes, 1840		x	
Pimelodidae	piramutaba	<i>Brachyplatystoma vailantii</i> (Valenciennes, 1840)		x	
Megalopidae	pirapema	<i>Megalops atlanticus</i> Valenciennes, 1847	x	x	x
Pristigasteridae	sarda	<i>Pellona</i> spp Valenciennes in Cuvier & Valenciennes, 1847.	x	x	
Scombridae	serra	<i>Scomberomorus regalis</i> (Bloch, 1793)	x	x	x
Sciaenidae	sete grudes	<i>Nebris microps</i> Cuvier, 1830	x	x	
Carangidae	timbira, pratuíra	<i>Oligoplites</i> spp Gill, 1863.	x	x	
Anablepidae	tralhoto	<i>Anableps anableps</i> (Linnaeus, 1758)		x	
Sphymidae	tubarão martelo, cação	<i>Sphyma</i> sp Rafinesque, 1810	x	x	x
Ariidae	urica	<i>Cathorops</i> spp Jordan & Gilbert, 1883.		x	
Ariidae	uritinga	<i>Arius proops</i> (Valenciennes, 1840)		x	
Carangidae	xaréu	<i>Caranx</i> spp. Lacepède, 1801	x	x	x

Tabela 3 – Principais destinos dos pescados transportados em caminhões frigoríficos a partir de Bragança.

Pescado	Estado					
	CE	MA	BA	RJ	SP	GO
serra	X	X	X			
cação			X	X	X	
pargo	X		X			
pescada amarela		X	X			X

O preço de comercialização final, como em toda cadeia de comercialização, varia em função da maior ou menor oferta da espécie comercializada. No período de safra e entressafra. A pescada gó, por exemplo, que é um peixe de grande aceitação no mercado de Bragança, tem preço que varia entre o mínimo de R\$ 0,50 por quilo no período da safra e o máximo de R\$ 2,50 no período de entressafra (Tabela 4).

Tabela 4 – Variação do preço de venda (R\$) dos peixes ao consumidor no mercado de Bragança em relação a sazonalidade.

Pescados	Meses de safra												Média de custo do pescado (R\$)			
													fresco		salgado	
	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	máximo	mínimo	máximo	mínimo
pescada amarela								X	X	X	X		4,50	2,50	5,00	3,50
pescada gó			X	X	X	X	X						2,50	0,50	2,50	1,00
serra	X	X	X	X	X	X	X						3,00	1,50	2,00	1,00
pargo						X	X	X	X	X	X	X	3,00	2,20		
bagre		X	X	X	X	X	X						3,00	1,00	1,60	1,00
bandeirado		X	X	X	X	X							2,00	1,00	2,00	1,50
arraia	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	3,00	1,50		
sarda							X	X	X	X	X	X	1,00	1,00		
uritinga					X	X	X	X					2,00	1,50	2,00	1,50
cambéua	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2,00	1,50	1,00	0,80
cangatá	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2,00	1,50	1,00	0,80
cação							X	X	X	X	X	X	3,50	1,00	2,00	1,50
gurijuba								X	X	X	X	X	3,20	1,00	2,00	1,50
xaréu				X	X	X	X	X	X	X	X	X	3,00	1,00		

Uma estratégia de mercado consiste em comprar peixes de alta qualidade na safra quando o preço é menor, beneficiá-lo com a salga e vendê-lo na entressafra quando atinge maior valorização de mercado devido à menor disponibilidade.

A análise estatística de variância mostrou que os preços não são significativamente diferentes (ANOVA,  $F = 0,76$ ;  $p > 0,05$ ) (Tabela 5). Assim sendo, o processo da salga não desvaloriza o preço do pescado, mantendo o produto por mais tempo sem nenhum custo adicional.

Tabela 5 – Súmula da análise estatística da variância (ANOVA).

Análise de variância								
Efeitos significantes em $p < 0,05000$								
	SS	GL	MS	SS	GL	MS	F	p
	Efeito	Efeito	Efeito	-	-	-		
Preço	0,75438	1	0,75438	45,3623	46	0,98614	0,76499	0,38632

### CONCLUSÕES

Os desembarques de pescado que ocorrem nos portos na cidade de Bragança são de grande importância sócio-econômica, gerando renda a uma grande parcela da população residente não só no município, mas também em localidades rurais próximas, que dependem direta ou indiretamente da atividade de pesca.

A cadeia de comercialização do pescado em Bragança apresenta-se extremamente complexa e tornam-se nítidas influências as responsáveis por sua estrutura: a variabilidade quantitativa e qualitativa do pescado é estritamente correlacionada com a sazonalidade típica de ambientes equatoriais e ainda mais visíveis em ecossistemas estuarinos. Esta sazonalidade, cuja dinâmica já faz parte do patrimônio cultural da população local, se reflete na oferta do pescado ao consumidor final.

Nítidas também são as influências sócio-econômicas sobre a atividade de pesca, que acabam por ser direcionadas e mantidas também pelo aviação feito pelos atravessadores de maior influência. A comercialização fragmentada não favorece a margem de lucro do pescador, que é submetido ao oligopólio de um cartel de marreteiros ou intermediários, caracterizando uma clara transferência de renda para os atores envolvidos na distribuição e comercialização do pescado.

Em um ciclo vicioso e ainda mais prejudicial, a indisponibilidade de gelo, combustível e outros insumos necessários à pesca obriga o pescador a se submeter aos marreteiros locais, e o leva ao comprometimento de sua produção e, portanto, de seus lucros. Nessa condição, o pescador é impedido de ter acesso a bens e equipamentos que lhe permitiriam uma atividade autônoma, possibilitando uma maior margem de lucro, visto que sua produção poderia ser vendida diretamente ao consumidor a preços maiores. O processo de salga é empregado como alternativa para obtenção de lucros mais altos, já que a durabilidade do pescado salgado permite ao pescador o uso de estratégias de comércio.

Levando em conta a importância da atividade pesqueira para região, bem como para o Estado, estudos adicionais sobre a atividade pesqueira e a cadeia de comercialização do pescado que é desembarcado em Bragança devem ser estimulados e implementados para estabelecer os elos e agentes envolvidos na atividade, bem como o destino final de todos os produtos de pescado.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA, G. V.; PINTO, M. N. Geomorfologia da folha SA-23(São Luiz) e parte da folha SA-24 (Fortaleza). In: **Brasil. Projeto RADAM BRASIL**. Folha SA-23(São Luiz) e parte da folha SA-24 (Fortaleza); Geologia, geomorfologia, solos, vegetação e uso potencial da terra. Rio de Janeiro. Cap. 1, Levantamento de recursos naturais, 3:3-37, 1973.

BARLETTA, M.; BARLETTA-BERGAN, A.; SAINT-PAUL, U. Description of the fisheries structure in the mangrove-dominated region of Bragança (State of Pará, Nort Brazil). **Ecotropica**, 4(1-2)41-53p, 1998.

CAMARGO-ZORRO, M. **Biologia e estrutura populacional das espécies da família Sciaenidae (Pisces: Perciformes), no estuário do rio Caeté, município de Bragança, Pará-Brasil**. Dissertação de Mestrado. Centro de Ciências Biológicas da UFPA e MPEG. Belém-PA. 84p, 1999.

CARDOSO, E. S. **Pescadores artesanais: natureza, território, movimentos sociais**. Tese de Doutorado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da USP. São Paulo-SP. 143p. Centro de Ciências Biológicas da UFPA e MPEG. Belém-PA. 84p., 2001.

CARVALHO FILHO, A. **Peixes da costa brasileira**. Editora Marca d'água. São Paulo. 304p. Ilust., 1994.

CEPENE, **Estatística da pesca- 1996- Brasil. Grandes regiões e unidades da federação**. Ministério do Meio Ambiente, dos Recursos Hídricos e da Amazônia legal. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. 121p., 1997.

CEPNOR/IBAMA. **Boletim estatístico da pesca extrativa marinha no estado do Pará nos anos de 1996 e 1997**. Belém, IBAMA., 1998.

CERVIGÓN, F. **Los peces marinhos de Venezuela**. Volumen III. 2ª edición. Editorial Ex. Libris, Caracas. 1994

CERVIGÓN, F. et. al. **Guia de campo de las especies comerciales marinas y de aguas salobres de la costa septentrional de sur America**. FAO. Roma. 513 pp. XL láminas., 1992.

CHAO, L. N. **A basis for classifying Western Atlantic Sciaenidae (Teleostei: Perciformes)**. U.S. Department of Commerce; National Oceanic and Atmospheric Administration; National Marine Fisheries Service. 65p., 1978.

DITTMAR, T.. **Outwelling of organic matter and nutrients from a mangrove in north Brazil: Evidence from organic tracers and flux measurements**. MADAM Project 5th International Conference. Conference Abstracts. p37-38., 1999.

FIGUEIREDO, J. L.; MENEZES, N.A. **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil**. II. Teleostei (1). Museu de Zoologia, Universidade de São Paulo. 110p. 1978.

FURTADO, L. G. Características gerais e problemas da pesca amazônica no Pará. **Bol. Mus. Par. Emílio Goeldi**. Série Antropologia. 6(1): 41-93., 1990.

FURTADO, L. G., **Pescadores do Rio Amazonas: um estudo antropológico da pesca ribeirinha numa área amazônica**. Museu Paraense Emílio Goeldi. 486p. II. 1993.

ISAAC, V. J.; BARTHEM, R. B. Os recursos pesqueiros na Amazônia brasileira. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, 11(2): 295-339., 1995.

MANESCHY, M. C. . A arte do pescador artesanal. **Bol. Mus. Par. Emílio Goeldi**. Série Antropologia. 6(1): 95-105., 1990.

MANESCHY, M. C. **Ajuruteua, uma comunidade pesqueira ameaçada**. Belém, Pará. Universidade Federal do Pará. CFCH. 167p., 1995.

MARQUES DA SILVA, N. S.; CARVALHO, E. A.; MELLO, C. S. **Levantamento preliminar das angiospermas do manguezal da estrada de Ajuruteua, município de Bragança (PA)**. III Workshop Internacional sobre Dinâmica e Recomendações para Manejo em Áreas de Manguezais de Bragança - Pará. Resumos:3-4., 1997.

MEDINA, E.; GIARRIZZO, T.; MENEZES, M.; CARVALHO-LIRA, M.; CARVALHO, E.; PERES, A.; BRITO, A.; ESPÍRITO SANTO, R.; REISE, A. AND BRAGA, C. . **Mangal communities of the "Salgado Paraense": ecological heterogeneity along the Bragança Peninsula assessed through soil and leaf analysis**. Amazoniana – Limnologia et oecologia regionalis systemae fluminis Amazonas, 34 (XVI): 397-416., 2001.

MENEZES, N. A.; FIGUEIREDO, J. L. . **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil**. V.Teleostei (4). Museu de Zoologia. Universidade de São Paulo. 105p., 1985.

MOREIRA, E. S.; ROCHA, R. M. da. Pesca estuarina: uma contribuição ao estudo da organização social da pesca no Pará. **Bol. Mus. Par. Emílio Goeldi**. Sér. Antropologia. 11 (1): 57-86., 1995.

NERY, A. C. Traços da tecnologia pesqueira de uma área de pesca tradicional na Amazônia- zona do Salgado- Pará. **Bol. Mus. Par. Emílio Goeldi**. Sér. Antropologia. 11 (2): 183-339., 1995.

ODUM, W. E.; HEALD, E. J. Trophic analysis of an estuarine mangrove community. **Bull. Mar. Sci.** 22: 671-738., 1972.

PEREIRA, R. **Peixes de nossa terra**. São Paulo. Livraria Nobel, 2ª edição. 129p., 1986.

RIBEIRO NETO, B. F. **Análise ecomorfológica das comunidades de peixes do complexo baía-estuário de Santos e São Vicente**. Tese de Doutorado. Instituto Oceanográfico da Universidade de São Paulo. 131p., 1993.

SENNA, C. **Aplicações de sensoriamento remoto no mapeamento do litoral do NE do Pará**. III Workshop ECOLAB. Livro de resumos expandidos. Belém-Pará- Brasil. 87-88p., 1995.

SOUZA FILHO, P. W M.; EL-ROBRINI, M. A influência das variações do nível do mar na sedimentação da planície costeira bragantina durante o holoceno-Nordeste do Estado do Pará. 308-337 pp. *In*: COSTA, M. L.; ANGÉLICA, R. S. (eds.). **Contribuições à geologia da Amazônia**. Belém, FINEP. 1997.

StatSoft, Inc. STATISTICA (data analysis software system), version 6. URL: [www.statsoft.com](http://www.statsoft.com)., 2001.

VERÍSSIMO, J. **A pesca na Amazônia**. Coleção Amazônica. Série José Veríssimo. Universidade Federal do Pará. 101p., 1970.

WOLFF, M., KOCH V.; ISAAC, V.J. **A trophic flow model of the Caeté mangrove estuary (North Brasil) with considerations for the sustainable use of its resources**. MADAM Project 5th International Conference. Conference Abstracts. p.91-92., 1999.