

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO-UFMA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DE CHAPADINHA-CCCh  
CURSO DE ZOOTECNIA  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**ANÁLISE SOCIOECONÔMICA E PERFIL DO CONSUMO DE PESCADO EM UMA  
COMUNIDADE QUILOMBOLA NO ESTADO DO MARANHÃO**

DISCENTE: Francisco Jhonathan da Luz Araujo  
ORIENTADORA: Prof.<sup>a</sup> Dra. Jane Mello Lopes

CHAPADINHA  
2023

FRANCISCO JHONATHAN DA LUZ ARAUJO

**ANÁLISE SOCIOECONÔMICA E PERFIL DO CONSUMO DE PESCADO EM UMA  
COMUNIDADE QUILOMBOLA NO ESTADO DO MARANHÃO**

Projeto de TCC apresentado ao colegiado do curso de Zootecnia, Centro de Ciências de Chapadinha, da Universidade Federal do Maranhão como pré-requisito para obtenção do título de bacharel em Zootecnia.

CHAPADINHA -MA

2023

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).  
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Da Luz Araujo, Francisco Jhonathan.

ANÁLISE SOCIOECONÔMICA E PERFIL DO CONSUMO DE PESCADO E  
DA PESCA EM UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA NO ESTADO DO  
MARANHÃO / Francisco Jhonathan Da Luz Araujo. - 2023.

42 p.

Orientador(a): Jane Mello Lopes.

Monografia (Graduação) - Curso de Zootecnia,  
Universidade Federal do Maranhão, Universidade Federal do  
Maranhão, 2023.

1. Agricultura familiar. 2. Peixe. 3. Vila Criulis.  
I. Mello Lopes, Jane. II. Título.

FRANCISCO JHONATHAN DA LUZ ARAUJO

**ANÁLISE SOCIOECONÔMICA E PERFIL DO CONSUMO DE PESCADO EM UMA  
COMUNIDADE QUILOMBOLA NO ESTADO DO MARANHÃO**

Projeto de TCC apresentado ao colegiado do curso de Zootecnia, Centro de Ciências de Chapadinha, da Universidade Federal do Maranhão como pré-requisito para obtenção do título de bacharel em Zootecnia.

ORIENTADORA: Prof.<sup>a</sup> Dra. Jane Mello Lopes

**BANCA EXAMINADORA**

---

Profa. Dra. Jane Mello Lopes  
Orientadora  
Universidade Federal do Maranhão

---

Prof. Dr. James Ribeiro de Azevedo  
Avaliador  
Universidade Federal do Maranhão

---

Prof. Dr. José Roberto Brito Freitas  
Avaliador  
Universidade Federal do Maranhão

CHAPADINHA-MA  
2023

Dedico esta monografia à Deus e minha família, em especial a memória de Francis Lis Vieira de Sousa e Maria dos Milagres Bastos Oliveira, que me apoiaram e incentivaram desde o início da graduação.....

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente ao nosso Senhor Deus e a Nossa senhora por todas as vezes que me vi desamparado e com vontade de desistir, rezei e me deram forças para continuar, agradeço pelas provações boas e ruins, pois tudo faz parte do processo e aprendizagem.

A minha família por todo o apoio, aos meus pais, por serem exemplos de coragem, honestidade, resistência, agradeço por me incentivar a estudar, por nunca deixaram faltar alimento na mesa, debaixo de muita luta, fomos criados e moldados para ter um caráter bom e com muita dignidade e forças para lutar.

Agradeço a minha diretora que não se faz mais presente entre nós, Dona Francis-lis um exemplo de mulher, pessoa, uma profissional exemplar, ela que me incentivou a fazer o curso de zootecnia, falando sempre “Me chama para tua festa”, obrigado por todo o apoio e contribuição.

Agradeço as minhas irmãs, Josâmia por todo carinho, apoio e muito incentivo, a Josivania por me estressar durante esse percurso no qual amadureci cuidando das peripécias dela de adolescente e Jordania a minha filhinha do coração que me acha superinteligente e que sou exemplo para ela.

Agradeço aos meus irmãos Joabson e Juarez pelas brigas de apoio, a minha tia Tereza por sempre me apoiar, por rezar por mim e sempre falar que eu ia conseguir, as minhas primas Ismaele e Josilene por todo o apoio e ajuda, vocês foram essenciais para este trabalho.

Agradeço a minha amiga dona Milagres que é uma linda estrela no céu, você sempre dizia, “estuda meu filho para poder ajudar sua família”, agradeço por fornecer internet para estudar, durante boa parte do Ead, muito obrigado, de coração.

Agradeço aos meus amigos da faculdade Arlan, Eduardo, Nayonara, Vanilisa, Gabrielle, Marta, Eryka, Amanda, Gildean, Milena, Marina, Myllena, Joana, Irajane e em especial a minha amiga Josenildes que foi e é minha parceira de graduação, uma amiga que apoia, briga, incentiva e ajuda, que tem um coração enorme, foi um prazer ter você como amiga durante toda minha graduação, você vai longe e muito obrigado.

Agradeço aos grupos que participei Geneal, Gadleite, a Empresa Agropec Jr, e ao no final o Grupo Pescado por me aceitar e contribuir no meu aprendizado de aluno e profissional.

Agradeço a Professora Dra. Jane Mello Lopes por ter aceitado me orientar, pelos incentivos e conhecimentos repassados, e pelas broncas rsrs.

Agradeço a Universidade Federal do Maranhão por desempenhar um papel excelente para a minha vida acadêmica, pois o ensino repassado pelos profissionais que nela atuam, são enriquecedores.

Aos meus amigos da minha cidade Merika, Ildevania, Linalva, Alex, Mauricio, Luciano, Rosa, Geane, Girlene, Alcides, Dalva Maria e Anastácia, vocês são demais.

A minha republica “Lá casa 79”, Rúbia, Vinicius e Adriana os mais diversos tipos de personalidades dentro de uma só casa, vocês foram uma família para mim....  
Agradeço a todos de coração, MUITO OBRIGADO!!

“A mudança não virá se esperarmos por outra pessoa ou outros tempos. Nós somos aqueles por quem estávamos esperando. Nós somos a mudança que procuramos.”

- Barack Obama

## RESUMO

Quilombos de cultura africana são caracterizados por crenças e comportamentos específicos, além da sua alimentação com características próprias. Neste sentido, o objetivo dessa pesquisa foi avaliar o consumo de peixes e o perfil socioeconômico dos profissionais da pesca artesanal em uma comunidade quilombola em Brejo no estado do Maranhão. Além disso, objetivou-se compreender as práticas alimentares, caracterizar os recursos pesqueiros na alimentação dessas famílias, além de identificar as formas de criação de peixes na comunidade. Durante a pesquisa na comunidade quilombola Vila dos Criulis, pudemos identificar que das 100 pessoas entrevistadas, 40% são do sexo masculino e 60% sexo feminino. A idade variou entre 19 e 80 anos, sendo que a maior parcela dos entrevistados (50%) está na faixa etária compreendida entre 30 a 49 anos. A maioria dos entrevistados (62%) se declararam pretos, 31% pardas e 7% brancas. Com relação a sua origem, 60% afirmam ser nascidos e criados na comunidade e que moram no mesmo local desde os 3 anos de idade. 100% das pessoas entrevistadas afirmaram consumir carne de peixe diariamente sendo o mesmo originado da pesca artesanal ou comercializado no mercado da cidade. A época de maior consumo de peixe em suas residências ocorre na época das secas (estação seca), comparado a época das chuvas (inverno). As espécies mais consumidas na comunidade segundo os entrevistados são o tambaqui, tucunaré, surubim e a sambuda. A atividade pesqueira na comunidade apresenta características de subsistência familiar, onde o uso de embarcações de pequeno porte, associado a apetrechos de pesca confeccionados e mantidos de forma artesanal formam os caracteres sociais, econômicos e culturais da comunidade. Os recursos provenientes da pesca não são suficientes para suprir as necessidades básicas de forma geral, tendo os benefícios sociais e aposentadorias um fator importante na renda dessas famílias. Os pescadores relatam dificuldades variadas, mas estão cientes das mudanças pelas quais a pesca tem passado nos últimos anos, demonstrando interesse na continuidade desta atividade tradicional.

**Palavras chave:** Vila dos Criulis, agricultura familiar, peixe, alimentação, costumes

## ABSTRAT

Quilombos of African culture are characterized by specific beliefs and behaviors, in addition to their food with its own characteristics. In this sense, the objective of this research was to evaluate fish consumption and the socioeconomic profile of artisanal fishing professionals in a quilombola community in Brejo in the state of Maranhão. Furthermore, the objective was to understand eating practices, characterize the fishing resources used in the diet of these families, in addition to identifying the ways in which fish are raised in the community. During the research in the Vila dos Criulis quilombola community, we were able to identify that of the 100 people interviewed, 40% were male and 60% were female. The age ranged between 19 and 80 years old, with the largest portion of interviewees (50%) being in the age group between 30 and 49 years old. The majority of respondents (62%) declared themselves black, 31% brown and 7% white. Regarding their origin, 60% say they were born and raised in the community and have lived in the same place since they were 3 years old. 100% of people interviewed said they consume fish meat daily, whether it comes from artisanal fishing or is sold in the city market. The time of greatest consumption of fish in their homes occurs during the dry season (dry season), compared to the rainy season (winter). The most consumed species in the community according to those interviewed are tambaqui, tucunaré, surubim and sambuda. Fishing activity in the community presents characteristics of family subsistence, where the use of small vessels, associated with fishing equipment made and maintained by hand form the social, economic and cultural characteristics of the community. Resources from fishing are not sufficient to meet basic needs in general, with social benefits and pensions being an important factor in the income of these families. Fishermen report varying difficulties, but are aware of the changes that fishing has undergone in recent years, demonstrating interest in the continuity of this traditional activity.

**Keywords:** Vila dos Criulis, family farming, fish, food, customs

## Lista de Figuras

<b>Figura 1.</b> Vista aérea da Comunidade Vila dos Criulis (Fotos:Raphael de Oliveira, 2023).....	19
<b>Figura 2.</b> Moradores no momento da entrevista na comunidade quilombola Vila dos Criulis, Brejo Ma. (Fonte: autor).....	21
<b>Figura 3.</b> Nível de escolaridade dos moradores da comunidade Vila dos criulis.....	22
<b>Figura 4.</b> Espécies de peixes consumido na comunidade Vila dos Criulis.....	25
<b>Figura 5.</b> Pessoas com quem os pescadores da comunidade de Vila dos Criulis fazem pescaria.....	27
<b>Figura 6.</b> Local de pesca da comunidade Vila dos Criulis.....	27
<b>Figura 7:</b> equipamentos encontrados na para a pesca na comunidade quilombola Vila dos Criulis.....	28
<b>Figura 8.</b> Apetrechos utilizados na pesca da comunidade Vila dos Criulis.....	29
<b>Figura 9.</b> Atividades complementares de renda na comunidade Vila dos criulis.....	31
<b>Figura 10.</b> As principais dificuldades relatadas na atividade da pesca na comunidade Vila dos Criulis .....	32
<b>Figura 11.</b> Motivos de atividades de pesca na comunidade vila dos Criulis.....	32

## Lista de Tabelas

<b>Tabela 1.</b> Peixes capturados nas diferentes épocas do ano na comunidade Vila dos Criulis. ....	30
--	----

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. OBJETIVOS.....	14
2.1 Geral: .....	14
2.2 Específicos: .....	14
3. REVISÃO DE LITERATURA .....	15
3.1 Comunidades quilombolas - extrativismo e pesca .....	15
3.2 Cultura Quilombolas e seus hábitos alimentares .....	16
3.3 Peixe - características nutritivas .....	16
3.4 Consumo per capita do peixe .....	17
3.5 Atividade de pesca no estado do Maranhão .....	18
4. MATERIAIS E MÉTODOS .....	19
4.1 Área de estudo .....	19
4.2 Coleta de dados .....	19
4.3 Análise de dados .....	20
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	21
5.1 Dimensão socioeconômica da comunidade .....	21
5.2 Pescadores artesanais de Vilas do Criulis .....	26
Figura 7: Equipamentos encontrados para a pesca artesanal em Vila dos Criulis .....	<b>Error!</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	34
BIBLIOGRAFIA .....	35

## 1. INTRODUÇÃO

As comunidades quilombolas têm suas características específicas e étnicas mantidas no decorrer do tempo, mantêm sua identidade por meio de organizações de seus grupos e pela força de memória, grupos no qual se organizam para produzir em nível local fazendo uso das terras, estabelecendo padrões para a produção animal, agrícola e pescado (OLIVEIRA, 2012).

Quilombos são compostos por descendentes de africanos que foram escravizados e que mantêm sua cultura, por meio de tradições culturais, religiosas e artísticas (FUNDAÇÃO PALMARES, 2019; REIS M, 2010). De acordo com o Centro de Cultura Negra no Maranhão tem em torno de 527 comunidades quilombolas, principalmente localizadas nas regiões da Baixada Ocidental, Baixada Oriental, Rios Munim, Itapecuru, Mearim, Gurupi e Baixo Parnaíba. Dentre estas comunidades estão as de Santo Antônio dos Pretos e Cipoal dos Pretos pertencentes ao município de Codó (MA), Quilombo Saco das Almas (CPISP, 2019).

A alimentação em comunidades tradicionais remanescentes de quilombo possui características próprias. Pois, estas comunidades vivenciam sua economia de maneira distinta, com quase ou nenhuma acumulação de capital, exercendo na maioria das vezes a agricultura familiar de subsistência e comercializando apenas o excedente. Sua produção é feita a partir da utilização de recursos naturais, renováveis presentes no ecossistema local (BRANDÃO; JORGE, 2013, p. 214)

Cerdeira et al. (1997) afirmam que o pescado é essencial na alimentação da população. O consumo e o hábito alimentar da família são influenciados, entre outros fatores, fatores como questões culturais, avanços tecnológicos na produção de alimentos, processo de industrialização, propaganda por meios de comunicação e, principalmente, pela condição socioeconômica (SANTOS et al., 2005). Embora o consumo médio de peixe per capita possa ser baixo, mesmo pequenas quantidades podem ter um impacto nutricional positivo significativo, fornecendo aminoácidos essenciais, gorduras e micronutrientes que são escassos em dietas baseadas em vegetais (FAO, 2018).

A carne do peixe é uma valiosa fonte de proteína dentro do cenário atual da produção de proteína animal. Uma porção de 150g fornece de 50% a 60% das necessidades diárias de uma pessoa, e tem sua contribuição relacionada baixa, com

apenas 33 calorias per capita (FAO, 2014). Tornando-se uma boa escolha para as pessoas que buscam uma alimentação saudável e melhor qualidade de vida, os peixes são compostos basicamente por água, lipídios e proteínas, no qual as quantidades variam entre as espécies (SARTORI & AMANCIO, 2012), a carne de peixe é a fonte de proteínas de origem animal mais consumida das populações de países da Europa e da Ásia (SOARES & GONÇALVES, 2012).

Santos (2006) especifica as seguintes qualidades e características dos peixes: rico em proteínas de alta qualidade e de rápida digestibilidade, rico em lisina e aminoácidos essenciais. A lisina constitui acima de 10% do proteínado pescado, e o arroz tem só 2,8%. Faz com que o pescado seja um complemento adequado para a alimentação rica em carboidrato características dos povos de zona rural; rico em micronutrientes, quase não encontrados em alimentos básicos, um exemplo é uma importante fonte de vitaminas A e D, caso suas gorduras forem ingeridas, contém as vitaminas B1 e B2, também é fonte de ferro, fósforo e cálcio.

O histórico do Brasil no consumo de proteína alimentar de origem animal, tem sido representado pelo recorrente consumo de carne de aves e carne bovina nas refeições diárias da população, pois é um produto de constante presença no hábito alimentar da população brasileira. Sendo o país tipicamente consumidor de carne de aves, o consumo de pescado quase não é observado no cotidiano alimentar da população brasileira (IBGE 2014). O baixo consumo se dá devido à falta de conhecimento sobre as características, benefícios para saúde, vantagens e sabor dos peixes produzidos (PEIXE BR, 2020).

Contudo, as informações sobre o consumo de peixe pela população maranhense e quilombolas são escassas, tendo em vista a lacuna de conhecimento sobre as atividades pesqueiras e informações que sejam úteis para o manejo pesqueiro da região.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Geral:**

Avaliar o consumo de peixes e o perfil socioeconômico dos profissionais da pesca artesanal em uma comunidade quilombola no estado do Maranhão

### **2.2 Específicos:**

- ✓ Compreender as práticas alimentares e a presença dos recursos pesqueiros na alimentação dessas famílias;
- ✓ Caracterizar os recursos pesqueiros e as formas de criação de peixes na comunidade;
- ✓ Avaliar o perfil socioeconômico das famílias.

### **3. REVISÃO DE LITERATURA**

#### **3.1 Comunidades quilombolas - extrativismo e pesca**

A criação de animais e o agroextrativismo do babaçu são as bases da subsistência das comunidades quilombolas (ALMEIDA AWB, 2000). Outras atividades produtivas importantes nas comunidades quilombolas são a produção agrícola, a caça e extrativismo vegetal e animal (ALMEIDA et al., 2003).

Com o aumento das restrições ambientais, e o crescimento populacional das comunidades tradicionais e quilombolas, têm levado essas populações a buscarem por alternativas econômicas que respeitem a sua identidade cultural e o uso sustentável dos recursos naturais, a fim de permitir sua permanência nas regiões onde estão localizadas (BACCARIN et al., 2009).

Uma alternativa é a pesca artesanal que utiliza instrumentos simples realizando a atividade sozinhos ou acompanhados. Como a pesca possui uma sazonalidade expressiva, é comum que o pescador tenha mais de uma atividade na qual exerce (DIEGUES, 1988). Comunidades quilombolas têm o costume de utilizar-se dos recursos presentes da natureza para que haja sua reprodução sociocultural e sua subsistência seja mantida. Essas populações possuem um conjunto de conhecimentos e estratégias capazes de suprir suas necessidades com o uso dos recursos naturais (BARROS, 2012).

A pesca é uma atividade que não exige muita qualificação, evidenciando o baixo grau de escolaridade. É comum, os pescadores artesanais, principalmente os que atuam no semiárido, trabalhem em outras atividades do setor agrícola ou relacionados a outro setor para aumentar a renda mensal familiar (MONTEIRO; NORÕES; ARAÚJO, 2018).

O pescado é uma das fontes de proteína mais equilibradas em nutrientes, de fácil digestibilidade e de grande importância na nutrição humana (ANDRADE; BISPO; DRUZIAN, 2009). É inquestionável sua qualidade nutricional e sua importância no incremento do valor nutricional das dietas das populações mais carentes. Incentivar à agricultura familiar, fundamental para o desenvolvimento rural, tem grande potencial na contribuição para a segurança alimentar e nutricional, na geração de renda no campo e das economias locais, preservação dos alimentos tradicionais e da biodiversidade (ELIAS et al., 2019).

### **3.2 Cultura Quilombolas e seus hábitos alimentares**

No Brasil esta cultura se faz presente há séculos e hoje está viva na música, na dança, na comida, nos mitos, no vestuário e também no comportamento do povo brasileiro. É certo que os quilombos permaneceram por anos isolados, sobretudo, dos grandes centros urbanos (NETO, 2006)

Conhecidos como ação própria de cada sujeito, os hábitos alimentares ultrapassam a parcialidade. Com a preferência individual de cada pessoa, esses hábitos são motivados por diferentes etapas do ciclo da vida, como por exemplo, costumes, práticas sociais, artísticas, acontecimentos, ecologismo e diversidade (MURRIETA, 2001; PACHECO, 2008).

Os grupos socialmente vulneráveis, como as comunidades quilombolas, passaram por modificações em seus hábitos alimentares ao longo do tempo. Já foi relatado que, na maioria das vezes, sua dieta se baseia em alimentos industrializados (NAVAS, 2015; CAMBUY, 2006).

Os povos residentes em zonas rurais utilizam no seu dia a dia mais alimentos *in natura*, frutas, tubérculos (macaxeiras, batatas), legumes, cereais, por outro lado, normalmente os de zona urbana consomem alimentos industrializados (WOICHIK, 2013; TARDIDO, 2009).

### **3.3 Peixe - características nutritivas**

Os peixes e os produtos obtidos por meio da atividade da pesca destacam-se por suas características nutricionais em relação aos outros alimentos de origem animal. As proteínas contêm todos os aminoácidos essenciais para o ser humano e, assim como as proteínas do leite, do ovo e de carnes de mamíferos, o peixe têm elevado valor biológico. Adicionalmente, são excelentes fontes de aminoácidos lisina, metionina e cistina, encontrados em baixa quantidade em dietas à base de grãos de cereais (FAO, 2005).

Considerado um alimento altamente nutritivo a carne de peixes e derivados, sendo recomendado como uma carne saudável, de fácil digestão e muito saborosa. Contribui positivamente na dieta diária da população de vários países, é uma importante fonte de proteína de origem animal, além de ser uma fonte geradora de renda para populações que vivem, seja da aquicultura como da pesca exploratória em rios e no mar (GONÇALVES et al., 2008).

A carne de pescado possui uma constituição química de grande riqueza nutricional, sendo uma excelente fonte de proteínas, possuindo todos os aminoácidos essenciais ao homem, além de ser rica em ácidos graxos poli-insaturados do grupo ômega-3 e possuir um baixo teor de colesterol (INAYARA, et al, 2022)

### **3.4 Consumo per capita do peixe**

Segundo o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), estima-se que a produção global de peixes tenha chegado a cerca de 179 milhões de toneladas em 2018, equivalente a US\$401 bilhões. Do montante registrado, 156 milhões de toneladas foram destinadas ao consumo humano, enquanto 22 milhões de toneladas restantes foram para usos não alimentares (MAPA, 2020).

De acordo com a Food and Agriculture Organization (FAO 2016, 2018), o consumo mundial em países em desenvolvimento foi em média, 20,5 kg/per capita em 2015, enquanto que em países de baixa renda e com déficit de alimento o consumo foi em média, 12,6 kg no mesmo ano.

Em 2018, a FAO (2020) relatou uma média de consumo de 20,5 kg de pescado por pessoa/ano e que deverá atingir 21,5 kg até 2030. A expansão do consumo foi impulsionada não só pelo aumento produção, mas também pela combinação de muitos outros fatores como o desenvolvimento tecnológico em processamento, rendimentos crescentes em todo o mundo, o que se correlatam fortemente com aumento da procura de peixe e produtos pesqueiros; reduções em perdas e desperdícios; e aumento da conscientização sobre os benefícios do peixe para a saúde entre os consumidores.

O consumo de pescado é influenciado por diversos fatores como, socioeconômicos, hábitos de vida, localização domiciliar, nível de escolaridade, preocupação com a saúde, padrões de consumo alimentar, características pessoais e estado de saúde (BOMBARDELLI et al., 2005; SARTORI & AMÂNCIO, 2012).

As razões para o baixo consumo de peixes (media 9kg per capita ano) pelos brasileiros são, principalmente devido a questões socioeconômicas, preço final que o peixe chega aos consumidores como também a alta competitividade com o preço da carne bovina e carne de frango (LOPES et al. 2016). Silva et al. (2012) avaliando o perfil de consumo de carne no município de São Luís no Maranhão verificaram que o pescado (peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios e quelônios) é a proteína

preferencial de consumo de 68% dos entrevistados, seguido da carne bovina (15%), frango (11%) e outros menor que 5%.

### **3.5 Atividade de pesca no estado do Maranhão**

Segundo Furtado Júnior et al. (2006), a exploração pesqueira artesanal no Brasil tem demonstrado como uma das principais fontes de renda para diversas famílias que vivem da pesca e, dessa forma, essas comunidades tendem a conservar melhor a região, visando um bom manejo no desenvolvimento da pesca (DOMINGUEZ et al., 2016; SANTOS et al., 2016).

De acordo com estudos feitos por Almeida et al. (2006), o Maranhão apresenta potencial para o desenvolvimento da atividade pesqueira, pois tem climas, regiões geográficas que favorece essa prática de renda, ainda que seja muitas vezes esquecida por parte dos governantes da região (FERNANDES et al., 2015).

Para a realização da pesca artesanal, se faz necessário o uso de vários petrechos de pesca, que são os instrumentos empregados na captura de animais aquáticos, dentre eles: peixes, crustáceos e moluscos, podendo variar de acordo com o instrumento de pesca (MONTELES et al., 2010).

No Maranhão, a pesca artesanal pode ser representada por diversos tipos de petrechos, no qual destacam-se as armadilhas fixas, diferentes tipos de redes (tarrafas e enganchos) espinhéis, puçá, giqui, além de redes de tapagem e zangaria (ARAÚJO, 2008).

## 4. MATERIAIS E MÉTODOS

### 4.1 Área de estudo

No dia 20 de novembro de 2003, o presidente de Fundação dos Palmares declarou remanescente das comunidades dos Quilombos a comunidade Vila dos Criulis, está localizada no município de Brejo no estado do Maranhão. O município de Brejo pertence à região Leste Maranhense com população estimada no último censo (2022) em 34.120 pessoas, com PIB per capita 9.096,81 R\$ (IBGE, 2022). Localizada à 12 quilômetros da cidade a área quilombola Vila dos Criulis, é pertencente ao quilombo Saco das Almas, constituído de sete comunidades quilombolas: Vila das almas, Vila Criulis, São Raimundo, (Brejo), Santa Cruz, Barroco (Buriti), São José e Pitombeiras (VIANA, 2015, p.25)

A comunidade possui em torno de 290 famílias situadas nas seguintes ruas: Rua Chafariz, Rua São Bernardo, Rua são Francisco, Rua Grande, Rua Nova, Piçarra, Rua da Boca da Mata, Furninho, e Pedra de fogo e Rua da Mangueira. As atividades que compõe a produção agropecuária da comunidade são as lavouras temporárias (mandioca, arroz), o extrativismo vegetal, a pesca artesanal (peixe) e pecuária.



**Figura 1.** Vista aérea da Comunidade Vila dos Criulis (Fotos:Raphael de Oliveira, 2023)

### 4.2 Coleta de dados

O levantamento de dados foi efetuado nos dias 22, 23, 28,29 e 30 de outubro de 2023, por meios de questionários estruturados, seguindo os padrões de uma pesquisa de mercado para a análise de perfil do consumidor, e aplicados através de

entrevistas realizadas com indivíduos que se declararem consumidores de pescado, independentemente da idade e do sexo, todos pertencentes a comunidade Vila dos Criulis.

A abordagem dos entrevistados foi de forma aleatória, sendo sua participação mediante do consentimento dos mesmos. Para a elaboração dos questionários (com indagações objetivas) efetuou-se uma revisão bibliográfica priorizando-se informações sobre o perfil socioeconômico do consumidor de pescado.

Para a obtenção do número de questionários a serem aplicados (amostra representativa), será considerado um cálculo estatístico, com intervalo de confiança de 95%, considerando a proporção de ocorrência de 80% e de não ocorrência de 20% para uma população finita, admitindo margem de erro máxima de 5% (SAMARA, BARROS, 2002).

### **4.3 Análise de dados**

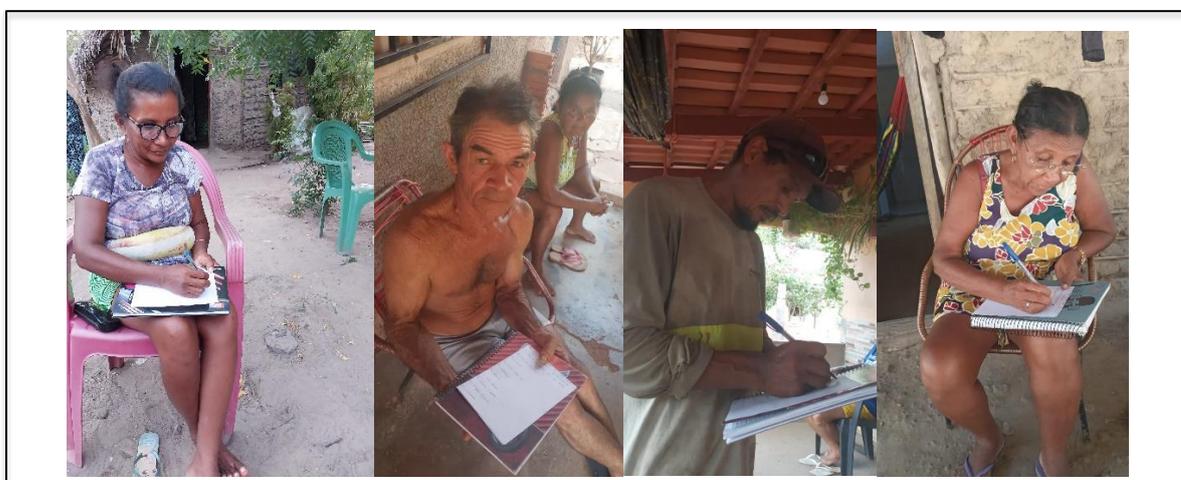
Os dados foram agrupados e analisados de forma qualitativa e quantitativa, e na sequência submetidos à estatística descritiva, os dados coletados foram colocados em planilha do Microsoft Excel (versão 2010) e analisados estatisticamente e apresentados por meio de gráficos e tabelas os quais serviram de base para análise e interpretações.

## 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 5.1 Dimensão socioeconômica da comunidade

#### *Perfil das famílias da comunidade*

Em relação aos aspectos como sexo, idade (anos), estado civil, origem, tempo de residência, escolaridade, renda familiar e o tamanho das famílias dos moradores entrevistados na comunidade quilombola Vila dos Criulis, pode-se apresentar que dos 100 entrevistados 40% são do sexo masculino e 60% sexo feminino. A idade variou entre 19 e 80 anos, sendo que a maior parcela dos entrevistados (50%) está na faixa etária compreendida entre 30 à 49 anos; 22% declararam ter entre 50 à 70, e 2% entre 72 à 80 anos. Estes resultados corroboram aos obtidos por Silva et al. (2013) em uma comunidade quilombola do Curiaú, (Amapá), cujas faixa etária variaram entre 20 e 80 anos, com média de idade de 43 anos.

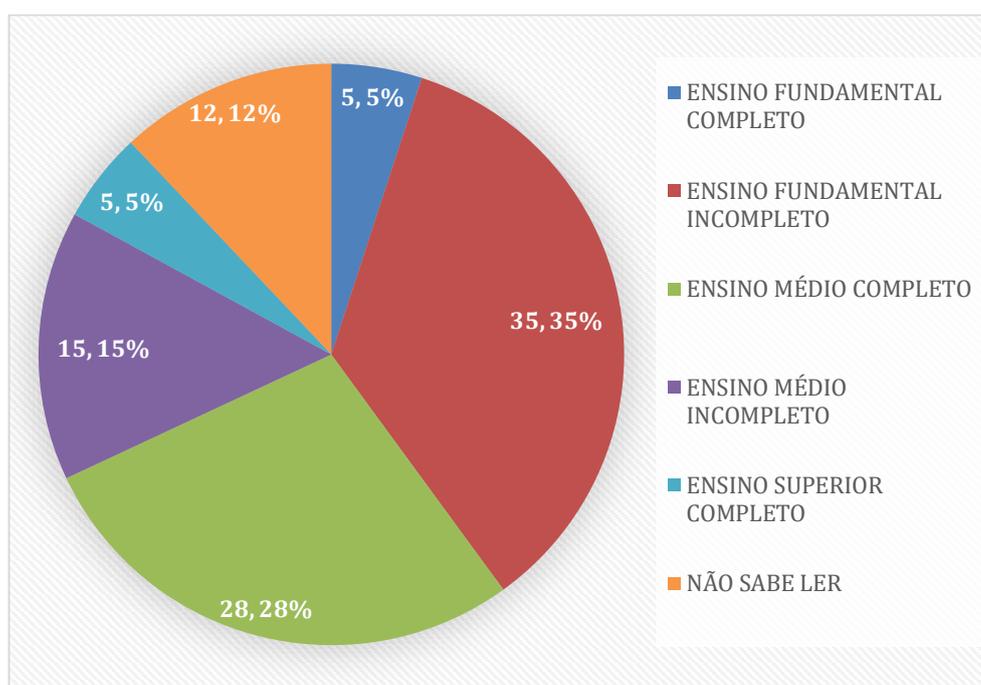


**Figura 2.** Moradores no momento da entrevista na comunidade quilombola Vila dos Criulis, Brejo Ma. (Fonte: autor)

De acordo com esse estudo, 62% dos entrevistados se declararam pretos, 31% pardos e 7% brancos. Com relação a origem dos entrevistados 60% são nascidos e criados na comunidade Vila dos Criulis e 40% moram desde os 3 anos de idade. A partir de seus estudos, Gehlen e Ramos (2008) destacaram que mais de 50% das famílias residem há mais de 20 anos em comunidade, o que confirma a estabilidade e a maturidade do processo que conduz a reivindicação da identidade de remanescentes de quilombos. O estudo de Cano (2005), na comunidade quilombola de Itacoã (Pará), encontrou um total de 86,91% das pessoas de origem na própria comunidade. Esse fluxo migratório menor de outras localidades confirma a

movimentação das pessoas, que pode explicar os fortes vínculos de parentesco entre as famílias

A educação é um parâmetro essencial quando se faz a análise socioeconômica dentro de uma comunidade rural, e principalmente nas comunidades quilombolas. Nesse aspecto, a comunidade Vila dos Criulis dispõe da escola municipal Unidade Escolar Pedro Ambrósio. Em relação a escolaridade foi observado uma decadência (Figura 3). Estes resultados são compatíveis com os dados do Cadastro Único (CADÚNICO) sobre famílias quilombolas em que 23,5% não sabem ler (IBGE, 2016).



**Figura 3.** Nível de escolaridade dos moradores da comunidade Vila dos Criulis 2023

Quanto ao estado civil, 52% pessoas se declaram casadas, 27% disseram outros, 20% solteiras e 1% viúva. Quanto ao número de filhos, 86% dos entrevistados tem média de 2, e 14% informaram não ter filhos, frisa-se que a constituição de famílias é dos fatores importante para o trabalho e gestão das áreas produtivas pelos membros das famílias em comunidades. Estes resultados são diferentes dos encontrados por Sales et al. (2009) na comunidade Senhor do Bonfim, município de Areia (Paraíba), onde 75% eram casados e 8,3% solteiros.

As residências da maioria dos entrevistados na comunidade vila Criulis são de alvenaria cobertas de telha (88%) e 12% são de barro e coberta de palhas (pau a

pique), com média de 3,92 pessoas residindo por casa, todas as casas possuem energia elétrica, das quais 40% são de programas do Governo Federal, o sistema de distribuição de energia é da EQUATORIAL atendendo a escola, casas, posto de saúde e CRAS (Centro de Referência de Assistência Social). Estes dados indicam, de uma forma geral, que as residências possuem uma boa estrutura de construção, contudo diferente dos resultados encontrados no estudo de Neiva et al. (2008) em comunidades quilombolas em Ananindeua (Pará) em que as casas são de materiais encontrados na região, como palha e madeira.

A água usada dentro da comunidade é fornecida de poços em diferentes locais (poços artesanais coletivos e particular), e outros (caçimba), no qual 35% afirmam ter águas de caçimbas, 4% do poço artesiano particular, e 61% do poço artesiano coletivo. Diferenciando do resultado encontrado por Moura e Machado (2010) na comunidade Quilombo Ribeirão da Mutuca (Mato Grosso), ao qual a água é proveniente de nascente.

Quando questionados se participavam de programas sociais, 61% participavam do bolsa família, 16% de aposentadoria, 21% não participa e 1% respondeu outros e 1% do seguro defeso. Apenas 1% dos entrevistados tem renda familiar aproximada a dois salários, os que tem aposentados nas residências, 75% dos entrevistados recebem aproximadamente a quantia de 800 reais, 18% das pessoas empregadas na escola ou na cidade recebem um salário mínimo completo e 6% acima de 1200 por mês.

As políticas de seguridade social ou de transferência de renda do Governo Federal complementam a renda familiar na comunidade. Algumas famílias recebem renda complementar as atividades produtivas, o principal é a bolsa família, programa de transferência direta de renda a famílias em situação de pobreza em todo país. Famílias quilombolas tem prioridades no acesso ao programa (QUILOMBOLA, 2012). Os dados dessa pesquisa nos mostram que 61% dos entrevistados recebem bolsa família. Na comunidade São José de Icatu (Pará), Conceição et al. (2014) encontraram que das 50 famílias entrevistadas 44% recebiam bolsa família.

Verificou-se que a maior parte dos entrevistados são pertencente as classes sociais consideradas de menor poder aquisitivo (D, E e F) (IBGE 2016), isso reflete diretamente a situação social geral do município, pois é considerado um município pobre, e também se deve a própria característica econômica da região.

Quanto as associações presentes na comunidade Vila dos Criulis, os entrevistados avaliaram como bom, péssimo e ruim. O sindicato dos pescadores foi considerado por 33% bom, 7% ruim, 24% péssimo, e 36% não sabem informar. 52% avaliaram as Associações como bom, 12% como péssimo, 15% ruim, e 21% não sabem informar. Quanto as ações do IBAMA na comunidade, 22% consideram bom, 9% péssimo, 21% ruim, e 48% não sabe. A comunidade tem apenas 4 associados na colônia de pescadores participando das reuniões eventualmente ou quase nunca participam.

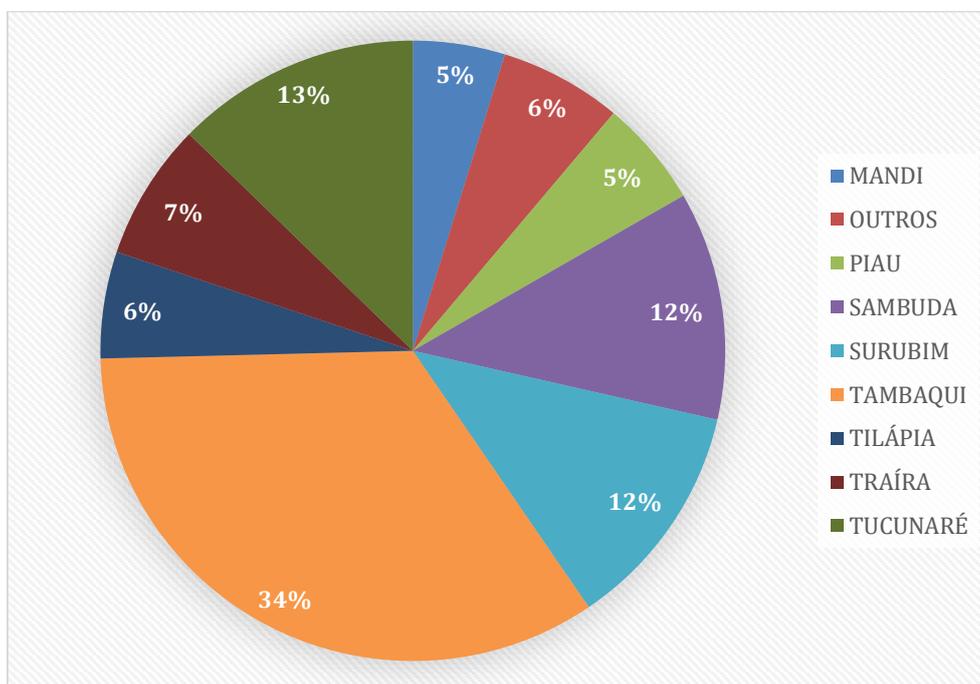
Sabemos que o associativismo é um canal de participação na rede pública, envolvendo dimensões políticas e socioeconômicas para alcance da melhoria da qualidade de vida e defesa da cidadania (LEONELLO, 2010). Ou seja, se organização comunitária é a força motriz para qualquer mudança, sem uma organização forte e que tenha uma participação ativa dos membros das comunidades, todo e qualquer esforço de mudança dificilmente será compensado (IDESP, 2013)

Questionados sobre sua alimentação, todos os entrevistados afirmam consumir peixe (100%). Quanto a frequência de consumo, 50% da população entrevistada consome diariamente, 31% consome mensalmente e 19% dos entrevistados responderam consumir raramente.

Neste sentido, Chlindwein & Kassouf (2006) destacaram que o consumo de proteínas de origem animal, está diretamente associado com o nível social das famílias, à medida que a renda familiar melhora, aumenta-se o consumo de proteína animal. A avaliação do consumo de pescado é sempre complexa, inclusive em locais com um consumo substancial estabelecido, pois o consumo é influenciado por diferentes fatores culturais ligados a valores de crenças e costumes, além das características que envolvem desde a aquisição até o preparo (MACIEL ET AL., 2015).

Esta condição do modo de vida dos habitantes locais direciona a um grande potencial em saúde e em alimentação e pode contribuir para implementação de projetos e programas (CORRÊA; SILVA, 2021). Em relação ao consumo de peixe, muitos estudos mostram benefícios nutricionais dos peixes, como o de ômega-3, das vitaminas, dos sais minerais e dos ácidos graxos essenciais deste alimento, ressaltando que a ingestão regular de pescado contribui para a minimização do risco de doenças (PAIXÃO et al., 2021; SCHERR et al., 2015).

As espécies mais consumidas na comunidade segundo os entrevistados são o tambaqui (*Colossoma macropomum*), tucunaré (*Cichla ocellaris*), surubim *Pseudoplatystoma corruscans*) e a sambuda (*Prochilodus*) (Figura 4).



**Figura 4.** Espécies de peixes consumido na comunidade Vila dos Criulís

De acordo com os entrevistados, quanto a origem do pescado, 42,42% informaram que o peixe consumido vem da pesca artesanal, 56,56% informaram que compram o peixe no mercado, e apenas 2,2% consomem peixes comprado ou pescado. O maior consumo de peixe em suas residências ocorre no verão na época das secas (de Julho a Dezembro), comparado ao inverno, época das chuvas (Janeiro a Junho).

Observa-se sazonalidade na pescaria, com característica da prática, uma vez que o consumo depende do período em que a atividade acontece com uma frequência maior. O consumo dos recursos pesqueiros apresenta-se maior no período da seca, quando nesse período os rios perdem um determinado volume de água, facilitando a pesca e a formação de lagoas. No período das cheias, que coincidem com a piracema, esse consumo diminui significativamente (ARRUDA et al., 2018).

A compreensão, ambiência e consumo das pessoas da comunidade é essencial, já que o baixo status socioeconômico e os demais fatores regionais tem impacto na saúde coletiva local. É fundamental observar as questões culturais e os

problemas presentes nos processos históricos de formação dos quilombos no estado do Maranhão (DEMÉTRIO; SANTANA; FERREIRA-SANTOS, 2019; FERNANDES; SANTOS, 2019; PINHO et al., 2020). As evidências possibilitam identificar fatores para implementação de políticas públicas, que reforcem ações e aparatos imparcial, resultantes de demandas singulares (BRASIL, 2021).

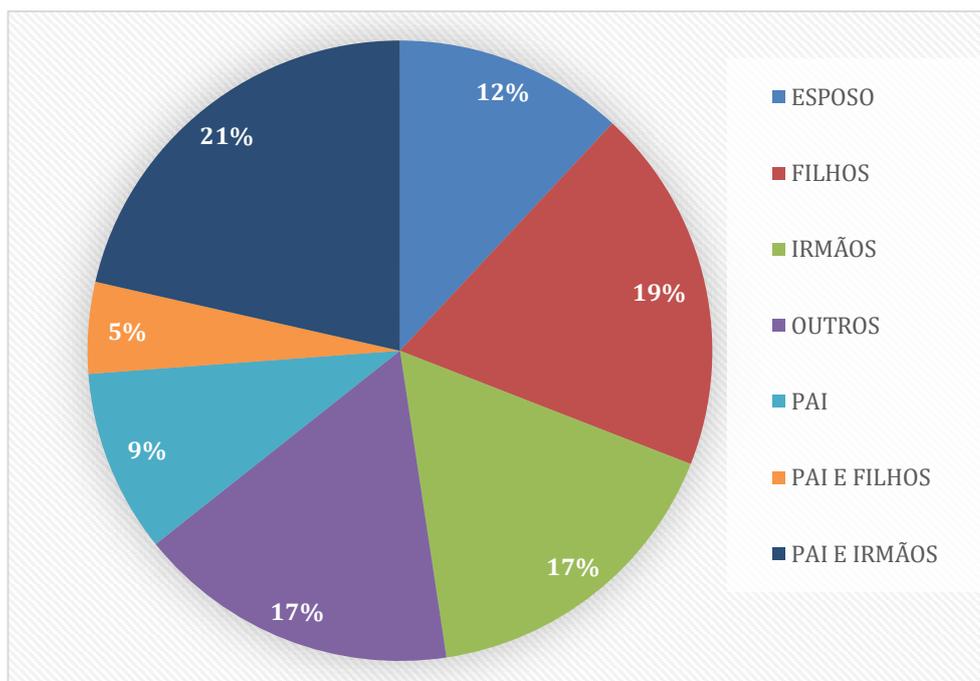
## **5.2 Pescadores artesanais de Vilas do Criulis**

### *Perfil socioeconômico*

Da amostra de 100 pessoas entrevistadas na comunidade, 42 dos entrevistados se declararam pescadores em tempo integral, sendo deste total 64% do sexo masculino e 36% feminino. O predomínio do sexo masculino na atividade de pesca também foi observado no Rio Grande do Sul por Condini et al. (2007), que verificaram uma única ocorrência de mulheres na pesca da garoupa (*Epinephelus marginatus*), e por Garcez & Sanchez-Botero (2005), que estimaram que pelo menos de 8 a 10% dos pescadores artesanais no estado do Rio Grande do Sul sejam mulheres.

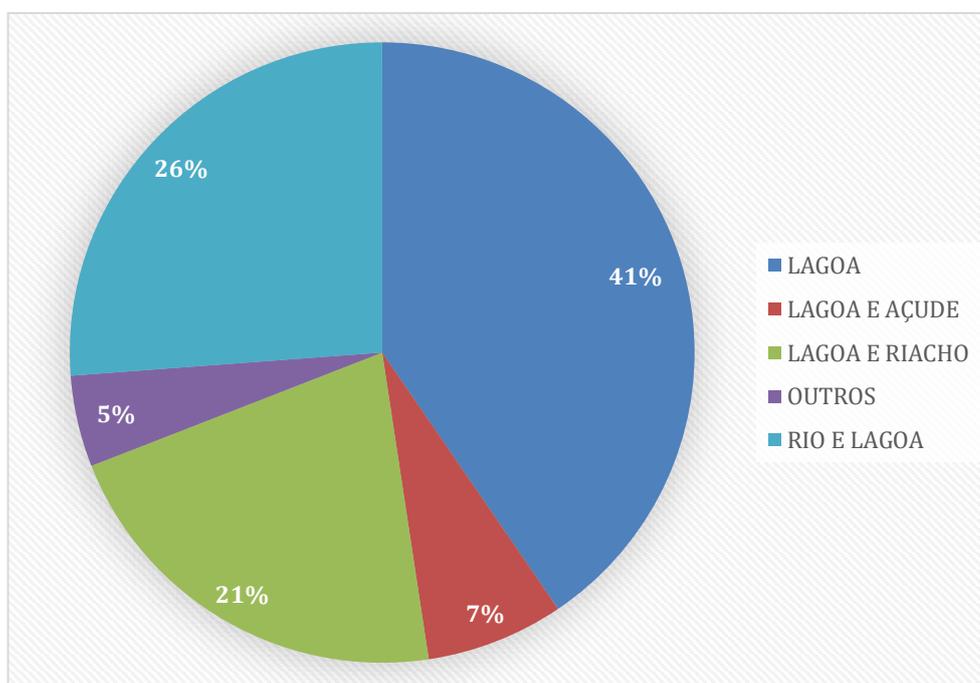
A atividade pesqueira na comunidade quilombola Vila dos Criulis apresenta características de subsistência familiar, onde o uso de embarcações de pequeno porte, associado a apetrechos de pesca confeccionados e mantidos de forma artesanal formam os caracteres sociais, econômicos e culturais da comunidade. Reforçando as definições de Loureiro (1983) e Isaac & Barthem (1995) para a atividade pesqueira de caráter essencialmente artesanal e de pequena escala, que apresenta uma produção destinada à comercialização nos mercados regionais.

Isso mostra que as pessoas entrevistadas foram consideradas as mais experientes na atividade, iniciaram com 8 a 10 anos de idade acompanhando os pais ou avós e que a maioria sai para pescar com os filhos ou pais e irmãos (Figura 6), como também pôde ser observado no trabalho, a pesca artesanal no nordeste paraense, município de Viseu – Pará de Santos et al (2018). É muito comum o início das práticas pesqueiras acontecerem na infância, no entanto, diferentemente dos dias atuais, do que ocorria no passado, quando as crianças deixavam de estudar, por uma série de dificuldades de acesso à educação e se dedicavam só a atividades de sobrevivência.



**Figura 5.** Pessoas com quem os pescadores da comunidade de Vila dos Criulis fazem pescaria.

Quanto ao local das pescarias dentro da comunidade Vila dos Criulis, a atividade se faz presente nos riachos que dividem a comunidade, no rio Parnaíba e nas lagoas nomeadas de lagoa do Escalvado, lagoa da Cruvinas, lagoa da Carnaúba torta, e a lagoa do Bom Princípio (Figura 7).



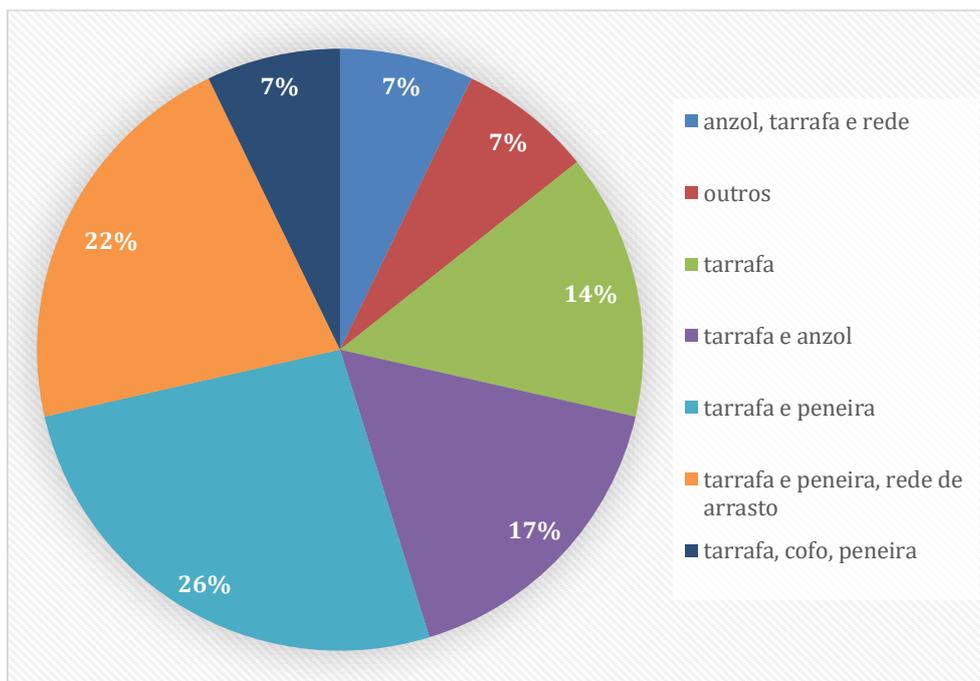
**Figura 6.** Local de pesca da comunidade Vila dos Criulis

De acordo com Marques (1991), os quilombolas costumam praticar a atividade da pesca em diferentes locais, e na maioria das vezes a noite, fazendo uso em sua grande maioria de iscas e em locais mais profundos. Mas para que se tenha sucesso na atividade é preciso que os pescadores detenham um conhecimento sobre o comportamento e a cadeia trófica dos recursos pesqueiros.

Quanto a frequência da atividade da pesca, informaram que saem para pescar mais de uma vez por semana, na média de 7 vezes por mês, com os apetrechos: tarrafa, anzol, rede, peneira e choque (Figura 8), sendo semelhante a outros estudos feitos no Maranhão, no qual a pesca artesanal pode ser representada por diversos tipos de petrechos, onde se destaca as armadilhas fixas, diferentes tipos de redes, espinhéis, puçá, além de redes de tapagem (Araújo, 2008).



**Figura 7:** equipamentos encontrados na para a pesca na comunidade quilombola Vila dos Criulis



**Figura 8.** Apetrechos utilizados na pesca da comunidade Vila dos Criulis

Os pescadores não possuem canoa própria, saem para pescar somente uma vez ao dia, devido à distância, informando que a melhor época para pescar seja no período do verão, e a pior época é o inverno devido as enchentes e estradas alagadas. Os pescadores se consideraram pescadores de subsistência, no qual pescam apenas para sua alimentação, informaram que desde os 10 anos de idade começaram a pescar.

Após a pesca, 99% dos pescadores transportam o peixe no cofo (equipamento feito da palha da palmeira do coco babaçu), sem nenhuma proteção térmica para sua conservação e apenas 1% usa o isopor.

O peixe pescado não é vendido, é utilizado apenas para alimentação da família, já que a quantidade relatada por eles chega a ser de 3 a 4 quilos por pescaria, o que não supri as necessidades do mês. Diante disso, 94% dos pescadores afirmam não quererem que os filhos trabalhem na pesca.

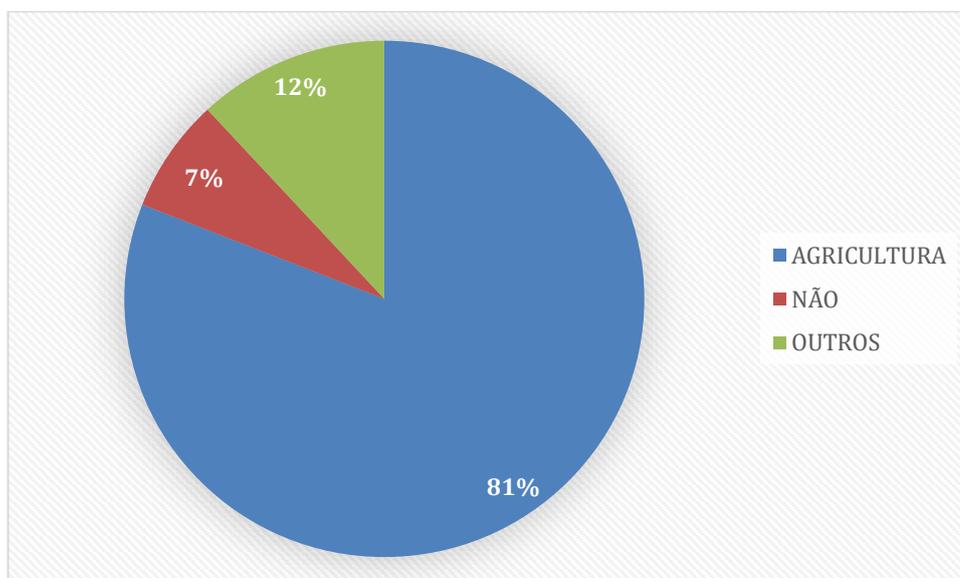
Quanto as principais espécies pescadas na comunidade, elas diferem quanto ao período de ocorrência (Tabela 1).

**Tabela 1.** Peixes capturados nas diferentes épocas do ano.

PERÍODO DA SECA		PERÍODO DA CHUVA	
<b>TUCUNARÉ</b> ( <i>Cichla ocellaris</i> )	23	<b>BRANQUINHA</b> ( <i>Curimatidae</i> )	24
<b>PIRANHA</b> ( <i>Pygocentrus nattereri</i> )	21	<b>PIAU</b> ( <i>Leporinus elongatus</i> )	23
<b>SURUBIM</b> ( <i>Pseudoplatystoma corruscans</i> )	16	<b>SAMBUDA</b> ( <i>Prochilodus</i> )	20
<b>CASCUDO</b> ( <i>Loricariidae</i> )	10	<b>TRAÍRA</b> ( <i>Hoplias</i> )	9
<b>MANDI</b> ( <i>Pimelodus pohli</i> )	9	<b>TUCUNARÉ</b> ( <i>Cichla ocellaris</i> )	9
<b>SARAPÓ</b> ( <i>Gymnotiformes</i> )	9	<b>SURUBIM</b> ( <i>Pseudoplatystoma corruscans</i> )	8
<b>TRAÍRA</b> ( <i>Hoplias</i> )	8	<b>MANDI</b> ( <i>Pimelodus pohli</i> )	8
<b>BRANQUINHA</b> ( <i>Curimatidae</i> )	4	<b>CARÁ</b> ( <i>Geophagus brasiliensis</i> )	6
<b>CACHIMBO</b> ( <i>Loricariidae</i> )	4	<b>SARAPÓ</b> ( <i>Gymnotiformes</i> )	4
<b>CORVINA</b> ( <i>Micropogonias furnieri</i> )	4	<b>CASCUDO</b> ( <i>Loricariidae</i> )	3
<b>SAMBUDA</b> ( <i>Prochilodus</i> )	4	<b>CORVINA</b> ( <i>Micropogonias furnieri</i> )	2
<b>PIAU</b> ( <i>Leporinus elongatus</i> )	3	<b>FRECHEIRO</b> ( <i>Etheostoma caeruleum</i> )	1
<b>CARÁ</b> ( <i>Geophagus brasiliensis</i> )	1	<b>PIABA</b> ( <i>Hasemania nana</i> )	1
<b>CARÁ-BANDEIRA</b> ( <i>Geophagus brasiliensis</i> )	1	<b>PIRANHA</b> ( <i>Pygocentrus nattereri</i> )	1
<b>ESCAMA DURA</b> ( <i>Boulengerella spp</i> )	1	<b>PINTADO</b> ( <i>Pseudoplatystoma corruscans</i> )	1
<b>NARVALHA</b> ( <i>Solen marginatus</i> )	1		
<b>PIABA</b> ( <i>Hasemania nana</i> )	1		
<b>Total Geral</b>	<b>120</b>	<b>Total Geral</b>	<b>120</b>

Considerados pescadores de subsistência, o trabalho além da pesca é essencial para conseguir manter a renda familiar. Segundo os entrevistados, as

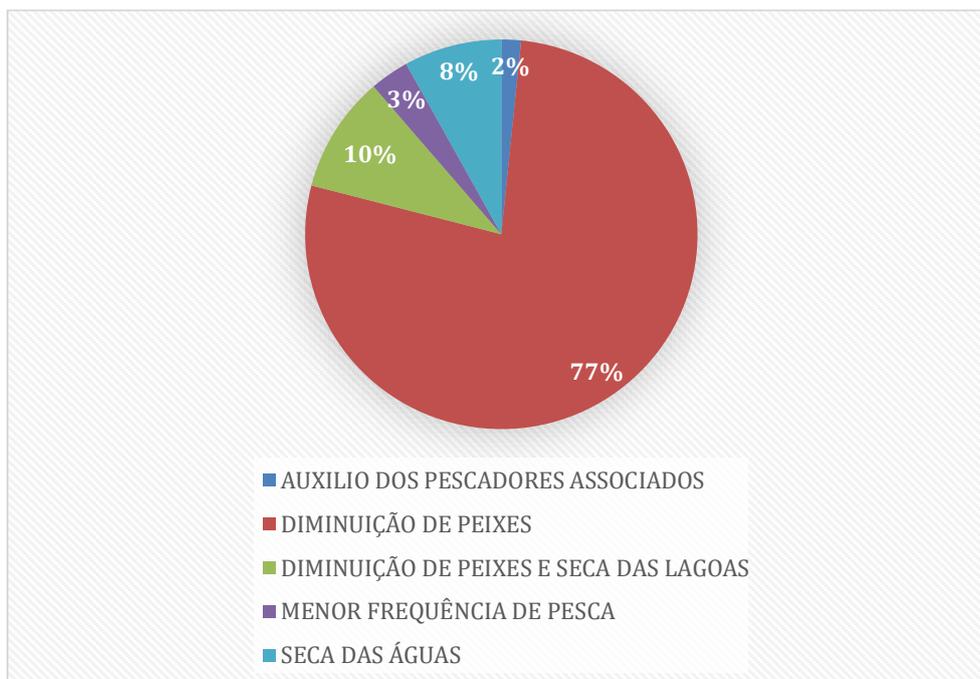
profissões citadas por eles são agricultores, quebradeira de coco, pedreiro, servente, manicure e agente de saúde (Figura 10).



**Figura 9.** Atividades complementares de renda na comunidade Vila dos Criulis

As atividades complementares como a agricultura, construção civil são atividades que não exigem muita qualificação por quem vai exercer, demonstrando o baixo grau de escolaridade. Os pescadores artesanais que atuam no semiárido, tendem a trabalhar em outras atividades do setor agrícola ou relacionados, para aumentar a renda mensal familiar como demonstrado no trabalho (MONTEIRO; NORÕES; ARAÚJO, 2018).

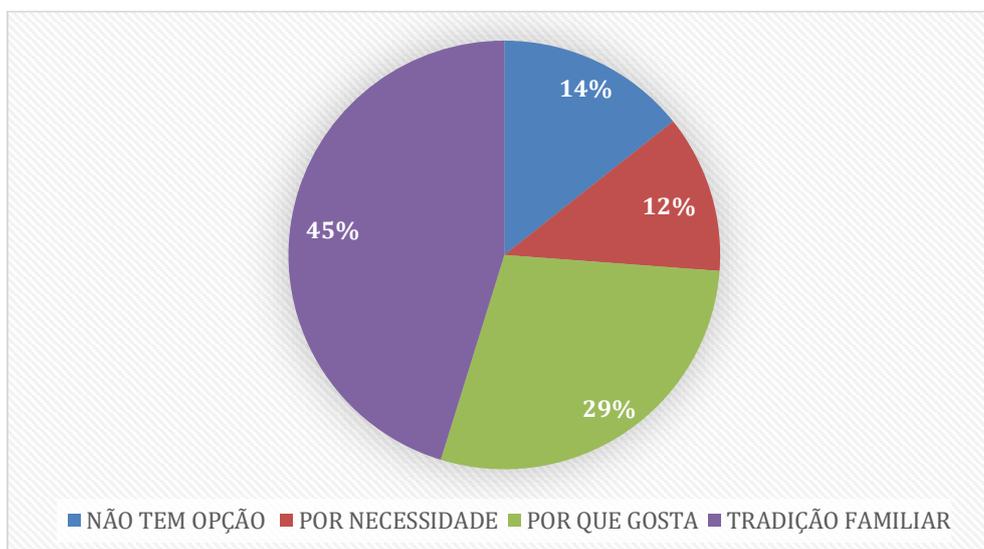
62 dos 100 entrevistados responderam que estão percebendo mudanças na pesca, no qual enfatizaram a que a mudança dentro da atividade está relacionada principalmente pela diminuição de peixes, maior período de secas, a menor frequência de pesca, e auxílio para os associados. Informaram que as cheias de antigamente traziam muito peixes para dentro das lagoas, e agora como teve uma diminuição das enchentes, citaram que a quantidade peixes diminuíram dentro das lagoas (Figura 11).



**Figura 10.** As principais dificuldades relatadas na atividade predatória da pesca na comunidade Vila dos Criulis

Ao avaliar as principais dificuldades para a atividade pesqueira, os moradores e pescadores da comunidade enfatizaram as seguintes opções que é a falta de fiscalização, a falta de organização dos pescadores da comunidade e das comunidades vizinhas, a poluição das águas, um aumento no número de pescadores devidos a dificuldades financeiras.

Quanto ao motivo da realização da atividade pesqueira na comunidade, a maioria afirma que é por tradição familiar (Figura 12).



**Figura 11.** Motivos de atividades de pesca na comunidade Vila dos Criulis

A atividade pesqueira artesanal enquanto dependente do conhecimento tradicional pode ser caracterizada como o saber fazer que é transmitido oralmente de geração a geração. Essa atividade sempre teve uma forte importância enquanto meio de subsistência, uma prática geralmente realizada em locais de várzea, rios, e riachos, nas mais diversas regiões do Brasil, em sua grande maioria não é a única atividade produtiva desempenhada pelos grupos sociais, pois estes podem executar outras práticas como caça, lavoura e o extrativismo vegetal. A relação comercial pode ser estabelecida apenas por um valor de uso, sendo realizada trocas de produtos (DIEGUES, 2004).

Foi identificado 10 criadores de peixe na comunidade, mas nenhum aceitou participar da entrevista, apenas informaram que não estavam criando peixes devido à seca. Contudo, afirmaram que a espécie criadas por eles eram o tambaqui, e que retornariam no período de inverno, afirmando que a região tem potencial para a criação, devido a localização geográfica e água.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os moradores da comunidade consomem carne de peixe durante todo o ano, não tendo influência de sua renda, mesmo tendo baixo status socioeconômico renda e escolaridade.

A pesca na comunidade quilombola Vila dos Criulis no município de Brejo no estado do Maranhão é constituída de maneira tradicional e pode ser classificada como artesanal visando a subsistência familiar. Os recursos provenientes da pesca não são suficientes para suprir as necessidades básicas de forma geral, tendo os benefícios sociais e aposentadorias um papel importante na sustentação dessas famílias.

Os pescadores relatam dificuldades variadas, mas estão cientes das mudanças pelas quais a pesca tem passado nos últimos anos, demonstrando interesse na continuidade desta atividade tradicional como forma de permitir sua permanência na região onde está localizada a comunidade.

A continuidade de estudos sobre o modo de vida destas populações pode contribuir para implementação de projetos e programas futuros visando o desenvolvimento social e econômico além da sustentabilidade dos recursos pesqueiros local.

## BIBLIOGRAFIA

- ABABOUCHE L. Fisheries and Aquaculture topics. Composition of fish. Topics Fact Sheets. In: FAO Fisheries and Aquaculture Department. Rome: FAO; 2005 [cited 2012 Oct 20]. Available from: <http://www.fao.org/fishery/topic/12318/en>
- ABATE LEITE, COURO E OVOS, ibge, disponível em: [https://ftp.ibge.gov.br/Producao\\_Pecuaria/Fasciculo\\_Indicadores\\_IBGE/2020/abate-leite-couro-ovos\\_202004caderno.pdf](https://ftp.ibge.gov.br/Producao_Pecuaria/Fasciculo_Indicadores_IBGE/2020/abate-leite-couro-ovos_202004caderno.pdf), acesso em 19 de agosto de 2023.
- ALMEIDA AWB, et al. Economia do babaçu: levantamento preliminar de dados. São Luís/MA, Ed. MIQCB/Balaio Thiphografia, 2000.
- Almeida, O. T., K. Lorenzen & D. G. McGrath. 2003. Commercial fishing in the Brazilian Amazon: regional differentiation in the fleet characteristics and efficiency. *Fisheries Management and Ecology* 10:109-115
- ANDRADE, G. Q.; BISPO, E. S.; DRUZIAN, J. I. **Avaliação da qualidade nutricional em espécies de pescado mais produzidas no Estado da Bahia**. *Ciênc. Tecnol. Aliment.*, Campinas, v. 29, n 4, p. 721-726, 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cta/v29n4/04.pdf>. Acesso em 16 de set. de 2023.
- ARAÚJO SILVA, Bruna de Moura; DA CRUZ SILVEIRA, Victor Nogueira; PADILHA, Luana Lopes; ARAÚJO FROTA, Maria Tereza Borges. Situação de insegurança alimentar e nutricional em famílias quilombolas maranhenses. **DEMETERA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S. l.], v. 15, p. e43636, 2020. DOI: 10.12957/demetra.2020.43636. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/43636>. Acesso em: 6 nov. 2023.
- ARAÚJO, C.M.E. 2008. **Fauna acompanhante do sistema de produção pesqueira pescada amarela (Cynoscion acoupa – pisces: Scianidae, Lacepède 1802) desembarcada na praia do Araçagy área do litoral da Ilha do Maranhão, Brasil: subsídios para sua conservação**. [Pós-graduação], Universidade Federal do Maranhão, São Luís.
- ARAÚJO, Thiago Santos de et al. **Desnutrição infantil em um dos municípios de maior risco nutricional do Brasil: estudo de base populacional na Amazônia Ocidental Brasileira**. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, v. 19, p. 554-566, 2016.
- ARRUDA, D. O. et al. O cotidiano em territórios quilombolas de Mato Grosso do Sul, Brasil: do isolamento às múltiplas (re) existências. *Interações*, Campo Grande, v. 22, p. 563-582, 2021
- BACCARIN, A. E et al. **Piscicultura em comunidade remanescente de quilombo: um estudo de caso**. *Informações Econômicas*, SP, Vol.39, Nº.11, nov. 2009.
- Barros, F. B. 2012. Os caçadores do Riozinho do Anfrísio: Saberes e práticas culturais entre narrativas e imagens. Muiiraquitã – **Revista de Letras e Humanidades**. v.5, n. 1., p. 152-186.
- Bombardelli, R. A., Syperreck, M. A., & Sanches, E. A. (2005). **Situação atual e perspectivas para o consumo, processamento e agregação de valor ao pescado**. *Arquivos de Ciências Veterinárias e Zoologia da UNIPAR*, 8(2), 181-195.

BRANDÃO, André; JORGE, Amanda L. Comunidades quilombolas, Acesso a programas Sociais e Segurança Alimentar e Nutricional. In: ROCHA, Cecília et al. (org.). **Segurança Alimentar e Nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Rio de Janeiro: Editora Fio Cruz, 2013. p. 213-225.

BRASIL. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional-SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília; 2006.

BURGER J. **Fishing, fish consumption and awareness about warnings in a university community in central New Jersey in 2007**, and comparisons with 2004. *Environ Res.* 2008;108(1):107-16.

CANO, Ricardo Scoles. Comunidad negra de Itacoã: territorio, biodiversidad y organización social, pilares para el etnodesarrollo?. 2005. 257 F. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2005.

CHANDRASHEKAR, K.; DEOSTHALE, Y.G. Proximate composition, amino acid, mineral, and trace element content of the edible muscle of 20 Indian fish species. *J. Food Compos. Anal.*, San Diego, v. 6, n. 2, p. 195-200, 1993

COMUNIDADES QUILOMBOLAS DO ESTADO DO MARANHÃO. Disponível em: [http://www.cpisp.org.br/comunidades/html/i\\_oque.html](http://www.cpisp.org.br/comunidades/html/i_oque.html).

COMUNIDADES QUILOMBOLAS NO BRASIL. Comissão Pró-Índio de São Paulo [homepage na internet]. Available from: URL:<http://www.cpisp.org.br>.

CONCEIÇÃO, Susana. O quilombo de São José de Icatu: práticas agrícolas e estratégias de reprodução e manutenção familiar no campo. **Enciclopédia Biosfera**, v. 10, n. 19, 2014.

CONSUMO DE PESCADO, rede pescado, 2022. Disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/mpa/rede-do-pescado/consumo-e-tipos-de-peixes-no-brasil>, acesso em 11 de julho de 2023.

CORRÊA, N. A.; SILVA, H. P. Da Amazônia ao guia: **os dilemas entre a alimentação quilombola e as recomendações do guia alimentar para a população brasileira**. *Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 30, n. 1, p. e190276, 2021

DA SILVA REBELATTO, Inayara et al. **Composição química e valor nutricional do pescado**. Engenharia de Pesca: aspectos teóricos e práticos - ISBN 978-65-5360-136-9 - Editora Científica Digital - [www.editoracientifica.org](http://www.editoracientifica.org) - Vol. 4 - Ano 2022

DALLA NORA, Giseli et al. **As Fazedoras de Saberes: Diálogos das Mulheres Quilombolas do Mutuca com a Educação Ambiental, Gênero e Justiça Climática**. Editora Appris, 2020.

DEMÉTRIO, F.; SANTANA, E. R.; PEREIRA-SANTOS, M. **O itinerário terapêutico no Brasil: revisão sistemática e metassíntese a partir das concepções negativa e positiva de saúde**. *Saúde em Debate*, Rio de Janeiro, v. 43, p. 204-221, 2019

Diegues, A. C. S.; Arruda, R. S. V.; Da Silva, V. C. F.; Figols, F.A. B.; Andrade, D. 2000. Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil. São Paulo: NUPAUBUSP/PROBIOMMA/CNPq.

DIEGUES, A.C **A pesca artesanal no litoral brasileiro: cenários e estratégias para sua sobrevivência.** São Paulo: 10/USP/FFord/IUCN, 1988<sup>a</sup>. 44p.

DOMINGUEZ, P.S.; ZEINEDDINE, G.C.; ROTUNDO, M.M.; BARRELLA, W.; RAMIRES, M. 2016. **A pesca artesanal no arquipélago de Fernando de Noronha (PE).** Boletim do Instituto de Pesca, São Paulo, 42(1): 241–251.

DOS SANTOS SALES, Giovana Patrícia; DE ALBUQUERQUE, Helder Neves; CAVALCANTI, Mário Luiz Farias. Estudo do uso de plantas medicinais pela comunidade quilombola Senhor do Bonfim-Areia-PB. **Revista de biologia e ciências da terra**, n. 1, p. 31-36, 2009.

ELIAS, L.P. et al. Impactos socioeconômicos do Programa Nacional de Alimentação Escolar na agricultura familiar de Santa Catarina. **Revista de Economia e Sociologia Rural, Brasília**, v. 57, n. 2, p. 215-233, 2019.

FAO – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA. **The State of World Fisheries and Aquaculture 2020.** Sustainability in action. Rome, 2020. Disponível em: <https://www.fao.org/3/ca9229en/ca9229en.pdf>. Acesso em: 7 ago. 2023.

FERNANDES, S.C.P.; BENTES, A.B.; PEREIRA, L.J.G.; NASCIMENTO, M.S.; SILVA, B.B. 2015. **Variação temporal da captura comercial do peixe pedra, *Genyatremus luteus*, desembarcado em um pólo pesqueiro da costa norte do BRASIL – PENÍNSULA de Ajuruteua – Bragança – PA.** Boletim do Instituto de Pesca, São Paulo, 41(1): 173 – 182.

FUNDAÇÃO PALMARES [homepage na internet]. Comunidades Quilombolas. Available from: <http://www.palmares.gov.br>.

FUNDAÇÃO PALMARES [homepage na internet]. Comunidades Quilombolas. Available from: <http://www.palmares.gov.br>.

GARCEZ, DS & SANCHEZ, Botero JI. Comunidades de pescadores artesanais no estado do Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista Atlântica**, n. 27, p. 17-29, 2005.

GEHLEN, I.; RAMOS, I. C. A. **Estudo quanti-qualitativo da população quilombola do município de Porto Alegre/RS.** Relatório Final. UFRGS-FASC, 2008. Disponível em: . (Acessada em: 04 /01/2016).

Gonçalves A.A., Passos M.G. & Biedrzycki A. 2008. **Tendência do consumo de pescado na cidade de Porto Alegre: um estudo através de análise de correspondência.** Estud. Technol. 4:21-36.

HARRIS, W.S. Extending the Cardiovascular Benefits of Omega-3 Fatty Acids. *Curr. Atherosclerosis Reports*, Philadelphia, v. 7, p. 375-380, 2005.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Coruripe. 2014. Online. Disponível na internet: <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=27023>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. População, 2010. Disponível em: . Acesso em: 02 nov. 2023. \_\_\_\_\_. Pesquisa de orçamento familiar (POF 2008-2009).

Disponível em: . Acesso em: 02 nov. 2023. MALHOTRA, N. K. Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada. 4. ed. Georgia Institute of Technology; Bookman, 2006.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO PARÁ. **Comunidade remanescente de quilombo de Cachoeira Porteira, município de Oriximiná – PA. Belém, 2013.** Disponível em: . (Acessada em: 15/10/2023).

ISAAC, V.J. & BARTHEM, R.B. 1995. **Os recursos pesqueiros da Amazônia brasileira.** Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Série Antrop., 11(2): 295-339.

LARSSON, S.C. et al. Dietary long-chain n-3 fatty acids for the prevention of cancer: a review of potential mechanisms. Am. J. Clin. Nutr., Bethesda, v. 79, p. 935-945, 2004.

LEONELLO, João Carlos. **O associativismo como alternativa de desenvolvimento na dinâmica da economia solidária.** 2010.

LOPES, I.G.; OLIVEIRA, R.G.; RAMOS, F.M. **Perfil do consumo de peixes pela população brasileira.** Biota Amazônia, v. 6, n. 2, p 62-65, 2016.

LOUREIRO, V.R. **Os parceiros do mar: natureza e conflito social na pesca da Amazônia.** 1983. Dissertação de Mestrado. Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas. 301 p.

MARQUES, J.G.W, **Aspectos ecológicos na ecologia dos pescadores do complexo estuarino – Lagumar de Mandaú – Manguaba, Alagoas.** Campinas 1991. 296p. Tese (Doutorado) – Instituto de Biologia, Universidade Estadual de Campinas

MONTEIRO, J.V, NORÕES, A.K, ARAÚJO, R.C. Análise da preferência do pescador artesanal do município de pentecoste (CE) por programas de peixamento. **Rev .de Econ. e Soc. Rural**, n.56, v. 3, p. 483-500, 2018. doi: 10.1590/1234-56781806-94790560308.

MONTEIRO, J.V, NORÕES, A.K, ARAÚJO, R.C. Análise da preferência do pescador artesanal do município de pentecoste (CE) por programas de peixamento. **Rev .de Econ. e Soc. Rural**, n.56, v. 3, p.483-500, 2018.

MONTELES, J.S.; CASTRO, T.C.S.; VIANA, D.C.P.; CONCEIÇÃO, F.S.; FRANÇA, V.L.; FUNO, I.C.S.A. 2009. Percepção Socio-Ambiental das Marisqueiras no Município de Raposa, Maranhão, Brasil. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, 4(2): 34-45.

MURRIETA, Rui Sérgio Sereni et al. Consumo alimentar e ecologia de populações ribeirinhas em dois ecossistemas amazônicos: um estudo comparativo. **Revista de Nutrição**, v. 21, p. 123s-133s, 2008.

NAVAS, Rafael; KANIKADAN, Andrea Yumi Sugishita; SANTOS, Katia Maria Pacheco. **Transição alimentar em comunidade quilombola no litoral sul de São Paulo / Brasil.** Revista Nera, n. 27, p. 138-155, 2015.

NEIVA, A. C. G. R. **Caracterização socioeconômica da comunidade quilombola Kalunga e proposta de reintrodução do bovino curraleiro como alternativa de geração de renda.** 2009. 138 f. Tese (Doutorado em Ciência Animal) – Escola de Veterinária, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2009.

NETO, C.S. Comunidades Negras Tradicionais do Paraná - Relato do trabalho realizado pelo Grupo de Trabalho Clóvis Moura / Secretaria de Cultura do Estado do Paraná. Curitiba, novembro de 2006.

NUNES, Y. B. S.; DINIZ, T. S.; FIGUEIREDO, M. B. ANÁLISE SOCIOECONÔMICA E CARACTERIZAÇÃO DOS SISTEMAS PESQUEIROS DA COMUNIDADE DE IGUAÍBA, MARANHÃO. **Boletim do Laboratório de Hidrobiologia**, São Luís, v. 29, n. 1, 2019. DOI: 10.18764/1981-6421e2019.3. Disponível em: <https://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/blabohidro/article/view/8950>. Acesso em: 6 nov. 2023.

OLIVEIRA, J. B. Comunidades remanescentes de quilombo da Amazônia: o uso do território. In: **VI ENCONTRO NACIONAL DA ANPPAS**. Anais... 2012. Disponível em:

PACHECO, S. S. M. **O hábito alimentar enquanto comportamento culturalmente produzido**. In: Freitas MCS, Fontes GAV, Oliveira N, organizadores. Escritas e narrativas em alimentação e cultura. Salvador: EdUFBA; 2008. p.217-238.

PAÍSES DA AMÉRICA DO SUL TROCAM EXPERIÊNCIA SOBRE PRODUÇÃO DE PESCADO, Aquaculture Brasil, 2023. Disponível em <https://www.aquaculturebrasil.com/noticia/372/paises-da-america-do-sul-trocam-experiencia-sobre-producao-de-pescado>, acesso em 22 de julho de 2023.

PAIXÃO, B. C. et al. Avaliação do perfil lipídico de peixes congelados e comercializados em Salvador-ba. **Revista Ciência (In) Cena**, Salvador, v. 1, n. 13, 2021.

PEIXE BR – Associação Brasileira da Piscicultura - Anuário Peixe BR, 2018. 130p. Disponível em: <https://www.peixebr.com.br/anuario2018/>

QUILOMBOLAS DO BRASIL, educa ibge, 2022. Disponível em <https://educa.ibge.gov.br/jovens/materias-especiais/21311-quilombolas-no-brasil.html>, acesso em 9 de agosto de 2023.

ROSE, D.P.; CONNOLLY, J.M. Omega-3 fatty acids as chemopreventive agents. *Pharmacol. Ther.* Oxford, v. 83, p. 217-244, 1999.

Santos C. A. M. L. **A qualidade do pescado e a segurança dos alimentos**. In: Simpósio de controle do pescado 2. São Paulo: Instituto da Pesca 2006.

SANTOS, J. S. et al. Perfil antropométrico e consumo alimentar de adolescentes de Teixeira de Freitas - Bahia. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 5, p. 623-632, 2005.

SANTOS, R.F., MONTEIRO, E.P., NASCIMENTO, J.C.S. & SANTOS, W.J.P. 2018. **A pesca artesanal no nordeste paraense, município de Viseu – Pará**. *Acta Fish. Aquatic. Res.*, 6 (1): 5-43

SARTORI, A. G. de O.; AMANCIO, R. D. **Pescado: importância nutricional e consumo no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 19, n. 2, p. 83–93, 2012. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634613>. Acesso em: 22 jul. 2023.

SCHERR, C. et al. **Concentração de ácidos graxos e colesterol de peixes habitualmente consumidos no Brasil**. *Arquivos Brasileiros de Cardiologia*, Rio de Janeiro, v. 104, p. 152-158, 2015.

SCHLINDWEIN, M.M.; KASSOUF, A.L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, v. 44, n. 3, p. 549-572, 2006.

SILVA, R. B. L. e. **A etnobotânica de plantas medicinais da comunidade quilombola de Curiaú, Macapá-AP, Brasil**, 2002. 170 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Departamento de Biologia Vegetal, Faculdade de Ciências Agrárias do Pará, Belém, 2002.

SOARES, K.M.P.; GONÇALVES, A.A. Qualidade e segurança do pescado, **Rev Inst Adolfo Lutz**, v. 71, n. 1, p. 1-10, 2012.

TARDIDO, A.P.; FALCÃO, M.C. O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. **Rev. Bras. Nutr. Clin.**, v.21, n.2, p.117-124, 2006.

WHO, World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Geneva, 2003.