

Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC
Centro Sócio Econômico - CSE
Departamento de Economia e Relações Internacionais

KELLY DA SILVA

**MARICULTURA NO MUNICÍPIO DE FLORIANÓPOLIS:
ESTUDO DE CASO NO DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA.**

FLORIANÓPOLIS

2018

KELLY DA SILVA

Maricultura no município de Florianópolis: estudo de caso em Santo
Antônio de Lisboa.

Monografia submetida ao curso de Ciências
Econômicas da Universidade Federal de Santa
Catarina como requisito obrigatório para a
obtenção de grau de Bacharel em Ciências
Econômicas.

Orientador: Prof. Lauro Mattei

FLORIANÓPOLIS
2018

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA CURSO DE GRADUAÇÃO
EM CIÊNCIAS ECONÔMICAS

A Banca Examinadora resolveu atribuir a nota 9,0 à aluna Kelly da Silva na disciplina
CNM 7107 – Monografia, pela apresentação deste trabalho.

Banca Examinadora:

Prof.Dr. Lauro Mattei
Orientador

Prof.Dr. Márcio Moraes Rutkoski
Membro

Fábio Brognoli
Membro

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço aos meus pais, Paulo e Maria, que são as pessoas mais importantes da minha vida, que sempre me incentivaram dando apoio e as condições necessárias para que eu pudesse estudar.

As minhas irmãs Thays, Grazy e Paula, por serem minhas parceiras da vida e estarem sempre ao meu lado.

Ao meu namorado Junior, que me encontrou no meio desta caminhada e desde então se tornou meu maior incentivador, sempre apoiando e agüentando todo meu mau humor e tensão no final do curso.

Aos grandes amigos que fiz na UFSC, Thayana, Vilma, Luan, Bruno, Gunter, Ana Paula, Manfred, agradeço imensamente pela companhia, pelas festas, jantares e horas de estudos sempre regados a comida e chocolate.

Ao meu amigo Luiz Guilherme, conhecido por LG, que muito ajudou, dando vídeo aulas, perdendo horas de lazer resolvendo exercícios de matemática e estatísticas na biblioteca, serei eternamente grata.

Ao Professor Lauro Mattei, meu orientador, pela sua competência, confiança e incentivo, por ter acreditado no meu potencial e na elaboração deste projeto. Os meus mais sinceros agradecimentos.

A todos que direta ou indiretamente, contribuíram para a realização desse trabalho, meu muito obrigada.

RESUMO

Este trabalho analisa o surgimento da Maricultura em Florianópolis e a importância econômica e social desta atividade no distrito de Santo Antônio de Lisboa. Inicialmente discute-se os conceitos, a evolução e as atuais condições da pesca artesanal para, posteriormente, apresentar o surgimento e a importância da aquicultura. A aquicultura, por sua vez, é dividida em vários segmentos, dentre eles a Maricultura. Desta maneira, descreve-se a história da maricultura no mundo, no Brasil e no estado de Santa Catarina, para, posteriormente, apresentar a implantação e a importância dessa atividade em Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis – SC. Constatou-se que com o declínio da pesca artesanal foram desenvolvidas uma série de pesquisas buscando encontrar formas alternativas que possibilitassem melhorias nas condições de vida das comunidades pesqueiras afetadas pela decadência da pesca artesanal. Em Santo Antônio de Lisboa a maricultura foi introduzida como atividade geradora de emprego e renda, impactando diretamente a vida econômica e social dos maricultores e a própria dinâmica social do distrito, uma vez que essa atividade se articulou com o setor de turismo, levando à formação de uma das mais importantes rotas gastronômicas da cidade de Florianópolis.

Palavras-chaves: Pesca artesanal, Aquicultura, Maricultura.

ABSTRACT

This work analyzes the emergence of Mariculture in Florianópolis and the economic and social importance of this activity in the district of Santo Antônio de Lisboa. Initially, the concepts, evolution and current conditions of artisanal fishing are discussed, in order to later present the emergence and importance of aquaculture. Aquaculture, in turn, is divided into several segments, among them Mariculture. In this way, the history of mariculture in the world, in Brazil and in the state of Santa Catarina, is described, to later present the implantation and the importance of this activity in Santo Antônio de Lisboa, Florianópolis - SC. It was found that with the decline of artisanal fishing, a series of researches were developed to find alternative ways to improve the living conditions of fishing communities affected by the decline of artisanal fishing. In Santo Antônio de Lisboa, mariculture was introduced as an activity that generated employment and income, directly impacting the economic and social life of the maricultores and the social dynamics of the district, since this activity was articulated with the tourism sector, leading to the one of the most important gastronomic routes in the city of Florianópolis.

Key-words: Artisanal fisheries, Aquaculture, Mariculture.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes.

ACARPESC - Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina.

AMANI- Associação dos Maricultores do Norte da Ilha.

AMSAL - Associação dos Moradores de Santo Antônio de Lisboa.

BANDES – Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo.

BIRD – Banco Internacional de Reconstrução e Desenvolvimento.

BMLP – Brazilian Mariculture Linkage Program.

CCA – Centro de Ciências Agrárias.

CIDA – Canadian International Development Agency.

CIDASC – Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina.

CONAMA – Conselho Nacional do Meio Ambiente.

CTA – Centro de Tecnologia em Aquicultura e Meio Ambiente.

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.

FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura.

FENAOSTRA – Festa Nacional da Ostra e Cultura Açoriana.

GEDIP – Grupo de Desenvolvimento da Indústria de Desenvolvimento do Nordeste.

IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

IFSC – Instituto Federal de Santa Catarina.

IPqN – Instituto de Pesquisas Marinhas.

LMM – Laboratório de Moluscos Marinhos.

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

MDIC – Ministério do Desenvolvimento da Indústria e Comércio.

MPA – Ministério da Pesca e Aquicultura.

PAS – Plano de Alimento Seguro.

PLDM – Planos Locais de Desenvolvimento da Maricultura.

PMF – Prefeitura Municipal de Florianópolis.

PNCMB – Programa Nacional de Controle Higiênico e Sanitário de Moluscos Bivalves.

SAR – Secretaria do Estado da Agricultura e da Pesca.

SEAP – Secretária Especial de Aquicultura e Pesca.

SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.

STTP – Sell fish Technology Transfer Program.

SUDENE – Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste.

SUDEPE – Superintendência de Desenvolvimento da Pesca.

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina.

USP – Universidade de São Paulo.

SUMÁRIO

1 TEMA E OBJETIVOS DO ESTUDO	11
1.1 INTRODUÇÃO	11
1.2 OBJETIVOS	12
1.2.1 <i>Objetivo geral</i>	12
1.2.2 <i>Objetivos específicos</i>	12
1.3 METODOLOGIA	13
1.4 ESTRUTURA DO ESTUDO	15
2 DA PESCA ARTESANAL À AQUICULTURA.....	16
2.1 A PESCA ARTESANAL.....	16
2.3 AQUICULTURA.....	21
3 A MARICULTURA NO CONTEXTO MUNDIAL, DO BRASIL E EM SANTA CATARINA.....	26
3.1 O CONTEXTO MUNDIAL.....	27
3.2 MARICULTURA NO BRASIL.....	28
3.3 A MARICULTURA EM SANTA CATARINA	32
4 A MARICULTURA EM FLORIANÓPOLIS E SANTO ANTÔNIO DE LISBOA.....	43
4.1 FLORIANÓPOLIS: DA COLONIZAÇÃO À MARICULTURA	43
4.2.1 <i>SANTO ANTÔNIO DE LISBOA</i>	46
5 ESTUDO DE CASO JUNTO AOS MARICULTORES DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA	54
5.1 CARACTERIZAÇÃO DOS ENTREVISTADOS.....	54
5.2 ESTRUTURAS DE PRODUÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO PRODUTIVO	55
5.3 GERAÇÃO DE EMPREGO	56
5.4 MERCADO CONSUMIDOR E CONCORRÊNCIA.....	57
5.5 ASPECTOS GERAIS	57

5.6 ENTREVISTAS DETALHADAS COM CADA PRODUTOR.....	58
5.6.1 PRODUTOR A.....	58
5.6.2 PRODUTOR “B”	61
5.6.3 PRODUTOR “C”	63
5.6.4 PRODUTOR “D”	64
CONSIDERAÇÕES FINAIS	67
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	70
ANEXO I.....	78

1 TEMA E OBJETIVOS DO ESTUDO

1.1 INTRODUÇÃO

A maricultura foi introduzida em Santa Catarina na década de 1980 pela extinta Associação de Crédito e Assistência Pesqueira do Estado de Santa (ACARPESC) em conjunto com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com a instalação do primeiro laboratório utilizando sementes de ostras, na comunidade de Sambaqui. Dois anos mais tarde a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), juntamente a UFSC, incorporou ao mesmo laboratório o cultivo de mexilhões. (OLIVEIRA, 2005).

Em meados de 1985 o departamento de aquicultura da UFSC, iniciou o projeto de cultivo de moluscos. Após várias tentativas frustradas, encontrou-se a espécie de ostra, a *Crassostrea Gigas*, que num cultivo experimental, demonstrou um excelente potencial ao se desenvolver rapidamente nas águas de Santo Antônio de Lisboa. (POLI et AL.,2004).

Os bons resultados obtidos pelos projetos pilotos desenvolvidos junto aos Pescadores de Santo Antônio de Lisboa foram reproduzidos entre 2000 a 2005 em outras comunidades da ilha e em municípios costeiros de todo o estado, por meio de uma parceria bem-sucedida entre a UFSC e a EPAGRI. (EPAGRI, 2015).

O desempenho na produção de moluscos de Santa Catarina é favorecido pela localização geográfica do estado, pela boa qualidade de água do mar, somados aos constantes investimentos em pesquisas e implantação de tecnologias de baixo custo econômico, que permitem um rápido retorno do investimento.

A costa litorânea catarinense caracteriza-se por apresentar inúmeras áreas protegidas, compostas por baías, enseadas e estuários, entre os municípios de Laguna e Itapoá, o que, associado à elevada produtividade da água do mar, tem favorecido a implantação de cultivos de ostras e mexilhões. Os resultados altamente positivos alcançados têm motivado inúmeras famílias e pequenos produtores a ingressar na atividade. Atualmente o estado destaca-se como o maior produtor nacional de mexilhões cultivados que, ao lado da ostreicultura, tem rendido nos últimos anos uma produção expressiva (SILVA, 2007, p. 14).

Segundo dados da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC, 2017), Santa Catarina é atualmente o maior produtor nacional de moluscos, respondendo por cerca de 95% da produção brasileira de mexilhões e ostras, com 589 produtores de moluscos espalhados por 12 municípios costeiros. A atividade gera cerca

de 1.500 empregos diretos no processo produtivo, estimando-se que cerca de 5000 postos de trabalho são gerados ao longo de toda a cadeia produtiva.

Com base nesse desempenho do Estado de Santa Catarina na produção de moluscos, várias questões podem ser levantadas: Qual é o impacto econômico e social da atividade nas comunidades? Quais os efeitos na qualidade de vida dos pescadores e das comunidades após a implantação da criação desses moluscos em cativeiro?

Para responder a essas questões foi realizado um estudo de caso sobre o desenvolvimento e as consequências da implantação do cultivo de mariscos e ostras no distrito de Santo Antonio de Lisboa, em Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. O interesse em realizar um estudo de caso sobre a Maricultura em Santo Antônio de Lisboa surgiu após assistir uma palestra sobre o setor realizada durante a disciplina de Economia Catarinense, ministrada no primeiro semestre de 2017.

Tendo em vista a forte ligação da acadêmica com Santo Antônio de Lisboa, bairro em que nasceu e reside até hoje, tal palestra potencializou um interesse particular em saber mais detalhadamente o surgimento, o desenvolvimento e a importância da atividade para o referido distrito que, junto com Cacupé e Sambaqui, constituem uma Rota Gastronômica composta por uma variedade de frutos do mar que são produzidas na própria comunidade.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo geral

Analisar o surgimento da Maricultura em Florianópolis e a importância econômica e social dessa atividade no distrito de Santo Antônio de Lisboa.

1.2.2 Objetivos específicos

Descrever o surgimento e a evolução do setor da maricultura no estado de Santa Catarina e em Florianópolis.

Apresentar a implantação e o desenvolvimento dessa atividade em Santo Antônio de Lisboa.

Analisar a estrutura produtiva, o mercado consumidor e as condições socioeconômicas dos produtores de Santo Antônio de Lisboa envolvidos com a atividade.

1.3 METODOLOGIA

Uma pesquisa científica é realizada conforme diferentes “olhares” e métodos de abordagem. No entanto, requer um diálogo contínuo entre teoria e empiria e, em alguns casos, uma aproximação com os sujeitos analisados. Segundo GIL (2007), pesquisa é definida como “o procedimento racional e que tem como objetivo proporcionar respostas aos problemas que são propostos. A pesquisa desenvolve-se por um processo constituído de várias fases, desde a formulação do problema até a apresentação e discussão dos resultados.” GIL (2007, p. 17).

Para iniciar uma pesquisa é necessário que exista uma pergunta, uma dúvida para ser esclarecida. Logo, pesquisar é buscar ou procurar resposta para alguma questão. As razões que levam à realização de uma pesquisa científica podem ser agrupadas como intelectuais ou razões práticas.

Para LAKATOS (1985) a pesquisa “é uma indagação minuciosa ou exame crítico e exaustivo na procura de fatos e princípios, uma diligente busca para averiguar algo. Pesquisa não é apenas procurar a verdade é encontrar respostas para questões propostas utilizando método científico. LAKATOS (1985, p.15).

Este estudo trata-se de uma pesquisa exploratória. Segundo VERGARA (2004), a pesquisa do tipo exploratória se caracteriza por ser uma forma de investigação realizada em uma área na qual há pouco ou nenhum conhecimento acumulado e sistematizado, apresentando uma natureza de sondagem, não comportando hipóteses. Os estudos exploratórios são empreendidos quando ainda não há embasamento suficiente sobre determinado assunto ou fenômeno, sendo necessário buscar o conhecimento em fontes primárias.

Inicialmente efetua-se a coleta de fontes bibliográficas buscando um embasamento teórico que se relacione com o caso. Segundo GIL (1990, pg. 48) “A pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos”. A parte teórica da monografia demonstra conceitos, comentários e fundamentos no que diz respeito a opinião dos autores que defendem o assunto abordado.

O método de pesquisa escolhido foi o estudo de caso, realizado por meio de entrevistas pessoais, com aplicação de questionários compostos por perguntas abertas e fechadas. Segundo YIN (2001), o estudo de caso é caracterizado pelo estudo profundo e exaustivo dos objetos de investigação, permitindo um amplo conhecimento da realidade e dos fenômenos pesquisados. Assim, um estudo de caso é uma investigação empírica que investiga

um fenômeno contemporâneo dentro do seu contexto da vida real, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos.

Para Fonseca (2002), o estudo de caso pode derivar de uma perspectiva interpretativa que procura compreender como é o mundo do ponto de vista dos participantes, ou de uma perspectiva pragmática que visa simplesmente apresentar uma visão global completa e coerente do objeto de estudo do ponto de vista do investigador.

Um estudo de caso pode ser caracterizado como um estudo de uma entidade bem definida como um programa, uma instituição, um sistema educativo, uma pessoa, ou uma unidade social. Visa conhecer em profundidade o como e o porquê de uma determinada situação que se supõe ser única em muitos aspectos, procurando descobrir o que há nela de mais essencial e característico. O pesquisador não pretende intervir sobre o objeto a ser estudado, mas revelá-lo tal como ele o percebe. O estudo de caso pode decorrer de acordo com uma perspectiva interpretativa, que procura compreender como é o mundo do ponto de vista dos participantes, ou uma perspectiva pragmática, que visa simplesmente apresentar uma perspectiva global, tanto quanto possível completa e coerente, do objeto de estudo do ponto de vista do investigador. (FONSECA, 2002, p. 33).

O estudo de caso, consistiu nas seguintes etapas:

- a) Foram 5 dias de convívio diário com os maricultores no Distrito de Santo Antônio de Lisboa, a fim de acompanhar a rotina e conhecer melhor as etapas do processo produtivo, da captação dos moluscos no mar à limpeza e venda ao consumidor final. Atualmente são 6 os maricultores que se dedicam a maricultura no Distrito de Santo Antônio de Lisboa e o objetivo inicial era fazer o acompanhamento com todos eles, porém somente 4 maricultores se interessaram em colaborar com a pesquisa e 2 não tiveram interesse em participar.
- b) Após esse contato inicial foram realizadas entrevistas e aplicação de questionário, com os 4 maricultores a fim de consolidar informações para a apresentação do estudo de caso. Para isso foi seguido um roteiro, com perguntas quantitativas e qualitativas que posteriormente foram organizadas de maneira a facilitar as análises, buscando relacionar os resultados obtidos com os objetivos e conceito utilizados ao longo do trabalho.

1.4 ESTRUTURA DO ESTUDO

Este trabalho está dividido em 5 capítulos seguindo as normas e os critérios básicos para a realização de um trabalho acadêmico, respeitando as citações de autores e referencial bibliográfico, sendo que em alguns capítulos, foram utilizadas informações obtidas por meio da pesquisa de campo.

No Capítulo I apresenta-se de maneira geral a temática do estudo, sua evolução, os problemas dela decorrentes, bem como os objetivos do estudo e a metodologia utilizada.

No Capítulo II foi feita uma revisão de literatura desde a pesca artesanal até a aquicultura. Para compreender o surgimento da maricultura foi necessário conhecer a história, a evolução e as definições dessas atividades. Logo, este capítulo tem caráter introdutório buscando fazer uma apresentação do tema da pesca artesanal de seu auge ao declínio, destacando-se a necessidade de adotar a aquicultura como atividade geradora de alimentos e renda.

O Capítulo III apresenta a atividade da maricultura no contexto mundial, no Brasil e em Santa Catarina. A maricultura é um ramo da aquicultura que se concentra no cultivo de moluscos, ostras e mexilhões. Com o declínio da pesca artesanal e o crescimento da aquicultura foi importante analisar os impactos econômicos e sociais trazidos por essa atividade em Santa Catarina.

O capítulo IV apresenta a atividade da maricultura no município de Florianópolis, particularmente no distrito de Santo Antônio de Lisboa, berço da atividade em Santa Catarina.

O capítulo V é o estudo de caso junto aos maricultores de Santo Antônio de Lisboa e, apresenta a caracterização dos entrevistados, os aspectos da estrutura de produção, geração de emprego, mercado consumidor e concorrência, assim como as entrevistas individuais com cada produtor.

Finalmente, o capítulo final apresenta algumas considerações, bem como algumas sugestões que poderiam melhorar a atividade e beneficiar os maricultores e até mesmo a própria comunidade.

2 DA PESCA ARTESANAL À AQUICULTURA

2.1 A PESCA ARTESANAL

Muito antes do advento da agricultura, o homem já extraía da natureza o seu alimento por meio da caça, da pesca e da coleta de frutos e raízes comestíveis. (SILVA, 1993). A pesca por sua vez é uma atividade que remonta aos primórdios da civilização e que possibilitou a construção da estrutura alimentar de diversos povos, contribuindo para o sustento em tempos de escassez de alimentos, pois o peixe era um dos alimentos mais importantes para o homem, disponível em abundância na natureza. (RAINHA, 2014).

O SEBRAE (2015) define a pesca como sendo a extração, coleta ou captura de organismos aquáticos do seu meio natural, rios, lagos, mares e oceanos, para diversos fins, tais como: alimentação humana, recreação, ornamentação ou para fins industriais, incluindo a fabricação de rações e substâncias de uso farmacêutico.

"O termo pesca refere-se ao ato de capturar animais aquáticos. Trata-se de uma atividade extrativa que explora espécies selvagens que se reproduzem por conta própria e sobre as quais se tem pouco ou nenhum controle." (MOREIRA, 2013, p.37).

Para SABINO (2000) a pesca pode ser dividida em várias categorias distintas: pesca industrial, pesca artesanal, pesca ornamental, pesca esportiva e pesca de subsistência.

Em sua obra intitulada Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar, publicada no ano de 1983, DIEGUES, descreve de forma detalhada os processos pelos quais passou a pequena produção mercantil pesqueira. O autor afirma que pouco se sabe sobre a pesca nas sociedades primitivas, porém vestígios arqueológicos permitem identificar a existência da atividade pesqueira, mesmo antes da existência da agricultura.

De acordo com DIEGUES (1983), a pesca teria iniciado no final do período Paleolítico e a invenção do anzol representou um grande avanço para o desenvolvimento da atividade. Ainda de acordo com o autor, os escravos já praticavam a pesca na antiguidade, enquanto na Idade Média a atividade era realizada tanto pelos servos das terras feudais como também pelos arrendatários de terras. O produto da pesca nesse período era utilizado para pagamento ao proprietário das terras e para subsistência.

No Brasil, antes mesmo da chegada dos colonizadores portugueses, os índios que habitavam as terras brasileiras já praticavam a pesca e desenvolviam técnicas artesanais que

permitiam a realização da atividade em rios, baías ou mangues. Os Peixes, crustáceos e moluscos capturados eram parte importante da sua alimentação e serviam apenas para subsistência das populações locais. Esse fato pode ser comprovado através dos inúmeros sambaquis, depósitos de conchas existentes em sítios arqueológicos ao longo do litoral. (RAINHA, 2014).

Os índios produziam seus próprios instrumentos para realizar a atividade pesqueira. Dentre as técnicas artesanais desenvolvidas por eles para a realização da pesca podemos destacar: as canoas, as jangadas e as redes tecidas com fibras vegetais. Essas técnicas foram aperfeiçoadas no decorrer do tempo e são utilizadas até os dias atuais. (ALVES, 2015).

Após a chegada dos primeiros colonizadores europeus, foram inseridas novas técnicas artesanais para realização da pesca, pois os europeus buscavam o aumento da produção para utilizá-la como meio de subsistência dos próprios pescadores, além de inserir a atividade nos mercados locais. Sendo assim a pesca artesanal passou a ter características de atividade econômica, deixando de ser uma atividade meramente de subsistência. (RAINHA, 2014).

ELLIS (1969) apresenta que no período colonial, além da pesca indígena de subsistência, era realizada também a pesca da baleia, que utilizava de mão-de-obra escrava e foi introduzida no Brasil em 1602, pelos bascos de Biscaia (Espanha) que ensinaram o manuseio da utilização de arpões manuais, lançados de um bote a remo.

As baleias eram cercadas pelas baleeiras. Cabia o arpoamento à lancha que mais se aproximasse do animal. O arpoador o lanceava com um arpão, preso ao barco por uma corda. Finda a luta entre os pescadores e a baleia, alguns homens pulavam na água e amarravam a baleia morta ao barco para ser puxada até a terra. Aí se encontravam os entrepostos da pesca de cetáceos, as “armações”, com seu “engenho de frigar”, sua “casa de tanques” para armazenagem do óleo das baleias, sua “casa grande”, suas senzalas, os núcleos agrícolas e outras construções semelhantes aos engenhos da indústria açucareira. (OLIVEIRA; CARIGNATTO, 2002, p.41).

A pesca da baleia tinha um caráter comercial e foi uma importante atividade econômica na América portuguesa e no Brasil, sendo sua principal finalidade a extração do óleo, que era utilizado para a iluminação dos engenhos, de casas e fortalezas, a calafetagem de barcos e o preparo de argamassa para construções mais sólidas.

Essa atividade deu origem à indústria de óleo e outros derivados do cetáceo, desenvolvendo-se no litoral da Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina, durante os séculos XVII e XVIII. (OLIVEIRA; CARIGNATTO, 2002, p.41).

De acordo com esses autores, a atividade da pesca de cetáceos enfraqueceu durante o século XIX, devido a uma série de fatores, destacando-se o desenvolvimento de novas

técnicas de iluminação advindas com o gás, o petróleo e o surgimento da eletricidade, além da concorrência estrangeira e a diminuição de cetáceos na costa brasileira.

No Brasil, no período compreendido entre o Século XVII e início do século XX constituíram-se várias comunidades marítimas e litorâneas cujos membros viviam parcialmente da atividade pesqueira. Essas comunidades espalhadas por todo o litoral tinham modos de vida e culturas específicas, adaptando de forma artesanal embarcações e instrumentos de pesca. (SILVA, 1993).

A pesca esteve presente na história do país desde os tempos da colônia e está entre as atividades econômicas mais antigas e mais tradicionais do Brasil. Além disso, a preponderância da pesca artesanal no ambiente pesqueiro brasileiro estabelece um fator adicional de importância socioambiental para este setor. (RODRIGES; GIUDICE, 2011, p. 116).

As chamadas Colônias de pescadores existentes desde 1808 eram organizadas pelos próprios pescadores que regulavam a atividade pesqueira em seus territórios, realizando registros das embarcações e dos pescadores com o objetivo de assegurar os interesses coletivos da atividade. Porém, após a implantação do Código de Pesca de 1967, as Colônias foram reorganizadas e sofreram forte intervenção estatal, uma vez que o governo brasileiro durante o Regime Militar centralizou a organização de classe dos pescadores. (OLIVEIRA; CARIGNATTO, 2002).

O Código de Pesca de 1967 reconhece a pesca artesanal como atividade comercial através do Decreto-Lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1967, que em seu Art. 1º, define a pesca como “todo ato tendente a capturar ou extrair elementos animais ou vegetais que tenham na água seu normal ou mais freqüente meio de vida” (SANTOS 2006). Neste código, define-se a atividade pesqueira de acordo com as características dos agentes realizadores das atividades, dividindo-os em 3 grupos:

- Pescador amador autorizado a utilizar embarcações unicamente para a prática de pescaria recreativa, sem fins comerciais.
- Pescador cientista autorizado a utilizar embarcações unicamente para a prática de pescaria recreativa, sem fins comerciais.
- Pescador profissional única categoria autorizada legalmente à pesca com fins comercial.

O pescador profissional já possuía alguns direitos garantidos em 1967. Por se dedicar à pesca industrial, recebia remuneração durante o período de defeso e contagem de tempo de trabalho para fins de aposentadoria. Todavia, esses direitos não eram estendidos aos pescadores autônomos artesanais os quais desenvolviam a atividade sem nenhum tipo de regulamentação legal, não possuindo nenhum benefício previdenciário ou trabalhista. (OLIVEIRA; SILVA, 2012).

Para OLIVEIRA; SILVA (2012), o código da pesca de 1967 apresentava apenas a definição de pescador profissional, não apresentando qualquer tipo de distinção entre a categoria de profissionais. Segundo os autores a finalidade do código da Pesca de 1967 era apenas definir a atividade pesqueira para concessão de benefícios para grandes empresas pesqueiras.

Entre os pescadores profissionais, o Código de Pesca de 1967 não apresentava qualquer categorização. Apresentava unicamente a definição "pescador profissional", como sendo "aquele que faz da pesca sua profissão e seu meio principal de vida". Isso porque a distinção entre as categorias de pescadores não constituía o principal foco do Código de Pesca. Essa afirmação é perceptível pelo próprio teor dos demais artigos do Código, cuja preocupação era a definição da atividade pesqueira para a concessão de benefícios às empresas pesqueiras, tal como isenção de impostos (OLIVEIRA; SILVA, 2012, p. 3).

Ainda na década de 1960, enquanto a pesca artesanal no Brasil produzia 83,6% do pescado nacional, a pesca industrial era responsável por apenas 16,4%. No ano de 1970, após aproximadamente três anos de vigência do Código de Pesca, a pesca artesanal foi responsável por 53,4% da produção pesqueira, contra 46,6% da pesca industrial. (OLIVEIRA; SILVA, 2012 p. 3).

A pesca artesanal no Brasil permaneceu por um longo período sem definição jurídica, quando em 2003 passa a ser regulamentada, através da Lei n. 10.779/2003, concedendo-se benefícios previdenciários e trabalhistas aos pescadores artesanais, além de incentivo de crédito, através de crédito rural, com juros bem abaixo daqueles praticados no mercado.

Somente em 2003, por meio do Registro Geral de Pesca, é possível ao pescador comercial, tanto industrial como artesanal, comprovar atividade pesqueira e usufruir dos benefícios assegurados para a sofrida categoria profissional - dentre eles a aposentadoria em menor tempo de contribuição para a Previdência Social, seguro desemprego nos períodos de defeso e benefício de auxílio doença e por acidente de trabalho (OLIVEIRA; SILVA, 2012 p. 3).

Em 29 de junho de 2009, através da Lei nº 11.958, foi criado o Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), que em seu Art. 8º, tem o objetivo de atribuir o reconhecimento jurídico dessa atividade.

I – comercial: a) artesanal: quando praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte; b) industrial: quando praticada por pessoa física ou jurídica e envolver pescadores profissionais, empregados ou em regime de parceria por cotas-partes, utilizando embarcações de pequeno, médio ou grande porte, com finalidade comercial;

II – não comercial:

a) científica: quando praticada por pessoa física ou jurídica, com a finalidade de pesquisa científica;

b) amadora: quando praticada por brasileiro ou estrangeiro, com equipamentos ou petrechos previstos em legislação específica, tendo por finalidade o lazer ou o desporto;

c) de subsistência: quando praticada com fins de consumo doméstico ou escambo sem fins de lucro e utilizando petrechos previstos em legislação específica.

De acordo com o Ministério da Pesca, a Pesca Artesanal é realizada nas proximidades da costa, dos lagos e dos rios, baseada em simplicidade é uma atividade na qual os próprios trabalhadores desenvolvem suas artes e instrumentos de pesca, auxiliados ou não por pequenas embarcações, como jangadas e canoas. (FERREIRA, 2015).

Para SILVA; LEITÃO (2016), a pesca artesanal é aquela realizada pelo próprio pescador, que dispõe da sua força, com pouco ou nenhum aparato tecnológico.

A pesca artesanal é atividade produtiva caracterizada pelo trabalho pouco mecanizado. Emprega, como meio de realização, motores de pouca potência em pequenas embarcações (quando não apenas movidas por remos e velas), contando, no mais, com a força e o empenho do corpo humano. Embora a indústria pesqueira tenha desenvolvido um rico arsenal tecnológico, subsiste e afirma-se a pesca artesanal distante dessas indústrias. Isso porque é atividade fonte geradora de renda de muitas famílias (mais de 600 mil pessoas em todo o Brasil, segundo dados do Ministério da Pesca e Aquicultura, de 2010) e possibilita o desenvolvimento econômico autônomo, distante de um mercado de trabalho formal. (SILVA; LEITÃO, 2016.p.139).

O caráter artesanal da pesca é definido com base nos equipamentos, no tipo de embarcação que está sendo utilizada, na quantidade de pescado obtido. Sua principal finalidade é a obtenção de alimentos para consumo próprio e eventual comercialização do excedente. Os equipamentos e insumos utilizados não possuem qualquer tipo de sofisticação e

as embarcações utilizadas são de pequeno porte normalmente construídas pelos próprios pescadores geralmente de madeira, que podem ser motorizados ou não LOPES (2004).

Segundo a FAO (2014), atualmente muitas famílias têm na pesca sua principal fonte de alimentação e renda. Porém, no mundo todo tem sido observada uma redução gradativa dos estoques pesqueiros devido a algumas práticas prejudiciais e a má gestão que ameaçam a sustentabilidade do setor. Atualmente verificamos como resultado da pesca, um cenário de degradação dos ecossistemas costeiros, provocado pela ação do homem. Essa degradação tem sido o principal fator de redução dos estoques mais explorados pelas comunidades pesqueiras e põe em risco a atividade pesqueira. (FAO, 2014).

2.2 AQUICULTURA

A estagnação da atividade pesqueira, o crescimento populacional, com conseqüente aumento na demanda por pescados, não deixa dúvidas de que a produção de alimentos oriundos do mar não é suficiente para atender as necessidades globais. Em vista disso, a aquicultura é considerada como um dos caminhos mais eficientes para a redução do déficit entre a demanda e a oferta de pescado no mercado. (CAVALLI; FERREIRA, 2010).

A aquicultura é uma atividade geradora de alimento e renda e configura-se como uma alternativa para suprir estas dificuldades enfrentadas pelo setor pesqueiro, já que esta atividade permite a disponibilidade de produtos marinhos durante qualquer época do ano. (BRISTOT, 2008).

De acordo com OLIVEIRA (2009, p.71) “A aquicultura, é a produção de organismos predominantemente aquáticos, em qualquer fase de desenvolvimento, e que envolve um espaço confinado e controlado”. A atividade pode ser realizada em território continental ou através da produção marítima, e faz a utilização de recursos naturais, como água, energia e solo, o que torna necessária a conservação do meio ambiente e dos recursos naturais disponíveis. (OLIVEIRA, 2009).

Existem registros de que nos primórdios da civilização os romanos já criavam organismos aquáticos em cativeiro, fato este que pode ser comprovado através da existência de pinturas que remontam cenas de pesca e piscicultura. A aquicultura a partir do século XV desenvolveu-se na Europa Central e Ocidental, na América do Norte, na América do Sul e no Oriente Médio. (HUET, 1970 apud ARANA, 1999).

Manuscritos chineses datados de séculos remotos demonstram que a aquicultura vem sendo praticada na China há séculos. O crescimento demográfico e conseqüente aumento na demanda por alimentos no país, associados à existência de características hídricas propícias para o cultivo, impulsionou a produção no país. (HUET, 1970 apud ARANA, 1999). O sistema de cultivo Chinês “incluía o armazenamento de exemplares imaturos de diversas espécies de peixes em um ambiente propício, visando o seu consumo pelas populações, sendo uma importante fonte alimentar” (OLIVEIRA, 2009, p.71).

A China responde pela produção de aproximadamente 74% do volume total de produtos da aquicultura mundial, o que faz do país uma referência de modelo de produção (MORAES, 2005). Esse bom desempenho é quase exclusivamente o resultado de políticas governamentais apropriadas, onde todas as decisões sobre o que produzir como produzir e para quem produzir são tomadas e planejadas pelo governo. (FAO, 2003).

Segundo o Plano de Desenvolvimento da Aquicultura Brasileira (2015) do Governo Federal, na década de 1970 a aquicultura representava menos de 1% da produção mundial de pescados para o consumo humano, passando em 2012 para uma produção mundial de 158 milhões de toneladas de pescado, sendo 136,2 milhões de toneladas para consumo humano. Desses 136 milhões de toneladas, 69,6 milhões de toneladas (51,1%) tiveram origem na pesca, enquanto 66,6 milhões (48,9%) de toneladas foram oriundos da aquicultura

Segundo a FAO (2003), esses resultados são fruto do desenvolvimento da atividade em 142 países espalhados por todos os continentes do globo que se dedicam ativamente à aquicultura, sendo que estes produzem 152 espécies, entre peixes, crustáceos, moluscos, algas, e outros organismos aquáticos. As formas de produção variam de acordo com a peculiaridade de cada país. (ABREU, 2006).

Tabela1. Ranking dos países com maior produção aquícola, em toneladas (t), no ano de 2012.

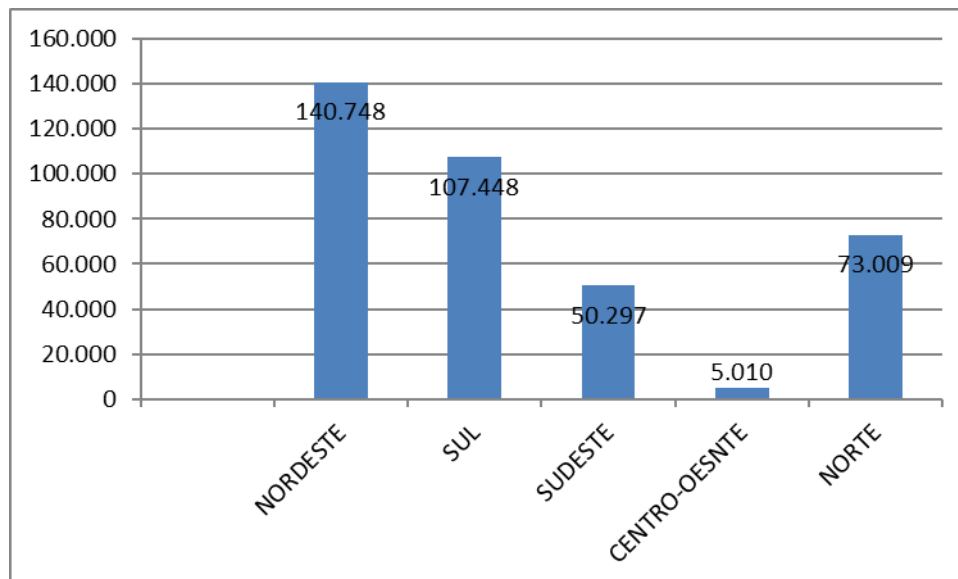
RANKING	PAÍS	PDODUÇÃO (t)
1°	CHINA	41.108
2°	ÍNDIA	4.209
3°	VIETNÃ	3.086
4°	INDONÉSIA	3.067
5°	BANGLADESH	1.726
6°	NORUEGA	1.321
7°	TAILÃNDIA	1.234
8°	CHILE	1.071
9°	EGITO	1.018
10°	MYANMAR	885
11°	FILIPINAS	791
12°	BRASIL	707
13°	JAPÃO	633

Fonte: Elaboração própria com dados da FAO (2014).

Podemos observar que no ranking dos países com maior produção aquícola constam somente três países ocidentais, Noruega em 6º lugar, Chile em 8º lugar e o Brasil em 12º lugar. O continente asiático é o maior produtor mundial sendo que dos 13 maiores países produtores do mundo, 9 localizam-se nesse continente. A China aparece em 1º lugar, com mais de 41 milhões de toneladas produzidas em 2012, sua produção é maior do que a produção dos outros 12 países juntos. Ressalte-se que esses países foram responsáveis por 92% de toda a produção aquícola mundial em 2012. (BRASIL, 2015).

De acordo com dados oficiais do Ministério da Pesca e Aquicultura, todos os estados brasileiros colaboram para a atividade aquícola no país, conforme exposto no Gráfico 1. Com isso a produção brasileira de pescado em 2013 alcançou a marca de 1.241.807 toneladas, sendo que, destas, 765.287 toneladas foram de origem da pesca (61,6%) e 476.512 toneladas de origem da aquicultura (38,4%). (BRASIL, 2015).

Gráfico 1. Produção oriunda da aquicultura brasileira, por região, em toneladas (t), no ano de 2013.



Fonte: Elaboração própria com dados do IBGE (2013).

Em primeiro lugar aparece a região Nordeste com 140.748 toneladas de produtos oriundos da aquicultura, seguida pela região Sul, com 107.448 toneladas, a região Centro-Oeste em 3º com 105.010 toneladas; a região Norte com 73.009 toneladas em 4ª lugar. Em 5º lugar ficou a região Sudeste, com 50.297 toneladas.

Figura 1. Espécies aquícolas cultivadas em cada região nacional

REGIONALIZAÇÃO DA AQUICULTURA BRASILEIRA



Fonte: Plano de Desenvolvimento da Aquicultura Brasileira (2015).

Dentro desta importância atribuída à aquicultura, está inserida a maricultura, que tem grande destaque dentro do cenário nacional e se caracteriza pelo cultivo de moluscos marinhos. As principais espécies produzidas no Brasil são a ostra do pacífico (*Crassostrea gigas*) e o mexilhão preto (*Perna perna*), sendo que a produção de vieiras (*Nodipectennodosus*) ainda é pequena mas apresenta uma crescente produção. (CAVALLI; FERREIRA, 2010).

3 A MARICULTURA NO CONTEXTO MUNDIAL, DO BRASIL E EM SANTA CATARINA

De acordo com DIEGUES (1983), a extração de moluscos antecede a pesca, pois no início do período paleolítico o homem já se dedicava à atividade de coleta de moluscos para sua subsistência. Segundo CUSTÓDIO (2006.p, 68) “desde os tempos pré-históricos, o homem vem utilizando-se dos moluscos como fonte de alimentos. Este fato pode ser observado pela existência de grandes sambaquis.”

A maricultura é o ramo da aquicultura que se dedica ao cultivo de moluscos, camarões, algas, peixes e crustáceos, sendo uma atividade que vem ganhando notoriedade e importância a cada ano, devido ao constante crescimento da sua produção (HOMMA, 2006).

Podemos classificar a maricultura em dois tipos distintos a “maricultura artesanal” e a chamada “maricultura industrial” (CASTRO, 2014). A maricultura artesanal é aquela considerada familiar, em que todo o processo produtivo é realizado e administrado pelo próprio produtor, que utiliza a mão de obra familiar. Cabe ressaltar que a atividade artesanal não é necessariamente de subsistência, ou seja, mesmo em cultivos de pequena escala, é feita a comercialização dos produtos. (PESTANA et al., 2008). Desta forma, o panorama da maricultura artesanal apresenta um aparato tecnológico menos complexo, ou seja, “a maricultura artesanal se apresenta como uma forma de produção acessível, no sentido de ser uma atividade de baixo grau tecnológico, que facilita a entrada de pequenos produtores que desejam começar a desenvolver seu produto” (CASTRO, 2014, p. 29).

Pode-se estimar que seguramente mais de 50% da produção aquícola nacional tenha advindo de empreendimentos de escala familiar. Assim sendo, é inegável que esse tipo de aquicultura seja, sim, uma das formas de se desenvolver aquicultura em escala comercial. (PESTANA et al., 2008, p. 117).

Já a maricultura industrial é caracterizada como “aquela que apresenta alto aparato tecnológico, administrado por instituições empresariais e que atinge alta escala de produção. É marcada por um cultivo intensivo, com investimentos mais altos e maiores gastos energéticos.” (CASTRO, 2014, p.29).

Com o declínio da pesca artesanal, a produção de moluscos em cativeiro tornou-se uma possibilidade do resgate da dignidade econômica e social dos pescadores artesanais. Nesse cenário, a maricultura começa a ter destaque e passa a ser considerada como um dos

caminhos mais eficientes para sanar esse problema de redução do déficit entre a demanda e a oferta de pescados (CAVALLI; FERREIRA, 2010).

Segundo a EMBRAPA (2018), enquanto a pesca baseia-se na retirada de recursos pesqueiros do ambiente natural, sem espaço delimitado e controlado, tendo a capacidade de reposição dos estoques sujeitas as variáveis de origem natural nem sempre possíveis de serem controladas pela ação do homem, a maricultura se dá pelo cultivo de organismos aquáticos em um espaço confinado e controlado pela ação do homem.

3.1 O CONTEXTO MUNDIAL

Segundo (BATALHA, 2002, apud ABREU, 2006) os primeiros relatos existentes acerca do cultivo de ostras são oriundos do Oriente, pelos chineses no período de 420 dC e pelo Japão, a partir de 1620, onde as ostras eram cultivadas em estacas de bambu colocadas no mar. No ocidente, o cultivo de ostras é oriundo do período romano, os quais apreciavam o sabor da carne da ostra disponível na natureza, acabando por transportar esses moluscos para águas que não eram seu ambiente natural, mas que ofereciam boas condições para o cultivo.

Na Europa existem vestígios de que o cultivo de mexilhões teve origem no ano de 1235 quando o marinheiro irlandês, Patrick Walton, após ter sofrido um naufrágio na costa francesa, teria instalado redes com estacas de madeira na Baía de L'Àiguilon, localizada na França, com o objetivo de capturar aves para consumo. Com o passar do tempo ele pode observar que cresciam pequenos mexilhões e, a partir dessa constatação, passou a construir cercas de estacas para que esses mexilhões se reproduzissem. Desta forma, surge o modelo francês de produção utilizado até hoje e que permite à França produzir em torno de 40.000 toneladas de mexilhões ao ano. (VALIELA, 1996, apud MACHADO, 2002).

Mesmo sendo referenciada na Europa desde o século XIII, a Maricultura só se tornou relevante na Holanda a partir de do século XIX, quando passou a assumir um caráter industrial, visando suprir a escassez dos bancos naturais de sementes. (VALIELA, 1996, apud MACHADO, 2002).

Nesse contexto, o modelo de produção europeia, baseado na produção em grande escala, foi uma alternativa implantada para sanar a escassez de sementes. Segundo MACHADO, (2002) quando uma fonte de alimento se esgota pela incapacidade de reprodução, ocasionada por fatores ambientais, quem mais sofre as consequências são as camadas mais pobres da população que utilizavam esse recurso disponível em abundância na

natureza para consumo. Assim, o seu cultivo planejado em cativeiro passa a ser necessário para atender a demanda pelo alimento.

As primeiras tentativas para obtenção do mexilhão em cativeiro na Galícia, região pertencente à Espanha, foram feitas pelo Marquês de Aranda, que se baseou no modelo Francês de produção. Porém, ao não obter sucesso na primeira tentativa, o Marques adotou em 1945 a bem-sucedida experiência com viveiros flutuantes. Desta forma, a produção na região cresceu exponencialmente, pois vários produtores imitaram o modelo. No ano de 1949 inicia-se a produção no Rio Vigo que, devido ao grande crescimento após 5 anos foi necessário limitar a implantação de novas áreas de cultivo. (MACHADO, 2002). Foi no litoral da Galícia que a atividade teve um grande incremento devido às condições naturais e principalmente a quantidade de nutrientes existentes na água da região. (ABREU, 2006)

O grande sucesso da atividade na Espanha, que é considerado o segundo maior produtor de moluscos do mundo, deve-se ao baixo custo de produção e a abundância de sementes disponíveis que podem ser colhidas pelo próprio produtor. Esses fatores permitiram o desenvolvimento de uma estrutura de produção do tipo artesanal, que hoje representa 97% da produção espanhola e 50% da produção mundial. (VALIELA, 1996 apud MACHADO, 2002).

3.2 MARICULTURA NO BRASIL

O grande potencial da maricultura no Brasil está diretamente relacionado as suas dimensões continentais de 8.547.407 km² e linhas costeiras de 8.400 km. O país é detentor das maiores bacias hidrográficas do planeta, que representam 12% das reservas mundiais de água doce e possuindo 5,5 milhões de hectares de águas represadas (MORAES, 2005). “O aproveitamento das águas do litoral brasileiro faz com que haja a possibilidade de produção de moluscos de alta qualidade e com grande aceitação, junto aos consumidores”. (ABREU, 2006, p.33). Porém, apesar de o Brasil apresentar condições climáticas e ambientais favoráveis para o desenvolvimento da maricultura, somente na década de 1990 é que a atividade deslanchou comercialmente no país. (MARQUES, 1997).

Documentos não oficiais datados de 1934 já apontavam sobre as vantagens do cultivo de moluscos no Brasil. “O Futuro Industrial da Ostreicultura no País” redigida pelo Comandante Alberto Augusto Gonçalves, que foi apresentado no Primeiro Congresso Nacional de Pesca, organizado pelo então Ministério da Agricultura pode ser considerada o

primeiro manual de cultivo de ostras no Brasil, e já fazia menção à espécie japonesa *Crassostrea gigas* e seus possíveis métodos de cultivo. (POLI, 1998, apud JACOMEL, 2014, p. 25).

Os primeiros experimentos, que se têm conhecimento no Brasil, foram relativos à mitilicultura (cultivo de mexilhões) realizados na década de 1960 no estado de São Paulo, nos municípios de Santos e São Sebastião, através do Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo (USP). Nesse mesmo período, a Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE), iniciou uma série de pesquisas sobre a espécie *Mytella falcata*, no estado de Alagoas. (MARQUES, 1997)

Já as primeiras tentativas de cultivo de moluscos marinhos com um interesse comercial tiveram início na década de 1970 com a tentativa de se cultivar uma espécie de ostra nativa ao litoral brasileiro, também conhecida como “ostra do mangue” (*Crassostrea rhizophorae*). Estes experimentos ocorreram nos estados da Bahia, São Paulo e Santa Catarina. (POLI et al, 2004, apud JACOMEL, 2014).

O pesquisador japonês Takeshi Wakamatsu iniciou, em 1973, o cultivo de ostras no Brasil, através da ostra nativa do mangue (*Crassostrea brasiliana*) no município de Cananéia no estado de São Paulo. Wakamatsu definiu uma série de metodologias para o cultivo de ostras no Brasil e publicou um manual de cultivo no mesmo ano. Todos esses projetos tiveram pouca duração, pois se originaram apenas em instituições de pesquisa, não envolvendo situação real de comercialização nem produtores. (POLI, 1993).

Nesse mesmo período no estado do Rio Grande do Sul, em Tramandaí, foi firmada uma parceria entre o Grupo Executivo de Desenvolvimento da Indústria Pesqueira (GEDIP) e a Superintendência do Desenvolvimento da Pesca (SUDEPE). Testou-se a possibilidade de cultivar mexilhões na região em mar aberto, porém os resultados não foram satisfatórios devido às condições marinhas impróprias da região. (POLI, 1993).

Em 1974, o Instituto de Pesquisas da Marinha (IPqM) foi responsável pela primeira importação de sementes da ostra japonesa *Crassostrea gigas* no Brasil, em Cabo Frio no Rio de Janeiro (ANDRADE, 2016). O IPqM também foi responsável pelas pesquisas realizadas com mexilhões na região de Arraial do Cabo. Para realização dos experimentos foram desenvolvidas balsas de cultivo que receberam amostras de material utilizado na mitilicultura de outros países, porém, os estudos não obtiveram os resultados econômicos esperados. (MARQUES, 1997).

Segundo ANDRADE (2016), em 1975 no estado de São Paulo iniciou-se as pesquisas na região de Cananéia, com sementes importadas do Japão pelo Instituto de Pesca de São

Paulo. “Esta espécie é campeã de produtividade, além da grande capacidade de adaptação ambiental também tem um rendimento de carne superior às demais espécies de ostras.” (ANDRADE, 2016, p. 208). Nesse mesmo período a Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, através do Instituto da Pesca iniciou na região de Ubatuba pesquisas sobre o cultivo de mexilhões, que aprimorou o sistema de cultivo praticado em arraial do Cabo. Posteriormente houve o repasse das informações obtidas para outras instituições de pesquisa e extensão. (MARQUES, 1997).

No início da década de 1980, o primeiro e grande projeto de cultivo de ostras a nível industrial foi realizado pela empresa SOSTRAMAR, em Cananéia no estado de São Paulo. O Sr. Jacques Debevois, passou a ser considerado o pioneiro desta atividade no país, pois seu trabalho impactou no desenvolvimento da maricultura no Brasil, uma vez que ele enfrentou todo o universo da produção, desde a obtenção de sementes, engorda e comercialização. (POLI, 1993).

No Espírito Santo, o cultivo de moluscos iniciou entre 1987 e 1988, por meio do Projeto “Implantação de Cultivo Consorciado de Algas Marinhas, ostras e mexilhões”, realizado através de uma parceria entre a Superintendência da Pesca (SUDEPE), e o Banco do Desenvolvimento do Espírito Santo (BANDES). Na região norte do Espírito Santo a produção de ostras é realizada através do sistema de balsas flutuantes. No ano de 1994 o Centro de Tecnologia em Aquicultura e Meio Ambiente (CTA) e a Prefeitura Municipal de Aracruz, com o apoio de órgãos públicos e empresas privadas, intensificaram a atividade da maricultura no estado, buscando criar alternativas para complementar a renda dos pescadores artesanais e catadores de mariscos. (ABREU, 2006).

Em Santa Catarina, os estudos para introdução da maricultura no município de Florianópolis foram iniciados em 1983, através de pesquisas realizadas pela Universidade Federal de Santa Catarina através do seu departamento de aquicultura, em parceria com órgãos governamentais e pescadores artesanais (MARQUES, 1997). Porém, não foram obtidos resultados satisfatórios com as sementes de ostras nativas utilizadas para a pesquisa e o projeto foi encerrado. A solução para este problema foi pesquisar outra espécie de ostra que mostrasse melhores resultados nos cultivos. (POLI, 1993).

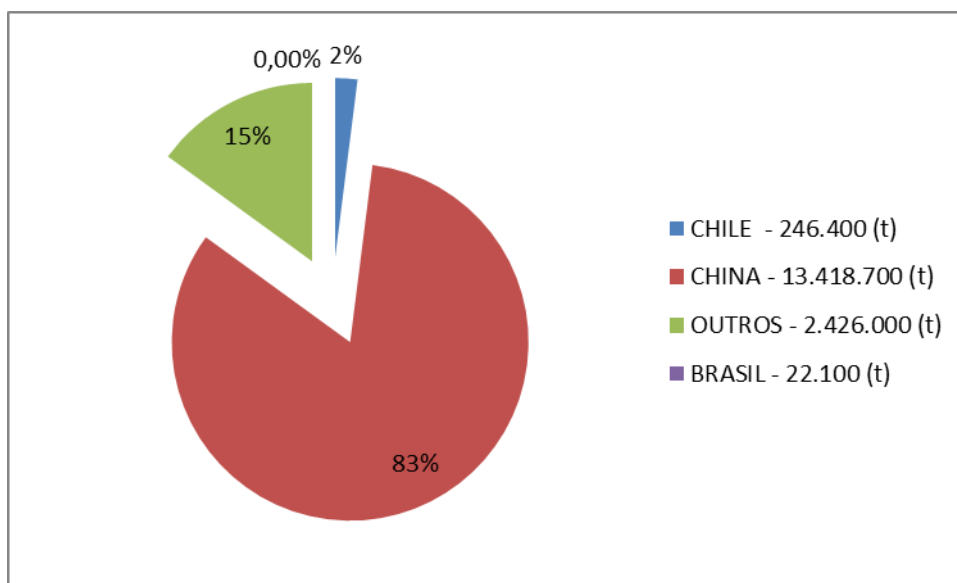
Assim, em 1985 a ostra Japonesa *Crassostrea gigas* foi introduzida em Santa Catarina pelo Laboratório de Cultivo de Moluscos Marinhos (LCMM) do Departamento de Aquicultura da UFSC (POLI, 1994). As sementes se desenvolveram bem e os resultados animaram a equipe de pesquisadores e os pescadores artesanais da região, que se engajaram cada vez mais no desenvolvimento da atividade. (JACOMEL, 2014).

Após todas essas iniciativas, frutos da parceria entre a Universidade Federal de Santa Catarina e órgãos governamentais e pescadores artesanais do estado, a maricultura passa a ser considerada uma atividade econômica no estado de Santa Catarina, tornando-a uma referência nacional a partir de 1990. (ANDRADE, 2016).

Em linhas gerais, pode-se dizer que 1970 foi o período da investigação e averiguação das possibilidades e busca de informações para a implantação da atividade no Brasil. A década de 1980 foi o período de desenvolvimento, aprofundamento das investigações e identificação de oportunidades possíveis e reais. Já a década de 1990 foi o período de expansão, marcado pelo crescimento da produção. A década de 2000 foi o período de aprimoramento com a consolidação dos processos produtivos, com as atenções voltadas para a organização e regularização da cadeia produtiva como um todo. A expectativa para a década de 2020 é a Melhoria contínua dos processos produtivos, o aumento das áreas de cultivo, inovação em máquinas e artefatos de produção, Certificação da Produção e dos Produtos oriundos da maricultura e principalmente abertura comercial com o mercado externo. (ANDRADE, 2016).

É indiscutível a importância dos resultados já alcançados com a maricultura no Brasil, porém, quando ampliamos nossos olhares para uma perspectiva global, percebemos que ainda há muito que ser feito para o desenvolvimento da atividade no país. O Gráfico 2 apresenta uma comparação da produção de moluscos entre o Brasil, a China, e o Chile, que é líder da América Latina. (ANDRADE, 2016).

Gráfico 2. Produção mundial de moluscos da China, Chile, Brasil e outros.



Fonte: ANDRADE (2016).

Podemos verificar que a produção de moluscos do Brasil em 2014 foi de 22.100 toneladas, que equivale a 9% da produção do Chile e a insignificantes 0,14% da produção mundial (ANDRADE, 2016). Esse desempenho é reflexo das dificuldades enfrentadas para implantação de novos cultivos que acaba por retardar o desenvolvimento da atividade no Brasil, uma vez que a legalização da atividade é extremamente burocrática. (ANDRADE, 2016). Além disso, a estagnação da produção nos últimos anos pode ser explicada pela saturação da atividade nos moldes tradicionais, sendo necessário o aprimoramento das técnicas de produção, maior organização da atividade e a ampliação de novos mercados. Ou seja, o Brasil precisa de uma estrutura institucional e organizacional mais eficaz, em que todas estas características favoráveis à atividade sejam exploradas de maneira apropriada, a fim de melhorar o desempenho da produção. (CUNHA, 2006).

3.3 A MARICULTURA EM SANTA CATARINA

O estado de Santa Catarina possui uma área territorial de 95.442 Km², sendo a costa litorânea composta por 561 Km, apresentando inúmeras áreas protegidas, com grande número de baías, enseadas e estuários entre os municípios de Laguna e Itapoá. Essas características, associadas à boa qualidade e produtividade das águas, permitem que o estado ocupe lugar de

destaque no país pelo potencial de recursos marinhos e potencializam a atividade de maricultura no Estado. (SILVA, 2007).

Além das boas condições climáticas e geográficas do estado que favorece a atividade, a maricultura é tradição herdada dos colonizadores, o que facilitou a disseminação do cultivo de moluscos entre os pescadores artesanais afetados pelo declínio da pesca artesanal. (ABREU, 2006). Segundo LINS (2003, apud ABREU, 2006, p. 39), a maricultura catarinense desenvolveu-se nas localidades pesqueiras, cuja presença é um traço da herança açoriana madeirense ligada à colonização do sul do Brasil no século XVIII, e que sofreram as consequências negativas da diminuição dos níveis de captura devido à concorrência da pesca industrial.

Na década de 1970, iniciou-se no Rio Ratonés, na Ilha de Santa Catarina, um projeto experimental para o cultivo da ostra nativa, também conhecida como ostra do mangue. “Por falta de apoio financeiro e outros problemas, essa atividade foi paralisada no mesmo ano” (MACHADO, 2002, p.86). Na mesma década ocorreram no estado algumas tentativas de implantação de projetos experimentais voltados para a produção de moluscos, porém não existia um mercado consumidor que escoasse a produção. HOMMA (2009, p.12) “Não havia se formado em Santa Catarina um mercado consumidor para atender a demanda por insumos necessária à escala produtiva”. Além disso, “a crise econômica da década de 1980 também causou prejuízos ao setor e tornaram a produção praticamente inviável. Mas a Universidade Federal de Santa Catarina acreditou no projeto e continuou as pesquisas para incentivar a maricultura” HOMMA (2009, p.12).

A maricultura foi introduzida em Santa Catarina pela EPAGRI em parceria com UFSC, com o objetivo de proporcionar melhorias nas condições de vida das comunidades pesqueiras afetadas pelo declínio da pesca artesanal, oferecendo uma alternativa para o aumento da renda familiar. Já que neste período, a pesca encontrava-se em decadência em todo o Estado catarinense. (EPAGRI, 2015).

Na década de 1980, no município de Florianópolis, a Universidade Federal de Santa Catarina, através do Departamento de Aquicultura, inicia o “Projeto Ostra” voltado para o cultivo de ostra do mangue de forma consorciada com camarão, através de recursos financeiros oriundos de financiamento concedido pelo Banco do Brasil. Num primeiro momento foram utilizadas sementes da ostra nativa *Crassostrea rhizophorae*, todavia, não foram obtidos resultados satisfatórios quanto ao desenvolvimento das ostras e dos camarões. Era necessário encontrar outra espécie de ostra que mostrasse melhores resultados nos cultivos. (POLI, 1993).

Assim, em 1985, a ostra Japonesa *Crassostrea gigas* foi introduzida em Santa Catarina. As sementes foram adquiridas em Cabo Frio no estado do Rio de Janeiro pelo Laboratório de Cultivo de Moluscos Marinhos (LCMM) do Departamento de Aquicultura da Universidade Federal de Santa Catarina. (POLI et al., 2004). Assim os esforços se voltaram para a pesquisa e desenvolvimento tecnológico no sentido de viabilizar a produção desta espécie no estado. Considerando que se tratava de uma espécie exótica, não era possível obter sementes diretamente na natureza. (ANDRADE, 2016). Assim, o Departamento de Aquicultura da UFSC, criou em 1988 o primeiro laboratório para a produção de sementes de ostras na comunidade de Sambaqui. (POLI ET al., 2004).

Após a realização dos estudos, verificou-se que a mortalidade da ostra Japonesa *Crassostrea gigas* foi baixa, as sementes se desenvolveram rapidamente e após 12 meses já estavam em sua maioria pronta para comercialização. Esses resultados animaram a equipe de pesquisadores e os pescadores artesanais da região que se engajaram cada vez mais no desenvolvimento da atividade e acabaram por fundar o primeiro Condomínio de Maricultura do Brasil, que foi denominado Condomínio de Pesca e Maricultura Baía Norte. (JACOMEL, 2014).

Portanto, eis que se definiu um grande desafio para o cultivo de ostras do pacífico no Brasil: conseguir formas jovens, em bases regulares, que viabilizassem a produção em escala comercial. Diante desse desafio o LCMM, em paralelo às pesquisas com as ostras nativas, passou a se concentrar em desenvolver um pacote tecnológico para viabilizar a produção de formas jovens desta, e das demais espécies de moluscos. Em 1985 surgiu o —Projeto Ostra voltado para o cultivo de ostra do mangue de forma consorciada com camarão. Em 1988 foi criado o 1º condomínio de Maricultura do Brasil, o Condomínio de Pesca e Maricultura Baía Norte, o qual estabeleceu uma relação importante entre os pescadores da região e os pesquisadores da UFSC (ANDRADE, 2016, p.4).

Posteriormente, ainda em 1988, a UFSC em parceria com a ACARPESC, iniciou as tentativas de cultivo com o mexilhão da espécie *Perna perna*, com iniciativa dos próprios pescadores (FERREIRA; MAGALHÃES, 2004). Em 1989 a tecnologia de cultivo de mexilhões foi passada aos moradores do distrito de Santo Antônio de Lisboa, que foram expandindo os cultivos experimentais em áreas piloto determinadas (OLIVEIRA, 2005).

O início da década de 1990 representa o começo da atividade de maricultura em escala comercial. Nesta década foram instaladas pela ACARPESC algumas unidades de cultivo espalhadas pelo litoral do estado, especialmente nos municípios de Bombinhas, Florianópolis, Governador Celso Ramos, Palhoça e Penha. Este fato proporcionou um aumento da produção e, conseqüentemente, em escassez de sementes para o cultivo. Buscando sanar esse problema

de escassez, a UFSC criou o Laboratório de Moluscos Marinhos (LMM), localizado na Barra da Lagoa sob responsabilidade do Departamento de Aquicultura do Centro de Ciências Agrárias (CCA), que possibilitou um aumento da produção de sementes (POLI ET al., 2004).

O apoio técnico e financeiro para a construção do laboratório surgiu após a participação da UFSC no STTP (SelffishTechnologyTransferProgram) e subsequentemente no BMLP (BrazilianMaricultureLinkageProgram) organizado pela CIDA (Canadian International DevelopmentAgency). Esta parceria foi de extrema importância para a melhora da infra-estrutura tecnológica, assim como para a capacitação de mão de obra especializada. (ANDRADE, 2016).

Os recursos para manter os Laboratórios de Sambaqui e da Barra da Lagoa tiveram origem na Delegacia do Ministério da Agricultura de Florianópolis, Prefeitura Municipal de Florianópolis (PMF), Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) e a University of Victoria, do Canadá. Com a extinção da ACARPESC em 1995, a EPAGRI tornou-se o órgão responsável pela coordenação da maricultura no estado. (POLI et al., 2004).

Após as incertezas iniciais, a maricultura adquiriu um lugar de destaque junto à economia de certas comunidades pesqueiras do estado, de tal forma que muitas pessoas passaram a se interessar pelo cultivo. O crescimento da produção ocorreu de forma expressiva sob o domínio de pequenos produtores familiares que desenvolvem a atividade de forma simples e artesanal (CUNHA, 2006). “Ao final da década de 1990, já se podia dizer que havia uma nova atividade, de forte impacto, tanto econômico quanto socioambiental, em pleno desenvolvimento no estado de Santa Catarina” (ANDRADE, 2016, p.209).

Atualmente Santa Catarina é o segundo maior produtor de moluscos bivalves da América Latina, atrás apenas do Chile. Esse resultado é reflexo dos anos de estudos e investimentos em pesquisas e extensões universitárias, bem como as condições climáticas e ambientais favoráveis e a existência de um litoral bastante propício como fatores essenciais no processo de desenvolvimento dessa atividade. (CUNHA, 2006).

De acordo com a Síntese Informativa da Maricultura (2016), apresentada pela EPAGRI, em 2016 a produção de moluscos comercializados por Santa Catarina (mexilhões, ostras e vieiras) atingiu a marca de 15.381 toneladas, proporcionando uma movimentação financeira bruta estimada em R\$ 54.917.813,40 para o estado, distribuídos conforma a tabela 2.

Tabela 2. Estimativa econômica da comercialização de moluscos na concha, realizada no varejo, com base nos preços médios praticados diretamente pelo produtor nos 12 municípios produtores do litoral catarinense.

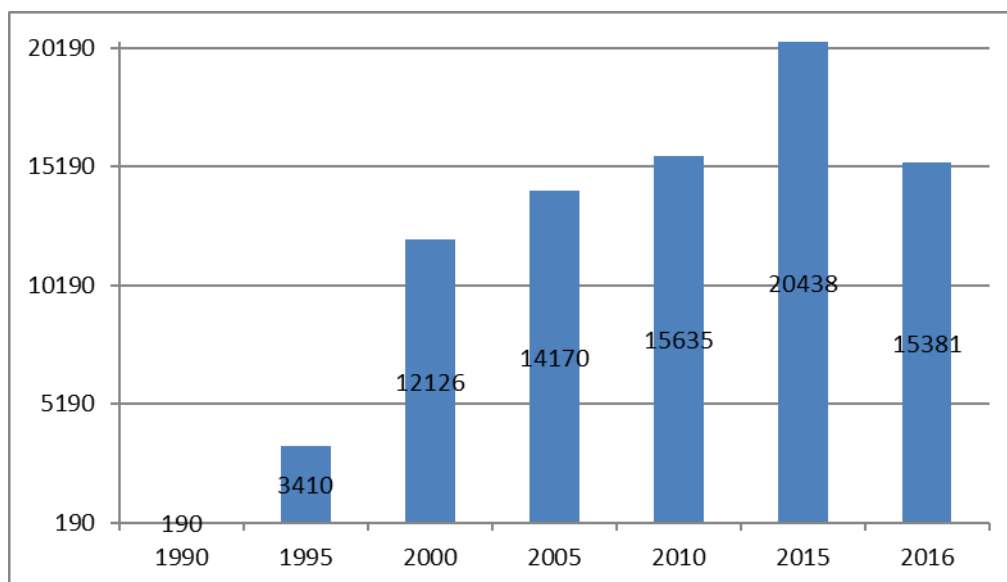
	OSTRAS	MEXILHÕES	VIEIRAS
Quantidade (dúzia)	2.820.460	12.534.000	26.980
Valor da dúzia (em média)	R\$ 6,29	R\$ 2,88	R\$ 40,00
Total (R\$)	R\$17.740.693,40	R\$ 36.097.920,00	R\$ 1.079.200,00

Fonte: elaboração própria com dados da EPAGRI (2016).

Atuaram diretamente na produção do estado 604 maricultores, organizados em 14 associações municipais e 1 estadual, 3 cooperativas e 2 federações, distribuídos em 12 municípios litorâneos, localizados entre Palhoça e São Francisco do Sul. O número total de trabalhadores envolvidos diretamente na cadeia produtiva de moluscos foi de 2.185 pessoas. (EPAGRI, 2016).

Podemos observar através do gráfico 3 a evolução ascendente da atividade desde o seu surgimento. A primeira a produção em 1990 foi de apenas 190 kg, saltando para 15.381,44 toneladas no ano de 2016. Apesar dessa evolução positiva ao longo dos anos, observa-se também uma queda abrupta se compararmos a produção de 2016 (15.381 toneladas) com a do ano de 2015 (20.438 toneladas), fato que pode ser justificado pela queda no número de produtores que atuou na maricultura na última década. “Alguns fatores explicam este comportamento, mas o principal deles foi a falta de fiscalização das atividades comerciais para o combate ao comércio ilegal de moluscos que determinou a falência e o abandono de alguns produtores formalizados.” (EPAGRI, 2016.p.2).

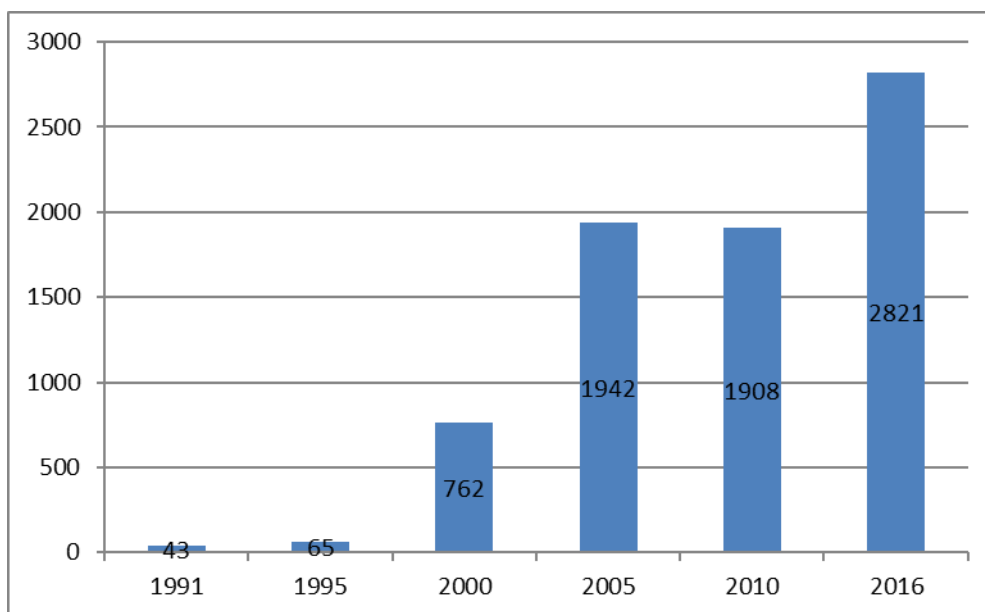
Gráfico 3. Evolução da produção de moluscos comercializados em Santa Catarina entre 1990 e 2016 em toneladas.



Fonte: elaboração própria com dados da EPAGRI (2016).

Em 2016 a comercialização de ostras (*Crassostrea gigas*) alcançou a marca de 2.280,46 toneladas. Florianópolis foi o município que mais contribuiu para a produção total do estado com uma produção de 1.707 toneladas, seguido por Palhoça, São José e São Francisco do Sul. (EPAGRI, 2016).

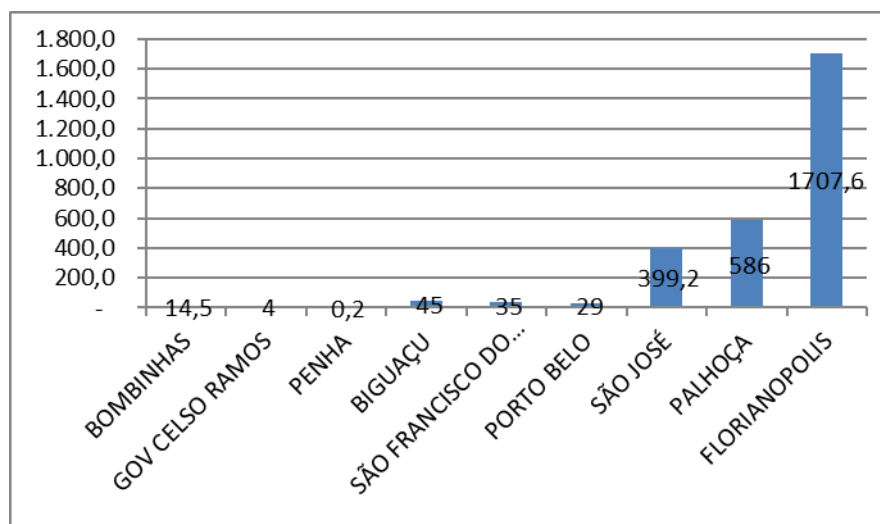
Gráfico 4. Evolução da produção de ostras em toneladas, comercializadas por Santa Catarina entre 1991 e 2016.



Fonte: elaboração própria com dados da EPAGRI (2016).

Os municípios localizados dentro das Baías Norte e Sul, Palhoça, São José, Florianópolis e Governador Celso Ramos foram responsáveis por pela produção de aproximadamente 2.740 toneladas de ostras em 2016, o que corresponde a 97,21% da produção de ostras cultivadas no estado de Santa Catarina em 2016. Foi constatada a redução no número de maricultores, em todos os municípios, sendo que em Florianópolis a queda foi mais expressiva representando uma redução de 29,27% no número de ostreicultores, de 82 em 2008 para 58 no ano de 2016. (EPAGRI, 2016)

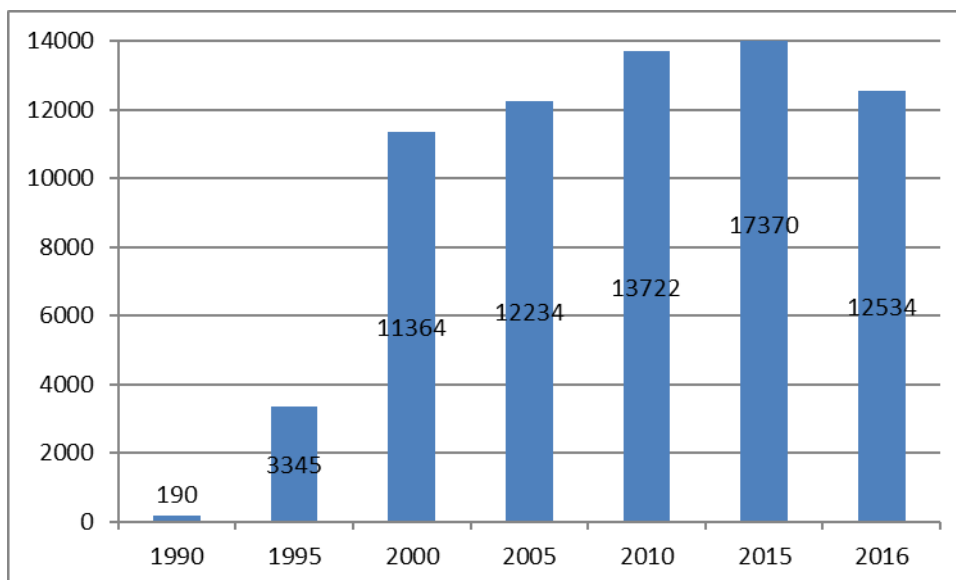
Gráfico 5. Produção de ostras comercializadas, por município, em 2016 (t)



Fonte: elaboração própria com dados da EPAGRI (2016).

A produção de mexilhões de Santa Catarina está concentrada na espécie *Perna perna*, espécie encontrada em todo litoral brasileiro, e que apresenta uma grande adaptabilidade à produção em cultivo (ABREU,2006). A comercialização de mexilhões em 2016 foi de 12.534 toneladas, 27,84% menor que a safra de 2015. Foram 510 mitilicultores atuando na produção, sendo que maior número de produtores se concentra nos municípios de Palhoça com 223 produtores, seguido de Bombinhas com 83 produtores e Governador Celso Ramos com 70 produtores. A queda de produção entre os anos de 2015 e 2016 pode ser explicada pela interferência de fatores climáticos e oceanográficos como, por exemplo, as fortes ressacas que causaram perda de moluscos das estruturas para o ambiente, o extenso período de maré vermelha e fortes ventos que atingiram 100 km/h danificando as estruturas de produção de ostras. (EPAGRI, 2016).

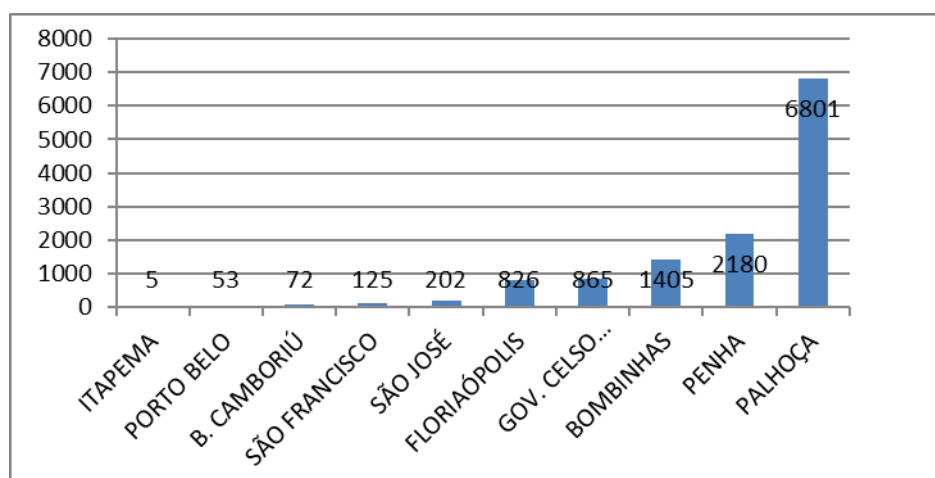
Gráfico 6. Produção de mexilhões comercializados por Santa Catarina entre 1990 e 2016 (t)



Fonte: elaboração própria com dados da EPAGRI (2016).

Os principais produtores de mexilhões do Estado em 2016 foram os municípios de Palhoça, com o total da produção correspondente a 6.801 toneladas, Penha, com uma produção de 2.180 toneladas, Bombinhas, com o total de 1.405 toneladas, Florianópolis, com uma produção de 826 toneladas e Governador Celso Ramos, com uma produção de 865 toneladas (Gráfico 7). (EPAGRI, 2016).

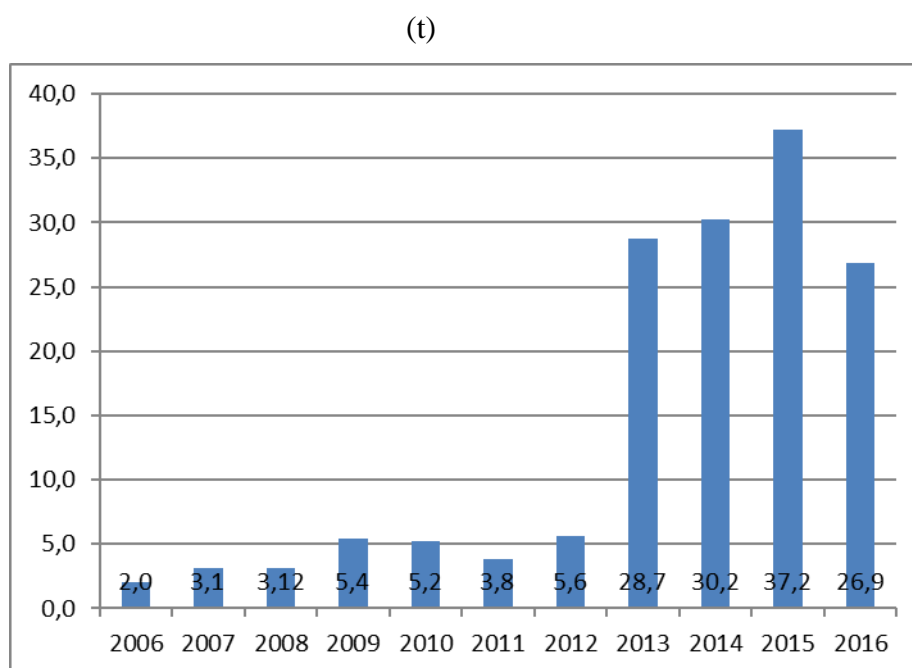
Gráfico 7. Produção de mexilhões comercializados, por município, em 2016 (t)



Fonte: elaboração própria com dados da EPAGRI (2016).

A produção de vieiras é uma atividade em desenvolvimento em Santa Catarina, a primeira produção mais significativa ocorreu no ano de 2006 e foi de 2 toneladas, saltando para 26,9 toneladas na safra de 2016, porém, houve uma redução de 27,7% na produção em relação à produção do ano de 2015 (Gráfico 6). No estado apenas 7 produtores desenvolveram a produção de vieiras em 2016, 3 produtores de Florianópolis, 4 produtores de Penha, que em 2016 detinha 80% da produção estadual com 21,6 toneladas, porém em 2018, Florianópolis se tornou a maior produtora do estado, pois os maricultores do município de Penha deixaram de produzir esse molusco. Esse baixo desempenho na produção é reflexo de uma inadequada tecnologia de manejo e a utilização áreas de cultivo inapropriadas. Problemas que podem ser resolvidos através da capacitação dos produtores e mapeamento das áreas de cultivo do estado. (EPAGRI, 2016).

Gráfico 8 . Produção de vieiras comercializadas por Santa Catarina entre 2006 e 2016



Fonte: elaboração própria com dados da EPAGRI (2016).

A década atual é marcada pelo aprimoramento e qualificação de toda a cadeia produtiva da maricultura, com destaque para o Plano Local de Desenvolvimento da Maricultura (PLDM) que contribuiu para regularização da atividade, e o Programa Nacional de Controle Higiênico Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), que visa adequar a produção do País às exigências vigentes em outros mercados externos como os países da

União Européia (ANDRADE, 2016). “Mais recentemente, em 2016, foi criada a Lei 16.874, que declara a maricultura como atividade de interesse social e econômico e estabelece as condições para seu desenvolvimento sustentável em Santa Catarina”. (ANDRADE, 2016, p. 209)

O sucesso do trabalho em pesquisa e extensão, coordenado pelas instituições envolvidas, deu ao estado de Santa Catarina a posição de líder da Cadeia de Produção de Moluscos com mais de 95% de toda a produção nacional. Em Florianópolis é realizada anualmente a Festa Nacional da Ostra e Cultura Açoriana (FENAOSTRA) que ocorre anualmente desde 1999 e que atrai milhares de participantes a cada ano e multiplica o reconhecimento de Florianópolis como um centro de excelência de produção de bivalves, por todo o Brasil e até no exterior. (ANDRADE, 2016).

4 A MARICULTURA EM FLORIANÓPOLIS E SANTO ANTÔNIO DE LISBOA.

4.1 FLORIANÓPOLIS: DA COLONIZAÇÃO À MARICULTURA

Primeiramente é de extrema importância destacar alguns momentos da história de Florianópolis para melhor caracterizar a área de estudo. Para tanto é necessário fazer uma viagem ao passado para entender os processos e mudanças que originaram as atividades realizadas no Distrito de Santo Antônio de Lisboa na atualidade.

Por estar em um local geograficamente favorável, a Ilha de Santa Catarina tornou-se passagem obrigatória para reabastecimento dos navios que por aqui navegavam. Logo, a terra despertou o interesse de muitos navegadores e fez com que fosse disputada por espanhóis e portugueses, que após batalhas sangrentas acabaram por delimitar a área de domínio de cada um de seus países, através de um acordo firmado em 4 de junho de 1494, denominado de Tratado de Tordesilhas. Após esse acordo os espanhóis resistiram e permaneceram na Ilha, mas com as lutas e conflitos políticos, os portugueses, aos poucos, foram conquistando o território e a terra passou ser explorada por Portugal. (ALMEIDA, 2014).

De acordo com HUBENER (1981), a ilha e a parte continental catarinense foram povoadas não apenas por motivos econômicos, mas sim em função das necessidades estratégicas, militares e administrativas da Coroa Portuguesa. (PINHO, 2015, p.11) “O objetivo da coroa era povoar as terras meridionais da colônia e gerar um contingente capaz de fornecer soldados para as tropas que disputavam com os espanhóis a fronteira sul da América.”

Segundo CABRAL (1971) na segunda metade do Século XVII, entre 1650 e 1673, foi fundada Nossa Senhora do Desterro, Ilha de Santa Catarina, pelo paulista Francisco Dias Velho. O povoado tornou-se uma pequena comunidade de pescadores à beira mar e no ano de 1712 sua população era constituída por 147 moradores portugueses, além dos negros e índios.

A Ilha de Santa Catarina e era habitada por povos de Sambaqui e índios Carijós, sendo a ilha utilizada eventualmente por espanhóis, portugueses e bandeirantes para conserto de barcos e coleta de mantimentos, devido a sua localização em relação ao Rio da Prata. Diversos Bandeirantes tentaram estabelecer povoação na ilha sem obter sucesso, até que Francisco Dias Velho, na segunda metade do séc. XVII funda a povoação de Nossa Senhora do Desterro. (ZANIN, 2011. p.3)

Desde sua fundação até 1738, o povoado pouco se desenvolveu, porém com a chegada do governador da capitania Brigadeiro José Silva Paes, ocorreu o primeiro surto de desenvolvimento da cidade, que perdurou de 1738 a 1770. Foram construídas varias edificações importantes como as fortificações, o Palácio do Governo, a Igreja Matriz (Catedral), Paço Municipal, Hospital de Caridade entre outras. (PEREIRA, 1974).

Entre 1748 e 1756 chegaram a Ilha de Santa Catarina povoadores dos Açores e da Madeira. Nesse período, ocorreu o auge da ocupação açoriana em Santa Catarina sendo enviados cerca de seis mil casais de açorianos provenientes da Ilha da Madeira e do Arquipélago dos Açores, com o intuito de povoar a ilha. (ALMEIDA, 2014).

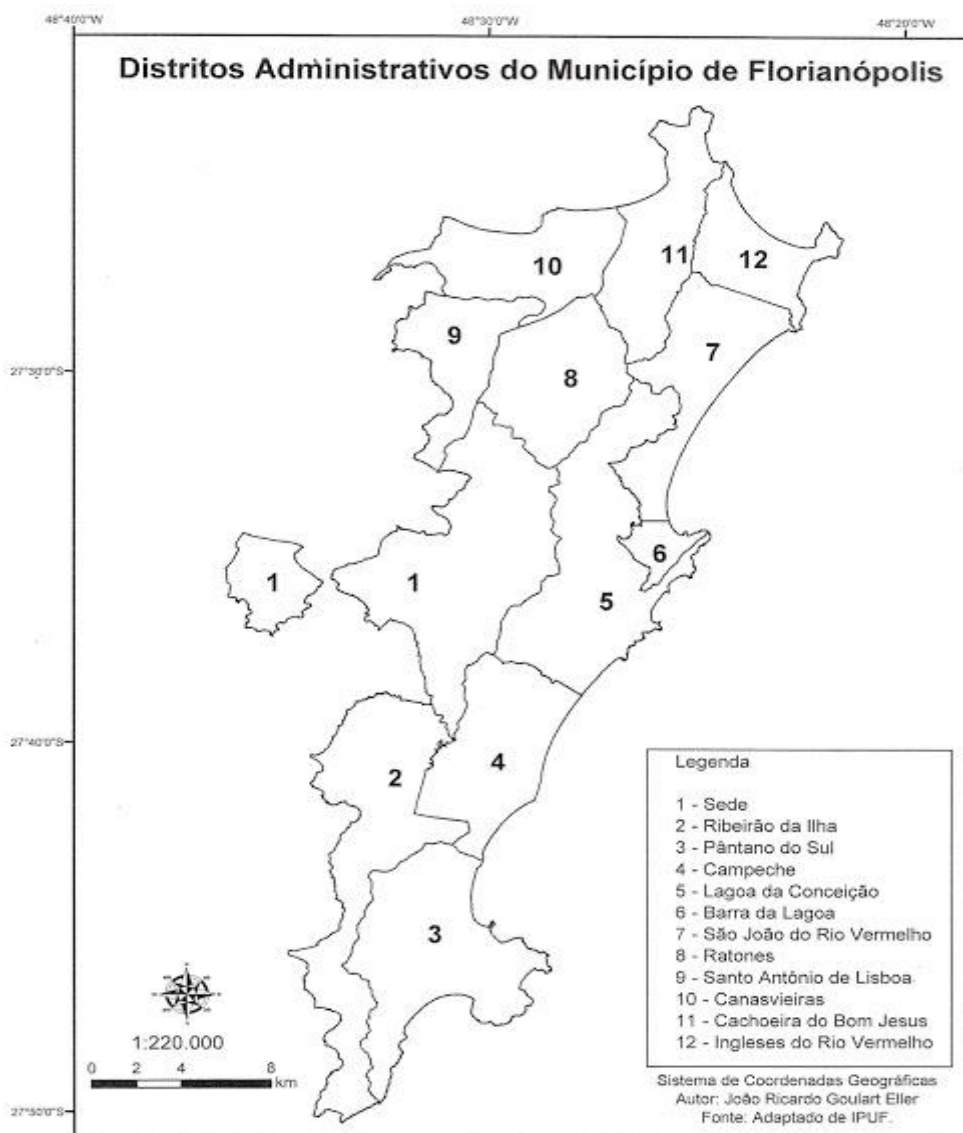
Segundo PEREIRA (1974), houve um período de estagnação em Desterro entre os anos de 1785 e 1808. Não existiu nenhum acontecimento que pudesse caracterizar alguma mudança ou modernização do período. Somente em 1823 a capital da Província era elevada a categoria de cidade, por decreto de D. Pedro I. Esse período é caracterizado pela modernização de Desterro que se prepara para a chegada da Família Imperial de D. Pedro II.

A crise de 1880 interrompe o processo de desenvolvimento de Nossa Senhora do Desterro. Devido ao incremento da navegação a vapor, Desterro perde seu valor como porto de navegação a vela e, em 1895, com a vitória das forças de Floriano Peixoto, contra os federalistas, muda-se o nome da cidade para Florianópolis. (COLAÇO, 1988).

De acordo com COLAÇO (1988) desde a sua fundação até o final do século passado, Desterro não apresentou expressivo desenvolvimento. Foi fundada como sendo uma vila de pescadores pobres; posteriormente passou a capital da Capitania de Santa Catarina e, mesmo assim, continuava subdesenvolvida. Viveu de uma administração governamental sob a influência militar em função da defesa da ilha, e um comércio incipiente, recebendo maior impulso devido ao Porto, que era o que realmente estimulava a vida econômica da capital.

Segundo o IBGE (2018), atualmente o município de Florianópolis é formado por 12 distritos: Centro, Barra da Lagoa, Cachoeira de Bom Jesus, Campeche, Canavieiras, Ingleses do Rio Vermelho, Lagoa da Conceição, Pântano do Sul, Ratoles, Ribeirão da Ilha, Santo Antônio de Lisboa, São João do Rio Vermelho. (Figura 2).

Figura 5. Distritos administrativos do município de Florianópolis.



Fonte: IPUF (apud, ELLER, 2018).

As localidades de Santo Antônio de Lisboa (9) e de Ribeirão da Ilha (2) são destaque na produção de moluscos no município de Florianópolis. (DESTÉFANI, 2017).

A comunidade do Ribeirão da Ilha sofreu uma colonização predominantemente açoriana e madeirense que desenvolveram a agricultura na região. No século passado o agricultor começou a exercer outras atividades, dedicando-se a pesca de pequena escala a fim de melhorar a renda familiar (MACHADO, 2002). A maricultura surgiu no distrito no final da década de 1980. Segundo dados divulgados pela PMF (2018), a localidade do Ribeirão da Ilha considerada como a maior produtora deste molusco do estado.

Santo Antônio de Lisboa por sua vez, até a década de 1940, tinha como principais atividades a agricultura familiar e a pesca de pequena escala. Após esse período a agricultura entrou em declínio e a pesca continuou sendo realizada, porém em menor escala. Além disso, os moradores começaram a migrar para o centro urbano em busca de melhor oportunidade de emprego. (JESUS, 2011).

Assim, com o declínio da atividade pesqueira, em meados de 1980, iniciam-se os estudos para a implantação da atividade da maricultura no distrito, através de pesquisas realizadas pela UFSC em parceria com a ACARPESC e os pescadores artesanais. (DESTÉFANI, 2017).

Segundo informações disponibilizadas pela PMF (2018), atualmente os principais moluscos produzidos em Florianópolis são Ostras, Mexilhões e vieiras. O município é reconhecido há anos como à capital nacional das ostras graças às ações desenvolvidas pela PMF em parceria com a EPAGRI, empresa pública que efetua o levantamento dos dados da produção de moluscos bivalves trazendo o perfil dos produtores e a forma como estão organizados. Os dados coletados mostram que a atividade de cultivo de ostras gerou 148 empregos diretos, sendo que e os produtores estão organizados em 5 associações e 1 cooperativa, totalizando 90 maricultores que, juntos, produziram 1.707.594 dúzias, de ostras em 2016. (BRASIL, 2018).

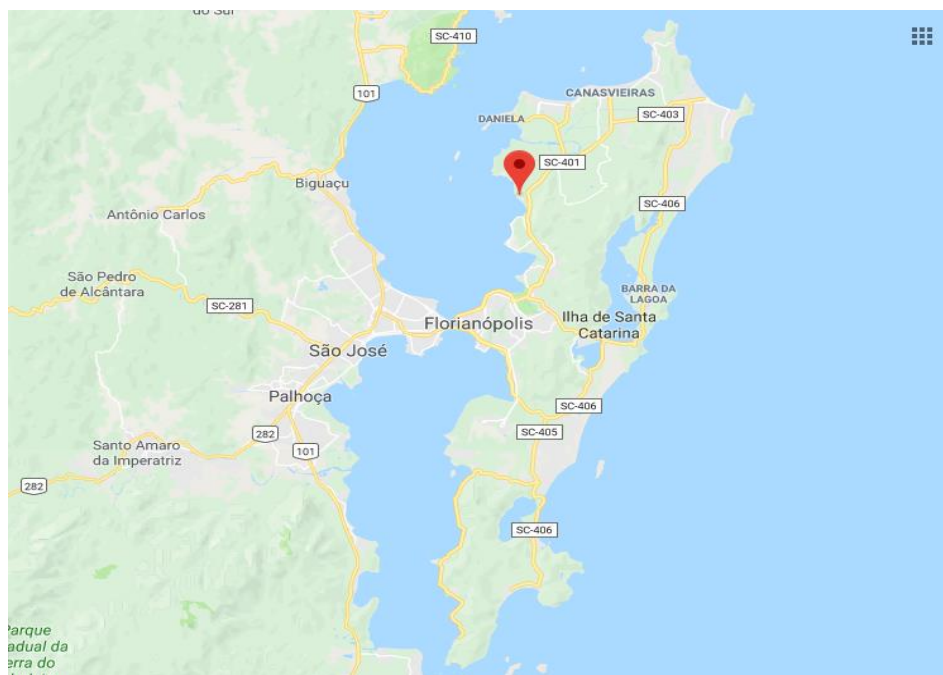
Com relação à produção de mexilhões, foram identificadas 130 pessoas envolvidas diretamente com a atividade que resultou numa produção de 827 toneladas em 2016. No que se refere à produção de vieiras, Florianópolis é o maior produtor do estado de Santa Catarina, estando envolvidos na produção apenas 3 produtores localizados na baía Sul da Ilha, que foram responsáveis, no ano de 2016 pela produção de 64.560 unidades. (BRASIL, 2018).

4.2.1 SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

O Distrito de Santo Antônio de Lisboa localiza-se na parte noroeste da ilha de Santa Catarina, Município de Florianópolis, possuindo uma área de 22,45 Km² e concentrando uma população de 5.338 habitantes. É constituído pelos bairros de Cacupé, Sambaqui e Barra do Sambaqui, fazendo fronteiras com o distrito de Ratoles. Distante apenas 18 km do centro urbano de Florianópolis, encontra-se situado em solo plano e à beira-mar, cercado por morros e caracterizado pelo clima mesotérmico. Formado por belas praias de mar calmo Santo

Antônio possui águas quentes e com uma grande diversidade de organismos aquáticos, como moluscos, peixes, camarões e siri (OLIVEIRA, 2005).

Figura 3. Localização do Distrito de Santo Antônio de Lisboa em Florianópolis.



FONTE: MAPS (2018).

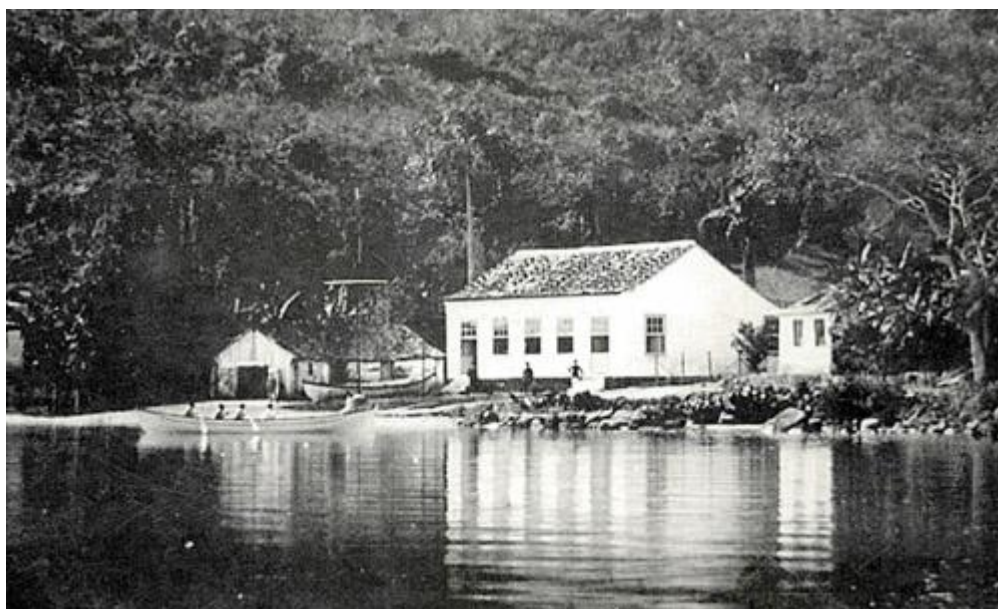
Segundo SOARES (1991) o nome da localidade foi dado pelos portugueses em homenagem a Santo Antônio de Lisboa que também era chamado de Pádua e de Coimbra. Mas ao longo de sua história o Distrito de Santo Antônio de Lisboa também foi denominado como Freguesia de Nossa Senhora das Necessidades e Santo Antônio, Necessidades da Praia Comprida, Santo Antônio e Rerituba. (FERREIRA, 2006).

Não se sabe a data exata do início do povoamento no Distrito de Santo Antônio de Lisboa, mas há suposições de que os primeiros moradores da comunidade se radicaram nesta área por volta de 1698. (BARROS, 1979).

Segundo JESUS (2011), a ocupação do território de Santo Antônio de Lisboa teve início por volta do século XVII quando Domingos Francisco Francisques, enquanto procurador do Marquês de Cascaes, concedeu terras ao capitão Antônio Bicudo Camacho e a seu sobrinho, o Padre Mateus de Leão, que juntamente com 20 casais, estabeleceram moradia na Freguesia de Santo Antônio de Lisboa.

Em meados de 1714 chegam às terras o Sargento-Mor Manoel Manso de Avelar e sua família que foram os componentes da segunda leva de povoadores da Ilha de Santa Catarina. Em 1725, o sargento era Capitão de Ordenanças da Ilha quando o governador de São Paulo mandou que aumentasse a população do local. Em função disso, o casal então fixou moradia na região e criou a freguesia de Nossa Senhora das Necessidades e Santo Antônio, na área que mais tarde seria conhecida como Santo Antônio de Lisboa. Manoel Manso também foi responsável pela construção, localizada em Sambaqui, do primeiro entreposto comercial e marítimo do local. (FERREIRA, 2006).

Figura 4. Casarão onde funcionava a alfândega do Porto em Sambaqui.



Fonte: Divulgação Jornal Notícia do dia. Disponível em:

<https://ndonline.com.br/florianopolis/noticias/movimento-quer-reconstruir-ancoradouro-na-ponta-do-sambaqui>.

A localização geográfica do Porto foi de extrema importância para o desenvolvimento da Freguesia de Santo Antônio de Lisboa, porque facilitou a entrada dos imigrantes açorianos e permitia o intercâmbio por mar com Desterro, com outras freguesias da Ilha e do Continente, além das fortalezas de Ponta Grossa, Ratoes e Santa Cruz. (BARROS, 1979).

Mesmo sob o domínio da política de Portugal, a Freguesia de Santo Antônio de Lisboa progredia e ganhava destaque dentre as demais freguesias, pois as comunidades do norte da ilha acabavam por escoar sua produção agrícola e pesqueira através do Porto, que se tornou ponto de referência na ilha. Esse desempenho promissor da localidade acabou por trazer, em

1845, a visita do Imperador Dom Pedro II juntamente com a Imperatriz Thereza Christina. (MARTINELLO, 1992)

Figura 5 .Casarão que abrigou o Imperador D. Pedro II



Fonte: Kelly da Silva. 01/05/2018

A filha do casal Manso Avelar, Clara Manso Avelar, fixou residência em Santo Antônio de Lisboa e foi a responsável, em 1756, pela doação de cem braças em quadro de terras, equivalente a 48.800 metros quadrados, para construção da Igreja Nossa Senhora das Necessidades, que foi consagrada a Santo Antônio, monge da Ordem Franciscana, de onde vem o nome do local. A igreja é a mesma existente atualmente ostentando peças e imagens sacras de valor histórico e cultural, além do traçado barroco característico das primeiras construções brasileiras (MARTINELLO, 1992).

Figura 6. Igreja Nossa Senhora das Necessidades em Santo Antônio de Lisboa



Fonte: Kelly da silva. 01/05/2018

O historiador Sérgio Luiz Ferreira, em sua tese intitulada “Nós não somos de origem: populares de ascendência açoriana e africana em uma freguesia no sul do Brasil (1780-1960)”, defendida em 2006 na Universidade Federal de Santa Catarina, apresenta a importância dos imigrantes vindos dos Açores para o adensamento populacional da então freguesia de Santo Antônio. Para ele, a contribuição açoriana foi a mais expressiva para o povoamento da localidade, enquanto os negros a segunda contribuição mais significativa para a formação da população da freguesia.

A princípio os açorianos apresentaram dificuldades para se adaptar à região, pois em Portugal se dedicavam ao plantio do trigo e esperavam encontrar na Ilha condições climáticas e geográficas favoráveis para a instalação dos moinhos de trigo. Porém, logo perceberam que a atividade não era favorecida pelo solo e o vento não era constante para girar as rodas do moinho, logo era necessário desenvolver outras formas de produzir alimentos. (ALMEIDA, 2014). Além disso, de acordo com CARUSO e CARUSO (2000), a formação das Ilhas dos Açores, é de origem vulcânica, constituída de um litoral profundo, acidentado e quase sem formação de praias, o que não propiciou o desenvolvimento da atividade pesqueira.

Já na Freguesia de Santo de Lisboa existia uma diversa variedade de espécies de peixes, sendo que a formação das praias de mar calmo era extremamente propícia para a realização da pesca, que ocorria em abundância. Além disso, nas pedras e nas raízes das árvores existentes na beira da água, se formavam as ostras que também eram importantes fontes de alimentos. (MARTINELLO, 1992).

Assim, os açorianos passaram a se dedicar à atividade da pesca e acabaram por adaptar o moinho para a cultura da mandioca, substituindo a farinha de trigo pela farinha de mandioca como base alimentar, dando origem aos engenhos de farinha. A agricultura desse período era de subsistência e esteve voltada para a produção de alimentos para o auto-consumo e também para o abastecimento interno da colônia, a pesca era realizada de forma artesanal, com matérias-primas retiradas da natureza e com forte influência dos indígenas. (MARTINELLO, 1992).

De acordo com VARZEA (1984), a pesca e a agricultura eram as duas principais atividades desenvolvidas pelos habitantes das freguesias da Ilha de Santa Catarina, das quais dependiam para sua subsistência. A pesca era dividida entre dois ramos distintos: a pesca da tainha na costa – com as redes de arrastar – e a da enchova, feita à linha no mar alto ou junto às Ilhotas vizinhas.

Para JESUS (2011), os açorianos foram responsáveis pelo processo de urbanização através da pequena produção mercantil, tendo seu apogeu econômico no século XIX, através da grande produção policultora familiar, que eram importantes fontes de produção de alimentos, onde os principais produtos produzidos eram a farinha de mandioca, arroz, feijão e melado. O excedente era vendido e tinha como destino Rio de Janeiro, Recife, Salvador e Montevidéu, pois diferente dos escravos africanos, os açorianos podiam praticar um policultura de subsistência e utilizar o excedente para gerar renda.

A sociedade de Santo Antônio foi formada por uma população tradicional e a economia da região se baseou na produção agrícola de pequena escala, com foco em mandioca, milho, café, cana de açúcar e diversidade de hortaliças e na pesca, principalmente da tainha. A colheita da mandioca nos meses de setembro e outubro dava origem à festa da farinhada, que mobilizava toda a população. Também na época da pesca da tainha, entre junho e julho, provocava uma movimentação econômica e social que afetava os costumes sociais da freguesia. (BARROS, 1979).

De acordo com FERREIRA (2006), o Século XIX foi o século da prosperidade econômica da freguesia, devido à forte produção agrícola do norte da Ilha. Santo Antônio passou a ser o escoadouro natural desta produção e a presença do porto agilizava o

escoamento dessa produção local rumo à Desterro e outros centros. Boa parte destas mercadorias passou a ser comercializada ali e a freguesia passou a contar com algumas casas comerciais, o que deixou a localidade bastante independente com relação aos produtos que antes eram adquiridos apenas na região central.

A expansão do comércio local trouxe um desenvolvimento que perdurou até a segunda década do século XX, quando parte dos comerciantes, agricultores e pescadores do distrito de Santo Antônio de Lisboa partiu em direção à região central em busca de melhores condições de vida. A construção da ponte Hercílio Luz oferecia uma nova alternativa de acesso à Ilha; enquanto que a abertura de estradas e investimentos na infra-estrutura urbana ofereciam melhorias nos acessos por terra na própria cidade. Isso possibilitou a diversificação no transporte de mercadorias, o que antes só era possível através do transporte marítimo, inaugurando um período de dificuldades econômicas para o local e para todos que se dedicavam e dependiam desse comércio. (CARDOSO, 2013).

Santo Antônio manteve sua posição privilegiada de ponto comercial do Norte da Ilha nas duas primeiras décadas do século XX, quando a economia da Freguesia entrou em declínio com o surgimento de novas opções de transporte, que acabam por diminuir a importância do porto instalado na localidade. Este processo de decadência atinge o seu ápice a partir da construção da estrada geral ligando o norte da ilha à cidade de Florianópolis, momento em que as pessoas passaram a utilizar cavalos para se locomover até o Centro de Desterro. O surgimento da primeira linha de ônibus, em 1945, facilitou o transporte dos moradores para outras comunidades e o convívio com a cidade começa a interferir no modo de vida da comunidade. (MARTINELLO, 1992).

Nessa nova configuração urbana de Florianópolis ocorre à decadência da pequena produção mercantil açoriana e ocorrem as mudanças na estrutura produtiva do setor pesqueiro durante as décadas de 1940 e 1960 que causou empobrecimento da população, assim como o elevado êxodo da população rural para os grandes centros urbanos. (SANTOS 2000).

A pesca praticada de forma artesanal na Ilha de Santa Catarina passaria a contar com uma concorrente, a pesca industrial, “Deste modo a pesca passou de atividade de subsistência a atividade lucrativa, acarretando crescente interesse pela industrialização do peixe” (PINHO, 2015, p.12). Assim, podemos concluir que a decadência da pesca artesanal coincide com o processo de modernização da cidade e impacta diretamente a vida das famílias das comunidades tradicionais da ilha.

Em 1970 a construção da Rodovia SC- 401 melhorou a mobilidade dos moradores do Distrito de Santo Antônio de Lisboa e das demais localidades do Norte da Ilha. Assim, os

descendentes dos pescadores partiram, na sua maioria, em busca por melhores oportunidades no Centro de Florianópolis, o que colaborou para o enfraquecimento da atividade pesqueira e do comércio local de Santo Antônio de Lisboa. (JESUS, 2011).

Foi na Década de 1980 que os projetos para a implantação da maricultura começaram a surgir no Bairro, através de pesquisas realizadas pela UFSC em parceria com a ACARPESC e os pescadores artesanais do distrito (OLIVEIRA, 2005). Tal atividade tinha o objetivo de proporcionar melhorias nas condições de vida dos pescadores afetados pelo declínio da pesca artesanal, ao oferecer uma alternativa para o aumento da renda familiar. (EPAGRI, 2015).

Atualmente o Distrito de Santo Antônio é uma região turística cujas praias não são utilizadas para o banho e, por conta desta característica, o foco do bairro passou a ser o turismo de negócios, com destaque para a Igreja Nossa Senhora Das Necessidades, os casarios coloniais chamados de “casarios açorianos”, os Engenhos de Farinha, as festividades do Divino Espírito Santo, atividades herdadas pelos açorianos que povoaram e constituíram a localidade (GOULART, 2014). Além disso, Santo Antônio de Lisboa juntamente com Cacupé e Sambaqui, constituem uma Rota Gastronômica, conhecida como “Rota do Sol ponte”, composta por uma variedade de restaurantes que oferecem, em sua maioria, frutos do mar que são produzidas na própria comunidade. Esta rota foi criada em 2007 pela Câmara Municipal de Florianópolis, a fim de transformar a gastronomia local em um atrativo turístico. (GOULART, 2014).

5 ESTUDO DE CASO JUNTO AOS MARICULTORES DE SANTO ANTÔNIO DE LISBOA

5.1 CARACTERIZAÇÃO DOS ENTREVISTADOS

Atualmente são 6 (seis) os maricultores que se dedicam ao cultivo da maricultura no Distrito de Santo Antônio de Lisboa. Neste estudo estão sendo denominados de A, B, C, D, E e F. Durante 5 dias se conversou e observou a rotina dos maricultores, para posteriormente aplicar o questionário com os mesmos. Porém, apenas os maricultores A, B, C e D se disponibilizaram a participar da pesquisa.

De acordo com as informações obtidas através da aplicação de questionários, verifica-se que dos 4 maricultores entrevistados, 3 são nativos do distrito de Santo Antônio de Lisboa, porém atualmente os 4 produtores possuem residência fixa no distrito, sendo elas bem próximas dos ranchos e das estruturas de produção. Quanto à idade podemos verificar que variam, tendo o maricultor mais velho 70 anos e o mais novo 37, sendo que todos os maricultores entrevistados se dedicam a atividade há mais de 20 anos.

Tabela 3. Idade

Entrevistado	Idade
B	70 anos
A	67 anos
C	39 anos
D	37 anos

O nível de escolaridade dos maricultores de Santo Antônio de Lisboa chama a atenção, pois normalmente os pescadores possuem baixo nível de escolaridade. Já os produtores que participaram da entrevista possuem ensino médio completo ou mais.

Tabela 4. Escolaridade

ESCOLARIDADE	
A	Nível Técnico
B	Nível superior
C	Ensino superior incompleto
D	Ensino Médio Completo

Quanto a renda obtida através do cultivo de moluscos, todos os produtores entrevistados responderam que conseguem receber em média de 1 a 5 salários mínimos por mês. Consideram que esta renda é suficiente para o sustento da família, não sendo necessário exercer nenhuma outra atividade remunerada.

5.2 ESTRUTURAS DE PRODUÇÃO E CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO PRODUTIVO

Quando o projeto da maricultura em Santo Antônio de Lisboa foi implantado houve toda uma preocupação em mapear e demarcar as águas da Baía de Florianópolis. Essas águas foram disponibilizadas de forma prioritária para os pescadores artesanais e a população carente das comunidades litorâneas. Hoje cada um dos Maricultores de Santo Antônio de Lisboa dispõe de 1 hectare (10.000 m²) nas águas da baía para montar suas estruturas e realizar a produção.

Para realização do seu trabalho, cada maricultor dispõe de embarcação, sendo que todos possuem um único rancho de pesca, Já o número de embarcações varia de acordo com cada entrevistado.

Tabela 5. Embarcações

Possui quantas embarcações?	
A	2 barcos motorizados
B	1 barco a remo
C	1 barco motorizado
D	6 barcos, 3 a motor e 3 a remo.

Quando perguntados qual investimento inicial para se iniciar uma unidade de cultivo completa, todos “chutaram” um valor entre 150.000,00 e 200.000,00. A maioria dos entrevistados não sabe qual o custo fixo da atividade por mês e não tem nenhum tipo de controle, ou planilha que organize essas informações. Porém, todos consideram que o custo mensal da produção é baixo

Segundo os maricultores, o processo produtivo da maricultura é dividido em 5 etapas: Encomenda das sementes, plantio, manejo, colheita e comercialização. A encomenda das sementes deve ser feita com antecedência de 6 a 9 meses antes do seu plantio, para que o que o Laboratório de Moluscos Marinhos possa atender a demanda.

Todos os maricultores que participaram da pesquisa adquirem as sementes *do* Laboratório de Moluscos Marinhos (LMM) da Universidade Federal de Santa Catarina com o custo de R\$ 22,00 o milheiro (cada mil sementes). E todos os entrevistados reclamam que os prazos de entrega dificilmente são cumpridos e que a qualidade das sementes vem piorando com o passar nos anos, pois normalmente até 40% das sementes adquiridas acabam morrendo.

Após a obtenção das sementes inicia-se o plantio nas fazendas marinhas, onde essas sementes são colocadas em lanternas berçários, local em que permanecem por cerca de 30 dias. Após esse período, inicia-se o manejo onde é feita toda a limpeza das ostras, separando os indivíduos mais desenvolvidos em lanternas maiores, para que dentro de 7/8 meses possam alcançar o tamanho comercial.

A etapa de colheita ocorre entre 8 a 10 meses após o plantio das sementes. Nesta etapa as lanternas são retiradas do mar pelos produtores e levadas até os ranchos, onde as ostras são lavadas e separadas por tamanho, para posteriormente serem comercializadas.

5.3 GERAÇÃO DE EMPREGO

Quanto à geração de emprego, 2 (dois) dos maricultores trabalham sozinhos em todo o processo de produção e, esporadicamente, precisam de ajuda. Assim acabam contratando serviços pagos por diária ou semana quando necessário. Os outros 2 (dois) produtores contratam funcionário de maneira formal.

Tabela 6 .Quantas pessoas emprega?

Quantas pessoas emprega, de maneira formal ou informal?	
A	Trabalha sozinho
B	3 - Todos formais
C	Trabalha sozinho
D	7- pessoas todos formais

Considerando que em 2016 foram 2.185 o total de trabalhadores envolvidos na maricultura no estado de Santa Catarina (EPAGRI, 2016) e 604 no Município de Florianópolis (PMF, 2016), podemos concluir que a representatividade dos trabalhadores de Santo Antônio de Lisboa equivale apenas a 0,55 % do total de todos os trabalhadores envolvidos na atividade no estado e a 2 % do total de trabalhadores de Florianópolis. Diante

desses dados podemos afirmar que a atividade da maricultura em Santo Antônio de Lisboa não possui grande destaque em termos de geração de emprego.

5.4 MERCADO CONSUMIDOR E CONCORRÊNCIA

Em média cada produtor vende cerca de 350 mil ostras por ano. Os maiores consumidores são outros produtores, restaurantes e os clientes que compram diretamente nos ranchos localizados na praia. Todos os produtos são comercializados dentro do município de Florianópolis. Quando perguntados quais as maiores exigências dos consumidores de ostras, todos os entrevistados falaram que a preferência é pelo tamanho, uma vez que os clientes preferem as ostras grandes, a segunda exigência é o preço, porém, todos os produtores garantem que a ostra maior não é a melhor, sendo que as ostras menores são mais saborosas e melhores sentidas ao paladar.

Quanto à concorrência, todos acreditam que a concorrência ocorre entre os produtores do próprio bairro, dado o elevado grau de informalidade da atividade. Metade dos entrevistados não possui empresa legalizada, não emite notas fiscais e não paga nenhum tipo de tributo. Isso gera certa concorrência desleal, pois os maricultores legalizados, que possuem CNPJ e que emitem Nota fiscal, vendem a dúzia da ostra por até R\$ 15,00 enquanto os produtores informais conseguem vender a dúzia da ostra por até R\$7,00.

5.5 ASPECTOS GERAIS

Observou-se que a maioria dos produtores de Santo Antônio possui ligação com o mar e que, com o passar do tempo, viram o resultado da pesca artesanal diminuir ano a ano, reflexo do aumento da pesca industrial e da própria falta de respeito ao período de defeso. Assim, eles montaram suas fazendas marinhas visando complementar a renda através da maricultura.

Atualmente todos os maricultores de Santo Antônio vivem exclusivamente da maricultura, sendo que produção na comunidade ainda é considerada de pequena escala e artesanal, já que a mesma se destina apenas para comerciantes, mercados e compradores locais.

Quando perguntados se os maricultores do bairro são unidos, a resposta foi unânime: NÃO. Os motivos apresentados foram vários: “Cada um cuida do seu trabalho, visando o seu

lucro e o seu sustento”; “pescador é complicado, cabeça dura e briga por qualquer coisa”, “não mesmo, de forma nenhuma”; “cada um puxa a brasa para a sua sardinha”. Logo, quando foi perguntado sobre a formação de uma possível cooperativa, todos foram claros e objetivos em dizer que “Não daria certo.” A experiência de uma Associação mal sucedida, Associação dos Maricultores do Norte da Ilha (AMANI), causou muita confusão segundo a maioria dos entrevistados, uma vez que, ao invés de defender os interesses dos maricultores, a associação virou politicagem e perdeu o foco, por isso foi extinta.

5.6 ENTREVISTAS DETALHADAS COM CADA PRODUTOR

5.6.1 PRODUTOR A

Dia 1ª de maio de 2018, “A” estava sentado em uma cadeira na sombra dentro do seu rancho tecendo uma rede de pesca e prontamente puxou outra cadeira e começou a contar sua trajetória de vida. Tem 67 anos de idade nasceu na comunidade de Santo Antônio, sendo pescador artesanal e maricultor. A atividade pesqueira é uma herança passada pelo pai, que tirava todo o sustento da família do mar, através da captura de peixes e camarões. O filho sempre acompanhou seu pai e desta forma aprendeu a arte da pesca e seguiu a profissão. Porém, em determinado momento o pai percebeu que “A pesca estava sendo destruída” e já não supria mais as necessidades da família. Assim o pai migrou para outra atividade e começou a exercer dupla jornada, no mar e na roça e, posteriormente passou a sustentar a família com a renda de pedreiro.

Segundo “A”, na época era de extrema importância para um pai que os filhos homens seguissem seus passos e ajudassem no sustento da família. Os filhos trabalhavam em troca da moradia e da alimentação.

Assim, “A” trabalhava de pedreiro, pescava e ainda estudava na Escola Industrial, atual INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA (IFSC), onde concluiu o curso de Técnico em eletricidade. “Eu sempre estudei, pegava a minha bicicleta, saía de Santo Antônio e ia até a escola industrial lá na Mauro Ramos.” Em 1972 foi aprovado em um concurso para a vaga de eletricista da Fundação Hospitalar, vaga disputada com mais de 700 candidatos, nesse emprego ele permaneceu por 7 anos e 6 meses, quando saiu por insatisfação com a atividade que exercia “ Me mandaram pro Hospital Nereu Ramos, pro Hospital de Leprosos e locais que nenhum outro eletricista queria trabalhar”, assim ele financiou uma lancha e voltou a se dedicar a pesca artesanal. “Eu já tinha uma balsa na praia, ali tinha marisco que eu pegava

no Costão, eu pegava pequeno e trazia pra ele crescer aqui na minha balsa, em 9 meses colhi a primeira produção, deu 380kg de marisco, levei tudo pro salão da igreja, cozinhei e distribuí de graça.”

O pescador se considera o precursor da Maricultura em Santo Antônio de Lisboa, o primeiro pescador a construir um rancho de pesca na beira da praia, em um terreno de propriedade da Igreja, que permitiu que os pescadores fizessem uso da terra, porém, posteriormente essas terras foram vendidas e o novo proprietário não conseguiu tirar os pescadores do local, pois as terras não estavam legalizadas, e assim a Prefeitura Municipal de Florianópolis – PMF, administrada pelo então Prefeito Sérgio Grando, providenciou a desapropriação, beneficiando os pescadores.

Em 1983 uma equipe de professores da UFSC foi até Santo Antônio para colocar em prática um projeto de repovoamento da ostra nativa e do berbigão. “O repovoamento do berbigão não deu certo porque as pessoas não respeitaram, pegavam os filhotes que eram jogados na água, não esperavam ele se reproduzir e alcançar o tamanho ideal para a colheita e não tinha como controlar isso.” Já a ostra foi plantada em diferentes pontos para testar seu desenvolvimento, as primeiras sementes para estudo foram trazidas do Chile num total de 5 mil unidades “ Como as sementes das ostras eram naturais de outro país e pertenciam a outro ambiente morreram 99,9% das sementes”. Assim os envolvidos na Pesquisa continuaram a buscar formas de encontrar sementes que se adequassem ao ambiente de forma a evitar a mortandade das ostras.

Segundo “A”, nessa busca foi encontrado um laboratório em Cabo Frio, no Rio de Janeiro, que produzia a *Crassostrea Gigas*, porém eles encerraram as atividades em 1985, não havendo tempo de obter maiores informações neste laboratório. Posteriormente foi descoberto outro laboratório no Litoral paulista que era coordenado por um Francês.

“Ele ganhou muita terra do governo, com a promessa que faria um laboratório com sementes de qualidade e disponibilizaria para estudos, o Professor Poli, o Nelson, o Chico e a Claudinha, trouxeram as sementes que eram de péssima qualidade e outra vez a tentativa foi um fracasso. Ainda insistimos a UFSC comprou 250 mil sementes no Chile, era pra chegar aqui no aeroporto por avião, mas a Alfândega se enrolou com a documentação e as sementes chegaram aqui podres, todas mortas.”

De acordo com “A”, em 1987 foi implantado o Laboratório de ostras em Sambaqui, a Casa da colônia de pescador Z11. A UFSC tinha todo o equipamento necessário para os estudos e os pescadores detinham o conhecimento prático na vivência da pesca, do mar, do

meio ambiente, por esse motivo “seria necessária a colaboração da UFSC, dos pescadores, da Prefeitura e do Governo do estado, para o projeto dar certo.”

“Fui atrás de ajuda financeira pro projeto, na época o Governador era o Esperidião Amin, mas como eu não era do partido eles não quiseram saber do projeto, defendi que seria importante pra comunidade e pro município, mas não houve interesse. Uns dias depois vi que o ministro da agricultura Irio Rezende viria ao CIC – Centro Integrado de Cultura, para uma palestra sobre suínos, fui até lá no dia e “ataquei” ele na entrada do evento, consegui entregar o projeto e ele se interessou, o assessor marcou uma reunião comigo no mesmo dia reunião na ACARPESC, que hoje é a EPAGRI, fui com o professor Poli, tinham 8 pessoas nos esperando lá.”

A idéia foi apresentada ao Ministro da Agricultura, Sr. Iris Rezende, que aprovou e considerou o projeto de um caráter sustentável extremamente importante dentro do cenário em que se encontrava a pesca extrativa. Assim a equipe conseguiu a verba para dar continuidade e melhorar as estruturas do laboratório.

O pescador nesse período era Vice- presidente da Associação dos moradores de Santo Antônio de Lisboa (AMSAL), e o Ministério da agricultura depositou o dinheiro na conta da Associação. O Presidente na época era o Sr. Renato Scoz, assinou vários cheques em branco e deixou tudo sob responsabilidade dele, assim no período de 1987 a 1990 ele fez mensalmente as prestações de contas do projeto e mandava para o ministério da Agricultura, junto com um livro ponto, que todos os participantes do projeto assinavam, mesmo sendo voluntários. “Eu tinha todos esses documento aqui no rancho, mas com o incêndio de 2014, eu perdi tudo e a UFSC não tem mais nada lá, jogaram toda nossa história no lixo”.

Todos se dedicaram a pesquisa e trabalharam de forma voluntária, a equipe da UFSC e os pescadores “éramos em 6 pescadores trabalhando de graça, Eu, o “PEDRO”, o “PAULO”, o “CARLOS”, o “LAURO” e o “INÁCIO”, ia ser bom pra gente se tudo desse certo”. Assim, segundo “A” o projeto prosperou, a UFSC fazia todos os estudos necessários e com o apoio da ACARPESC, foram feitos experimentos com a ostra Nativa e a *Crassostrea gigas*, *contratou-se que enquanto a ostra nativa demorava em média 4 anos para alcançar o tamanho ideal para consumo, a Crassostrea gigas crescia rápido, em 7/8 meses a ostra já alcançava o tamanho comercial.*

“foi um casamento que deu certo a UFSC fazia toda a análise e estudos necessários, o limite da produção eram 10 milhões de sementes da *gigas*, mais o experimento e testes da nativa. Então em 1996 o laboratório passou para a Barra da Lagoa, no Beco dos Coroas, sob a responsabilidade da UFSC e do governo, o terreno foi dado pela Secretaria da agricultura e a Universidade de Vitória no Canadá, montou o laboratório, e a UFSC tem direito a concessão por 50 anos.”

“A” fundou junto com os outros 5 maricultores o Cantinho das Ostras, nesse período o trabalho de coleta ainda era bastante precário. A ostra que era colhida era limpa uma a uma com uma escova e os clientes compravam elas in natura, na própria casca, para preparar em casa, com o tempo os clientes foram ficando mais exigentes e passaram a pedir já abertas e pronta para o consumo.

“Montamos um fogareiro e começamos a servir elas ao bafo, daí começaram a pedir uma cervejinha pra acompanhar, então pedimos autorização e o Cantinho das Ostras virou uma Microempresa, vendíamos tudo que era pego no mar de Santo Antônio, ostras, peixe, camarão. Em 1997 veio até o Globo Rural aqui fazer uma matéria com a gente. O lucro era dividido igual pra todo mundo.”

Em 1995 um dos sócios precisou abandonar a atividade para cuidar de sua esposa doente. Ele então vende a sua parte para os outros maricultores do grupo e, em 1997 um outro sócio vende a parte dele para a Sra. “B”, esse fato resultou em um desentendimento entre os sócios, que passaram a ter dificuldade de se relacionar. Com isso “A” deixou o Grupo em 2002 e passou a trabalhar sozinho, se tornando um maricultor independente.

Hoje ele vive da Maricultura, a sua produção é de aproximadamente 350 mil ostras por ano, que são vendidas a R\$ 9,00 a dúzia. Quando ocorre algum problema na obtenção das sementes, ele complementa a renda com a pesca de peixes e camarões. Quando perguntado se a atividade é economicamente rentável, ele diz que não. “Já foi rentável, hoje não é mais, a gente daqui a pouco vai ter que pagar para trabalhar.” Ele também se queixa da qualidade das sementes das ostras adquiridas no Laboratório de Moluscos da Universidade federal: “Eles usam a mesma matriz há 30 anos, as ostras estão morrendo muito, a casca que era grossa, hoje é fina, é preciso fazer alguma coisa.”

O Cantinho das Ostras existe até hoje, é muito popular em Santo Antônio sendo atualmente administrado pela Sra. “B”, juntamente com herdeiros de 2 dos fundadores do estabelecimento.

5.6.2 PRODUTOR “B”

Ao conceder a entrevista, a produtora informou que possui 70 anos de idade e reside em Santo Antônio de Lisboa. É formada em engenharia química, nasceu na Alemanha e por

motivos pessoais veio para o Brasil onde fixou residência primeiramente em Porto Alegre. Lá pretendia vender o pão típico alemão, porém o pão é muito escuro e não fez sucesso aqui no Brasil “Aqui o povo prefere o pão branco, o pão escuro assustou um pouco os clientes.”

Quando perguntada sobre a história da introdução da maricultura em Santo Antônio de Lisboa, ela não soube responder. “Eu não fiz parte da introdução da atividade no bairro, quando entrei nesse ramo a atividade já estava em desenvolvimento.” Conta ainda que não foi fácil entrar na maricultura, por ser mulher acabou sofrendo muito preconceito.

Segundo a empresária, quando veio residir em Florianópolis sem nenhuma perspectiva de emprego foi convidada para um aniversário onde conheceu um funcionário da EPAGRI que lhe apresentou os projetos da maricultura em Santo Antônio. Ela ficou muito interessada e dois amigos resolveram participar da empreitada, porém eles acabaram desistindo do projeto. Assim a empresária começou um curso técnico na EPAGRI coincidindo que em 1996 conhece o Cantinho das Ostras, período em que um dos sócios estava vendendo a parte dele na sociedade e ela comprou. “Eu não podia ajudar no serviço pesado, porque exige muita força, também não entendia das questões da natureza, mas fiquei com a parte do serviço mais burocrática, pois os sócios eram analfabetos e mal sabiam escrever”.

A Sra. “B” não participa ativamente de todo o processo produtivo, diferente dos demais produtores de Santo Antônio, segundo ela por não possuir força braçal e não deter o conhecimento que os nativos possuem das condições climáticas, de vento e condições marítimas. Assim, ela se limita a participar apenas na parte burocrática e administrativa da atividade ficando os 3 funcionários do estabelecimento, responsáveis pelo processo produtivo.

Atualmente vive exclusivamente da Maricultura, através da fazenda Marinha e do Restaurante, sendo 9 (nove) pessoas que dependem financeiramente da atividade. Por isso ela considera a maricultura uma atividade economicamente rentável, porém, sem saber informar a produção mensal/ anual do local. Afirma que “Não dá pra ficar rico, mas me permite ter qualidade de vida”. Além disso, ela considera que a maricultura trouxe o turismo para Santo Antônio de Lisboa, o que acabou refletindo na economia do bairro. “A pessoa vem aqui come uma ostra, passa ali toma um sorvete, compra um artesanato, acaba por contribuir com o comércio local.”

Segundo a empresária, desde que ingressou na atividade foi notável as mudanças ocorridas no bairro. O surgimento de restaurantes fez surgir uma rota gastronômica que trouxe o turismo para a localidade. Porém, com o passar dos anos, houve uma estagnação e até mesmo uma piora no desenvolvimento da atividade, o incentivo dos órgãos públicos diminuiu e os cursos oferecidos pelos órgãos responsáveis, não atendem a necessidade dos

maricultures. “Os projetos são extensionistas, porém os instrutores não entendem nada da vivência da maricultura, além disso, o governo desestimula o produtor com tanta burocracia”.

5.6.3 PRODUTOR “C”

No dia 1º de Maio de 2018, às 8 da manhã, “C”, 37 anos, nativo da comunidade, estava em seu rancho costurando uma das lanternas onde armazena as sementes das ostras que vão para as estruturas localizadas no mar. Meio tímido prontamente se habilitou a responder as perguntas e contar como iniciou na atividade, apesar de ser o mais novo dos maricultores entrevistados. Tem 21 anos de trabalho dedicado a pesca e a maricultura, mas nunca fez nenhum curso de aperfeiçoamento. Tudo que sabe apreendeu na prática porque começou trabalhando como funcionário de outro maricultor de Santo Antônio por 6 meses. Depois esse mesmo maricultor mudou-se para o ribeirão, onde ele continuou a trabalhar por 1 mês, porém a distancia entre os bairros atrapalhou o deslocamento diário e nesse mesmo período surgiu a possibilidade de comprar um rancho de pesca em Santo Antônio e ele comprou o rancho, “Meio velho, caindo aos pedaços”. Com o incêndio de 2014, ele perdeu o rancho e posteriormente construiu um maior e mais moderno.

Ele considera a maricultura uma atividade rentável. “Com essa atividade eu sustento minha esposa, meus dois filhos, comprei meu carro, minha casa, Graças a Deus não falta nada, tudo que eu tenho eu adquiri com a maricultura.” Sua produção é de aproximadamente 190 mil ostras por ano, vendidas entre R\$ 7,00 e R\$ 9,00 a dúzia e seus principais clientes são pessoas Jurídicas, como bares e restaurantes, além de outros maricultores que, muitas vezes, têm uma demanda maior que a oferta, então ele acaba fornecendo as suas ostras para que os maricultores possam atender todos os seus clientes. “Minha última colheita foi em janeiro, agora só em julho, porque as ostras demoram de 7 a 8 meses para atingir o tamanho ideal, então em janeiro eu guardo dinheiro para passar os meses até a próxima colheita.” Além da maricultura, ele complementa a renda com a pesca de peixes e camarões. Quando perguntado se pretende ampliar a produção ele diz que não, “como eu trabalho sozinho, só produzo aquilo que dou conta de cuidar, assim eu garanto a qualidade do meu produto e fidelizo meus clientes.”

Para ele a atividade melhorou ao longo dos anos, antes o material não era adequado a tinha pouca durabilidade. Hoje a qualidade dos materiais para confecção das lanternas é melhor e garante a qualidade dos equipamentos, os ranchos não tinham água encanada, nem

energia elétrica e as embarcações eram a remo, exigindo um maior esforço físico, “Os motores dos barcos facilitaram nossa vida”.

Quando perguntado qual a maior dificuldade enfrentada pelos maricultores na atualidade, foi firme em dizer que os órgãos públicos não ajudam, pelo contrario, a Prefeitura Municipal de Florianópolis e Governo do Estado e o EPAGRI criam leis as quais os maricultores não têm condições de atender. “A EPAGRI veio aqui e disse que as estruturas vão ter que ser tiradas do lugar e postas mais longe da costa, isso é inviável, nós não temos barcos que suportem tanto peso, e eles sequer disponibilizam um barco grande, ou um guincho pra ajudar.”

Ele também reclama da qualidade das sementes fornecidas pela UFSC, disse que a mortandade está cada vez maior, “o último lote que peguei eram de 200 mil sementes, morreram todas, até agora não me deram uma resposta sobre o que aconteceu.”

O maricultor acredita que a atividade movimenta a economia do bairro “as pessoas vêm aqui consumir as ostras, vão aos bares, restaurantes e nas feiras de rua, acabam consumindo, gastando, isso é bom para o bairro. Há alguns anos atrás no inverno não se via uma alma na rua em Santo Antônio, agora o bairro ta sempre cheio de gente.”

5.6.4 PRODUTOR “D”

O produtor “D”, proprietário do Freguesia Oyster Bar, localizado no Centrinho de Santo Antônio de Lisboa. Às 8hs da manhã do dia 02/05/2018 eles já estavam preparando o Restaurante para atender os clientes no Almoço. “D” estava sentado em uma das mesas do Restaurante e logo começou a contar a história da sua família, segundo o empresário objetivo em ter um restaurante surgiu quando ele, hoje com 39 anos, tinha apenas 15 anos de idade, e via o pai trabalhando como um dos primeiros maricultores da Capital graças ao projeto implantado pela UFSC e os demais pescadores do bairro. Em 1995 foram levantadas as primeiras paredes “construímos um galpão, pra receber os amigos e servir as ostras que colhíamos aqui.”

O objetivo de abrir um restaurante era poder ensinar as pessoas a comerem ostra, porque, segundo ele, “se cultivava, mas não era hábito consumir a ostra no final da década de 1980”. No restaurante são oferecidas ostras cruas, para que o cliente se acostume com o sabor. “O manezinho não come muita ostra crua e quando você come uma ostra crua você não tem dúvida da qualidade daquele alimento”.

“D” explica o mito que envolve o receio dos clientes em consumir ostra crua “tomar cachaça depois de comer ostra para não passar mal é lenda, ninguém vai passar mal comendo um alimento inspecionado, fresco e certificado”. O empresário ainda explica que “a aparência da ostra crua não é muito bonita, mas preparada em um belo prato, agrada. Além disso, durante a degustação acrescentamos limão, mel, um temperinho especial para agradar o paladar dos clientes.”

De acordo com o entrevistado “D”, houve uma transformação com a implantação da maricultura, pois além do Freguesia, surgiram vários outros restaurantes em Santo Antônio, além dos que já existiam, que também incluíram a ostra em seu cardápio. Ele considera que a ostra ganhou espaço e notoriedade através da primeira edição da FENAOSTRA - Festa Nacional da Ostra e da Cultura Açoriana, que ocorre anualmente nos meses de outubro em Florianópolis, alavancada pelo cultivo da ostra, o evento foi criado em 1999.

Buscando o diferencial em relação aos concorrentes, conseguiu em 2001 a 1ª certificação do SEBRAE, o PAS – Programa de Alimento Seguro. Ele participava das reuniões e acabou nesse tempo se associando à ABRASEL, que procura qualidade e permite ao estabelecimento ter um diferencial em relação à concorrência. Em 2003 surgiu o projeto de uma nova certificação pelo SEBRAE e em 2005 o projeto foi efetivado, porém a certificação valia apenas para estruturas em terra e “D” por ter sua estrutura flutuante, acabou pedindo uma revisão da certificação. Em 2007 buscou se adequar a todas as normas para obter a certificação, contratou um funcionário especializado em aquicultura, e começou a analisar 2 características que ele considera de extrema importância para garantir a qualidade da produção:” A sujeidade, quanto tempo leva para sujar o equipamento e a Densidade, quantas sementes cabem no equipamento , através dessas análises atendemos todas as normas e fomos os primeiros a obter a certificação.”

Até 2015, 60% das ostras produzidas na Fazenda Marinha eram vendidas para terceiros e 40% servidas aos clientes do restaurante. Após 2015 foram implementadas algumas mudanças, como a construção de um frigorífico, a contratação de um engenheiro de alimentos e um veterinário, de cada lote de ostra colhida da fazenda marinha, independente da quantidade, 2 dúzias são recolhidas e levadas para análise em um laboratório, que fornece um laudo da qualidade das ostras” isso garante que ninguém vai comer um alimento contaminado ou de procedência duvidosa”.

Segundo “D” a CIDASC criou um projeto chamado “Programa higiênico sanitário de monitoramento das águas catarinenses” buscando atestar a qualidade da água. “A coleta

água da praia é feita aproximadamente de 15 em 15 dias e a nossa região é chamada de Parque aquícola nº 4 e vai de Cacupé a Jurerê”

Hoje a fazenda marinha da Freguesia Oyster Bar é a maior produtora de ostras de Santo Antônio de Lisboa, “D” conta que, são adquiridas por ano aproximadamente 2 milhões de sementes, porém um percentual grande desse total não sobrevive. Atualmente 100% da produção é vendida no Restaurante e em alguns períodos a demanda é tão alta que é necessário comprar a ostra de outros produtores para atender a todos os clientes.

Quando perguntado quais seus diferenciais com relação à concorrência, “somos os únicos produtores do país que possui todas as etapas da cadeia produtiva da ostra, com exceção da produção de sementes, além disso, investimos alto em marketing, em qualidade e oferecemos o passeio até a fazenda marinha como diferencial”

A Irmã e sócia apresentou o passeio guiado até a fazenda marinha que o Restaurante oferece. “Muitos visitantes perguntavam sobre a nossa fazenda marinha, por isso, surgiu a idéia de oferecermos essa visita guiada para os nossos clientes, lá eles podem ver todo o processo produtivo e analisar a qualidade da ostra que será consumida.” O passeio tem duração de 45 minutos e deve ser agendado com antecedência através de uma agência de turismo.

Quando perguntado se a atividade é economicamente rentável o empresário diz que sim, “Vivo disso, é meu ganha pão e me garante um pouco de conforto, abandonei duas faculdades para poder trabalhar, trabalho muito e durmo pouco.” Ele pretende ampliar a produção. “Quem sabe podemos vender a ostra pronta para consumo, congelada nos supermercado, com a construção do frigorífico, isso virou uma possibilidade.”

Hoje a família possui o Restaurante, a Fazenda Marinha, o frigorífico e um café, sendo que cada estabelecimento é uma empresa independente, com CNPJ e pagamentos de tributos distintos.

Sobre a maricultura causar um reflexo na economia do bairro, ele acredita que sim, pois “cada restaurante se especializou em determinado “prato” um em ostra, outro em camarão, outro em polvo e isso potencializa o turismo e faz com que as pessoas que frequentam o bairro em busca de gastronomia ou turismo sejam clientes assíduos de do bairro e não de determinado restaurante.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em sua maioria, os maricultores de Santo Antônio de Lisboa possuem ligação com o mar. E, com o passar do tempo, viram o resultado da pesca artesanal diminuir ano a ano, reflexo do aumento da pesca industrial, além de algumas práticas prejudiciais causadas pela ação do homem. Assim, eles montaram suas fazendas marinhas visando complementar a renda através da produção de moluscos.

Os produtores que atuam hoje na atividade são os mesmos ou são filhos ou netos dos primeiros produtores do distrito, que implantaram o cultivo de moluscos na fase de testes promovida pela UFSC e a EPAGRI na década de 1980. O que melhorou a vida dos maricultores foi à instalação de água e luz nos ranchos e a chegada dos barcos movidos a motor. A produção na comunidade é considerada de pequena escala e artesanal, já que a mesma se destina apenas para comerciantes, mercadores e compradores do município.

Foi possível confirmar que a implantação da maricultura em Santo Antônio de Lisboa influenciou diretamente na vida dos pescadores que migraram para esta atividade buscando melhorar sua qualidade de vida após o declínio da pesca artesanal. Todos os maricultores de Santo Antônio de Lisboa vivem exclusivamente da Maricultura, recebendo de 1 a 5 salários mínimos por mês. Possuem carros e imóveis, e garantem o sustento da família, com dinheiro oriundo da Maricultura.

O estudo de caso permitiu concluir que a atividade da maricultura causou um impacto positivo no distrito de Santo Antônio de Lisboa, uma vez que antes da maricultura não existia uma rota de turismo no bairro; o número de restaurantes na localidade era pouco expressivo e apesar de uma bela vista para a baía norte e ter um belo pôr do sol, as praias não são utilizadas para banho. Após a implantação dos cultivos de moluscos, novos restaurantes especializados em frutos do mar foram surgindo no distrito, sendo que a criação de uma rota gastronômica trouxe o turismo para o bairro, pois ao buscar a gastronomia do bairro as pessoas passaram a conhecer sua história, seus casarios tombados como patrimônio histórico, as festas do divino espírito santo, a igreja e várias outras heranças deixadas pelos açorianos.

Desta forma, Santo Antônio, juntamente com Cacupé e Sambaqui, constituem atualmente a “Rota Gastronômica do sol poente”. As pessoas vão ao bairro consumir moluscos e acabam por consumir outros produtos em bares, sorveterias, nas feiras de rua, contribuindo desta forma para o desenvolvimento do distrito.

Apesar dos pontos positivos atribuídos à implantação da maricultura no distrito a qualidade das sementes disponibilizadas pela UFSC preocupa os produtores.. Segundo todos os maricultores entrevistados, o laboratório de moluscos marinhos da UFSC utiliza a mesma matriz genética dos moluscos desde a implantação do projeto na década de 1990. Isso tem causado grandes perdas de semente, sendo que em alguns casos mais de 40% das sementes adquiridas morrem.

Outro aspecto da pesquisa que chamou a atenção é a informalidade da atividade no bairro. A maioria dos produtores entrevistados, não possui CNPJ, nem empresa legalizada acabando por não recolher nenhum tipo de contribuição, o que lhes impede de ter acesso aos benefícios e serviços disponibilizados pelos órgãos envolvidos na atividade. Enquanto os maricultores legalizados vendem a dúzia da ostra por até R\$ 15,00, os produtores informais conseguem vender a dúzia da ostra por até R\$ 7,00. Ou seja, a maricultura de Santo Antônio exerce impacto econômico no bairro, mas não exerce grande impacto na economia do município, pois a arrecadação e impostos tornam-se ínfimas devido à informalidade da atividade.

Outro ponto que chama a atenção é a falta de união entre os produtores de Santo Antônio de Lisboa. A maioria tem algum tipo de rixa, o que inviabiliza a criação de uma cooperativa. Cooperar neste caso seria unir forças em busca de um objetivo comum de forma democrática. Porém, se os produtores não possuem uma relação de respeito, a formação desse tipo de sociedade se torna inviável. Segundo CARDOSO (2017, p.10), “A cooperativa é um meio para que um determinado grupo de indivíduos atinja objetivos específicos, por meio de um acordo voluntário para cooperação recíproca.” Uma cooperativa se diferencia de outros tipos de associações de pessoas por ter um caráter essencialmente econômico, tendo como finalidade colocar os produtos de seus cooperados no mercado, com melhores condições de concorrência do que eles teriam se fossem vendidos separadamente. Nesse sentido, podemos entender a cooperativa como sendo uma “empresa” que presta serviços aos seus cooperados. (CARDOSO, 2017).

Ou seja, caso houvesse a viabilidade de uma cooperativa no bairro que pudesse legalizar todas as fazendas marinhas, seria possível ganhar força e conquistar mais apoio para uma possível abertura de mercado. Os produtores conquistaram uma série de benefícios como obtenção de empréstimos com taxas menores, que permitiriam a ampliação das estruturas, com modernização dos aparatos utilizados para desenvolvimento da atividade, poderia haver aumentando deste modo a produção e conseqüentemente a geração de emprego e renda.

Pode-se perceber que a maioria dos produtores do distrito não é muito otimista quanto ao futuro da atividade em Santo Antônio. Apenas 1 produtor tem interesse em ampliar às estruturas de produção, os demais dizem que não têm que dê continuidade aos trabalhos nas fazendas marinhas no futuro. Os filhos e netos não têm interesse em desenvolver a atividade, por ela ser de baixa especialização e necessitar de muita força braçal. Com isso, os herdeiros preferem estudar e procurar atividades que exigem menos força física e que garantam uma renda fixa mensal. Além disso, todos os maricultores reclamam da falta de incentivo dos órgãos governamentais, que não investem em cursos de capacitação com qualidade, não facilitam a obtenção de selos de qualidade e certificação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALLAH, Patrícia R. e BACHA, Carlos José Caetano. Evolução da Atividade Pesca no Brasil: 1960 – 1994. In: **Teor.Ev.Econ.** Passo Fundo. V.7, n.13, p.9-24, Nov 1999.

ABREU, Wilson Alves de. **Diagnóstico da malacocultura no município de Bombinhas.** 2006. 92 f. TCC (Graduação) - Curso de Ciências Econômicas, Centro Sócio Econômico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. Disponível em: <<http://tcc.bu.ufsc.br/Economia295554>>. Acesso em: 10 abr. 2018

ALMEIDA, Carine Dalva de. **Para além do boi de mamão: manifestações da cultura açoriana no núcleo de educação infantil Doralice Maria Dias.** 2014. 41 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização em Docência na Educação Infantil, Centro de Ciências da Educação, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/130160/artespedinfplfns2ed003.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 01 mar. 2018.

ALVES, Taise dos Santos. **A pesca artesanal em Baiacu- Vera Cruz (BA):** Identidade, contradições e produção do espaço. 2015. 149 f. Monografia (Especialização) - Curso de Geografia, Universidade Federal da Bahia– UFBA, Bahia, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/19245/1/DISSERTAÇÃO_TAISE.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2018.

ANDRADE, Gilberto José Pereira Onofre de. Maricultura em Santa Catarina: a cadeia produtiva gerada pelo esforço coordenado de pesquisa, extensão e desenvolvimento tecnológico. **Extensio:** Revista Eletrônica de Extensão, [s.l.], v. 13, n. 24, p.204-217, 23 dez. 2016. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). <http://dx.doi.org/10.5007/1807-0221.2016v13n24p204>. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/extensio/article/viewFile/1807-0221.2016v13n24p204/33299>>. Acesso em: 19 abr. 2018.

ARANA, Luis Vinatea. **Aqüicultura e desenvolvimento sustentável:** subsídio para a formulação de políticas de desenvolvimento da aqüicultura brasileira. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1999.

BARROS, Edy Alvares Cabral de. **Freguesia de Nossa Senhora das Necessidades e Santo Antônio 1841 a 1910:** a sua transição demográfica 1979. 194 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1979. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/74878/102484.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 23 mar. 2018.

BRASIL. Congresso Nacional. DECRETO-LEI Nº 221, DE 28 DE FEVEREIRO DE 1967. Disponível em <http://www.camara.gov.br/sileg/integras/147731.pdf> . Acesso em: 09 Abr 2018.

BRASILIA. EMBRAPA - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Pesca e aquicultura**. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/home>>. Acesso em: 18 mar. 2018.

BRISTOT, Pedro Primo. **Mapeamento e análise da cadeia produtiva da criação de tilápia em Santa Catarina**. 2008. 101 f. Monografia (Especialização) - Curso de Ciências Econômicas, Cse Centro Sócio Econômico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008. Disponível em: <<http://tcc.bu.ufsc.br/Economia291929.pdf>>. Acesso em: 06 jun. 2018.

CABRAL, Osvaldo Rodrigues. **Nossa Senhora do Desterro: memória I e II, notícia I e II**. Florianópolis: da UFSC, 1971. 11 p.

CARDOSO, Jaqueline Henrique. **Políticas de turismo, patrimonialização e tensões indenitárias: Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis-SC) 1966-2012**. 2013. 142 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Centro de Ciências Humanas e da Educação, Universidade do Estado de Santa Catarina, Florianópolis, 2013. Disponível em: <http://www.faed.udesc.br/arquivos/id_submenu/784/jaqueline_henrique_cardoso.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2018.

CARDOSO, Univaldo Coelho. **Cooperativa**. / Univaldo Coelho Cardoso, Vânia Lúcia Nogueira Carneiro, Édna Rabêlo Quirino Rodrigues. – Brasília : Sebrae, 2014.

CARUSO, Marileia M. Leal e CARUSO, Raimundo C. **Índios, Baleeiros e imigrantes: a aventura histórica catarinense**. Tubarão: Editora da Unisul, 2000.368p.il.

CARUSO, Raimundo C.; CARUSO, Mariléa M. Leal. **Vida e cultura açoriana em Santa Catarina: desenhos de Franklin Cascaes**. Florianópolis: Edições da Cultura Catarinense, 1997. 118 p.

CASTRO, Lucas Gerhard Santos de. **A Balsa turística de maricultura artesanal**. 2014. 187 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <<http://www.producao.ufrj.br/index.php/br/teses-e-dissertacoes/teses-e-dissertacoes/mestrado/2014/53--46/file>>. Acesso em: 02 maio 2018.

CAVALLI, Ronaldo Oliveira; FERREIRA, Jaime Fernando. O futuro da pesca e da aquíicultura marinha no Brasil: A maricultura. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 3, p.1-3, 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000300015>. Acesso em: 12 mar. 2018.

COLAÇO, Thais Luzia. **O Carnaval do Desterro: século XIX**. 1988. 230 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de História, Centro de Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1988. Disponível em: <<file:///C:/Users/Kelly/Downloads/82005.pdf>>. Acesso em: 09 abr. 2018.

CORRÊA, Carlos Humberto P. **História de Florianópolis - ilustrada**. 3ª ed. Florianópolis: Insular, 2008. 384 p.

CUNHA, Jônatas Almeida da. **Diagnóstico da malacocultura no município de Penha – Santa Catarina**. 2006. 85 f. TCC (Graduação) - Curso de Economia, Centro Sócio Econômico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/121943/Economia295529.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 14 dez. 2017.

CUSTÓDIO, Jonas Simas. **Caminhos da produção familiar artesanal em Governador Celso Ramos- SC: Da pesca à maricultura**. 2006. 155 f. Monografia (Especialização) - Curso de Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. Disponível em: <<file:///C:/Users/Kelly/Downloads/225622.pdf>>. Acesso em: 01 abr. 2018.

DESTÉFANI, Homero Luiz. **PESCA E MARICULTURA EM FLORIANÓPOLIS, SANTA CATARINA, BRASIL: análise exploratória dos modos de vida e da percepção dos usuários sobre as atividades**. 2017. 89 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Oceanografia, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/182068/349369.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 05 jun. 2018.

DIEGUES, A. C. - 1983 **Pescadores, camponeses e trabalhadores do mar**. São Paulo, Ática.

DIEGUES, Antônio Carlos. **Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar**. São Paulo: Ática, 1983. 287 p.

ELLIS, Miriam. **A Baleia no Brasil Colonial**. São Paulo: Melhoramentos, 1969. 235 p.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA - Epagri. Federação das Empresas de Aqüicultura – Feaq (Org.). **Plano Estratégico para Desenvolvimento Sustentável da Maricultura Catarinense 2015-2025 (Versão Preliminar)**. Florianópolis, 2015. 66 p.

EPAGRI – **Síntese Informativa da maricultura 2016**. Disponível em <<http://www.epagri.sc.gov.br/wp-content/uploads/2013/08/Sintese-informativa-da-maricultura-2016.pdf>> . Acessado em 28 de abril de 2018. Texto técnico.

[FAO - Food And Agriculture Organization - Informe de la Conferencia sobre la Acuicultura en el Tercer Milenio - Bangkok, Tailândia, 20-25 de febrero de 2003. - Disponível em <http://www.fao.org>>](http://www.fao.org): acesso em: 02 maio 2018.

FERREIRA, Beatrice Padovani (Org.). **A pesca artesanal no Brasil: características, conflitos e perspectivas**. 2015. Disponível em: <file:///C:/Users/Kelly/Desktop/beatrice_ferreira_for_oceana_07july2015_nocopy.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2018.

FERREIRA, J. F. & MAGALHÃES, A. R. M. **Cultivo de mexilhões**. In: orgs: POLI, C. R.; POLI, A. T. B.; Andreatta, E.; Beltrame, E. Aqüicultura: experiências brasileiras. Florianópolis, Multifatorial editora, p. 221-250. 2004.

FERREIRA, Sérgio Luiz. **“Nós não somos de origem”**: Populares de ascendência açoriana e africana numa freguesia do Sul do Brasil (1780-1960). 2006. 261 f. Tese (Doutorado) - Curso de História, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002.

FURTADO, Celso. **O mito do desenvolvimento econômico**. 5. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1981.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1990.

GOULART, Mariana. **“Rota Gastronômica do Sol Poente”**: Turismo e a construção da comida “típica” e, restaurantes dos bairros de Cacupé, Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui –Florianópolis –SC. 2014. 126 f. TCC (Graduação) - Curso de História, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. Disponível em: <http://repositorio.ufsc.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/124800/TCC_Mariana.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 25 abr. 2018.

HOMMA, Alexandre Zimmermann. **Uma estimativa da estrutura de custos e do lucro econômico na ostreicultura no município de Florianópolis**: Safra 2008/2009. 2009. 64 f. TCC (Graduação) - Curso de Ciências Econômicas, Centro Sócio Econômico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2009. Disponível em: <<http://tcc.bu.ufsc.br/Economia291714>>. Acesso em: 01 maio 2018.

HUBENER, Laura Machado. **O comércio da cidade de Desterro no século XIX**. Florianópolis: da UFSC, 1981. 78 p.

JACOMEL, Bruno. **Produção sustentável e controlada de ostras**: ações em santa Catarina rumo aos padrões internacionais de comercialização. 2014. 117 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Centro Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2014. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/129600/328635.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 25 maio 2018.

JESUS, Giselli Ventura de. **Dinâmica socioespacial do distrito de Santo Antônio de Lisboa (Florianópolis/ SC)**: passado e presente. 2011. 249 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Geografia, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2011. Disponível em: <<file:///C:/Users/Kelly/Downloads/295359.pdf>>. Acesso em: 03 maio 2018.

LAKATOS, E. M. **Fundamentos da metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 1985.

LOPES, F. C. **O conflito entre a exploração offshore de petróleo e a atividade pesqueira artesanal**. 2004. 57f. Dissertação (Mestrado em Economia) - Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Instituto de Economia, Rio de Janeiro, 2004.

MACHADO, Márcia. **Maricultura como Base Produtiva Geradora de Emprego e Renda**: estudo de caso para o distrito de Ribeirão da Ilha no município de Florianópolis – SC – Brasil. 2002. 199 f. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia de Produção, Centro Tecnológico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/83495/182924.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 03 mar. 2018.

MARQUES, Hélcio L.A. **Criação comercial de mexilhões**. São Paulo: Nobel, 1997. 111 p.

MARTINELLO, Dirce Maria. **Santo Antônio de Lisboa: O pescador tecendo sua própria rede**. 1992. 187 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Educação, Centro de Ciências da Educação, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1992. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/76863/90999.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 16 mar. 2018.

MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA. **Plano de Desenvolvimento da aquicultura brasileira - 2015/2020**. Brasília, 2015. 61 p. Disponível em: <http://seafoodbrasil.com.br/wp-content/uploads/2015/09/Plano_de_Desenvolvimento_da_Aquicultura-2015-2020.pdf>. Acesso em: 01 abr. 2018.

MORAES, Luiz Edmundo de Oliveira. **A cooperação na cadeia produtiva na maricultura do estado de São Paulo**. 2005. 179 f. Tese (Doutorado) - Curso de Engenharia de Produção, Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005. Disponível em: <<http://sistemas-producao.net/redcoop/images/pdf/teses/tese-luizedmundo-2005.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2018.

OLIVEIRA, Guilherme Índio de. **Criação de ostras e mexilhões no distrito de Santo Antônio de Lisboa – Município de Florianópolis - SC- Brasil**. 2005. 57 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia de Aquicultura, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005. Disponível em: <<http://tcc.bu.ufsc.br/CCATCCs/aquicultura/raq001.pdf>>. Acesso em: 03 nov. 2017.

OLIVEIRA, João Rafael Moraes de; CARIGNATTO, Denilson. **A pesca da baleia no Brasil**: Um estudo de história e meio ambiente. 2002. Disponível em: <<file:///C:/Users/Kelly/Downloads/apescadabaleia.pdf>>. Acesso em: 10 abr. 2018.

OLIVEIRA, Olga Maria Boschi Aguiar de; SILVA, Vera Lúcia da. **O Processo de Industrialização do Setor Pesqueiro e a Desestruturação da Pesca Artesanal no Brasil a partir do Código de Pesca de 1967**. 2012. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/seq/n65/n65a14.pdf>>. Acesso em: 18 mar. 2018.

OLIVEIRA, Rafael C. de. O panorama da aquicultura no Brasil: A prática com foco na sustentabilidade. **Revista Intertox de Toxicologia, Risco Ambiental e Sociedade**, São Paulo, v. 2, n. 1, p.71-89, 2009. Disponível em: <<http://revistarevinter.com.br/minhas-revistas/2009/v-2-n-1-2009-volume-2-numero-1-fevereiro-de-2009-sao-paulo/17-o-panorama-da-aqueicultura-no-brasil-a-pratica-com-foco-na-sustentabilidade/file>>. Acesso

em: 09 abr. 2018.

PEREIRA, Nereu do Vale. **A modernização em Florianópolis**. Florianópolis: [s. n.], 1974. 148 f.

Pesca e aquicultura. Palmas: Embrapa, 2017. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/pesca-e-aquicultura>>. Acesso em: 05/05/ 2017.

PESTANA, Débora; PIE, Márcio Roberto; PILCHOWSKI, Robert Willian. Organização e Administração Do Setor Para O Desenvolvimento Da Aquicultura. In: OSTRENSKY, Antonio; BORGHETTI, José Roberto; SOTO, Doris (Ed.). **Aquicultura no Brasil: O desafio é crescer**. Brasília: FAO, 2008. Cap. 4, p. 115-134.

PINHO, Ricardo. A pesca artesanal na Baía Sul da Ilha de Santa Catarina: um patrimônio da cultura local. **Confluências Culturais**, Florianópolis, v. 5, n. 2, p.10-27, set. 2016.

POLI, C. R. e LITLLEPAGE, J. Desenvolvimento do cultivo de moluscos no estado de Santa Catarina. In: AQUICULTURA BRASIL. Recife. Anais Recife. p. 163-182. 1998. POLI, C.R. Cultivo de *Crassostrea gigas* (Thunberg, 1795) no Sul do Brasil. Trabalho de defesa de Exame para Prof. Titular, UFSC. Departamento de Aquicultura, Centro de Ciências Agrárias, 144p. 1996.

POLI, C. R., ARANA, L. V., POLI, C., POLLI, A., ANDREATTA, E., & BELTRAME, E. Qualidade da água em aquicultura. POLI, CR; POLLI, ATB; ANDREATTA, ER; BELTRAME, E. In: Aquicultura: experiências brasileiras. Florianópolis: Multitarefa, p. 45-72, 2004.

POLI, C.R. **Análise dos Produtores de Molusco e Santa Catarina - UFSC**. Convênio University of Victoria/Canada p. 29. 1993.

POLI, Carlos Rogério. **Cultivo de ostras do Pacífico** (*Crassostrea gigas*, 1852). In: POLI, Carlos Rogério et al. Aquicultura: Experiências Brasileiras. Florianópolis: Multitarefa, 2004. p.251-266.

RAINHA, Felipe Andrade. **A Pesca artesanal brasileira: uma análise da produção pesqueira em diferentes escalas**. 2014. Disponível em: <http://www.cbg2014.agb.org.br/resources/anais/1/1404070439_ARQUIVO_TrabalhoCompleto-FelipeAndradeRainha.pdf>. Acesso em: 10 abr. 2018.

RODRIGUES, Jamile A. e GIUDICE, Severo Dante. **A Pesca Marítima artesanal como principal atividade econômica: O caso de Conceição da Vera Cruz, BA**. Cadernos do Logepa, v. 6, n. 2, p. 115-139, jul./dez. 2011

SABINO, Vanessa da Silva. **A Pesca Artesanal no modo de produção capitalista: Análise da Colônia de Pescadores de Ingleses em Florianópolis (SC)**. 2000. 69 f. Monografia (Especialização) - Curso de Ciências. Econômicas, Cse Centro Sócio Econômico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000. Disponível em: <[file:///C:/Users/Kelly/Downloads/CNM0351-M\(1\).pdf](file:///C:/Users/Kelly/Downloads/CNM0351-M(1).pdf)>. Acesso em: 05 jun. 2018.

SANTOS, Isabel Rosana dos. **A informalidade pesqueira na atividade pesqueira artesanal no município de Florianópolis. 2006.** 77 f. Monografia (Especialização) - Curso de Ciências Contábeis, Centro Sócio Econômico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. Disponível em: <<http://tcc.bu.ufsc.br/Contabeis294220.pdf>>. Acesso em: 21 abr. 2018.

SCHMITT, Valentina Gomes Haensel. **Diagnóstico da atividade turística no bairro de Santo Antônio de Lisboa. 2002.** 88 f. TCC (Graduação) - Curso de Administração, Centro Sócio-econômico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/111113/CAD0376-M.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 30 abr. 2018.

SEBRAE (Brasil). **Aquicultura Brasil.** Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4b14e85d5844cc99cb32040a4980779f/\\$File/5403.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4b14e85d5844cc99cb32040a4980779f/$File/5403.pdf)>. Acesso em: 1 jun. 2008.

SILVA, Adriano Prysthon da. **Pesca artesanal brasileira. Aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos.** Palmas: Embrapa Pesca e Aquicultura, 2014. 36 p. (Boletim de pesquisa e desenvolvimento). Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/108691/1/bpd3.pdf>>. Acesso em: 05 mar. 2018.

SILVA, Denyo. **Resíduo sólido da malacocultura: Caracterização e potencialidade de utilização de conchas de (Crassostrea gigas) e mexilhão (Perna perna).** 2007. 136 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia Ambiental, Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/90191/248445.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 10 out. 2017.

SILVA, Luiz Geraldo Santos da. **Caiçaras e jangadeiros: Cultura marítima e modernização no Brasil.** São Paulo: Cemar, 1993. 162 p.

SILVA, Vera Lucia da; LEITÃO, Maria do Rosário de Fátima Andrade. A regulação jurídica da pesca artesanal no Brasil e o problema do reconhecimento do trabalho profissional das pescadoras. In: **17º Encontro Nacional da Rede Feminista Norte e Nordeste de Estudos e Pesquisas Sobre a Mulher e Relações de Gênero - REDOR** na Universidade Federal da Paraíba, 2012. Disponível em <<http://www.ufpb.br/evento/lti/ocs/index.php/17redor/17redor/paper/view/230/103>>: Acesso em: 07/04/2018.

SOARES, Iaponan (org.). **Santo Antônio de Lisboa: Vida e Memória.** Florianópolis: Fundação Franklin Cascaes, 1991. p. 25-26.

VÁRZEA, Virgílio dos Reis. **Santa Catarina: a ilha.** Florianópolis: IOESC, 1984. 241 p.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em Administração.** São Paulo: Atlas, 2004.

YIN, R. K. **Estudo de caso:** planejamento e métodos. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

ZANIN, Paulo Rodrigo. A contribuição das áreas de colonização germânica ao abastecimento alimentar de Florianópolis –SC.**Revista Geográfica de América Central**, Costa Rica, v. 2, n. 47, p.1-17, 2011. Disponível em: <<http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/view/2419/2315>>. Acesso em: 02 maio 2018.

ANEXO I

CARACTERIZAÇÃO DO ENTREVISTADO:

NOME:

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

VOCÊ É NATIVO DA COMUNIDADE? () SIM () NÃO se NÃO, a quanto tempo reside no Bairro?

IDADE:

ESCOLARIDADE:

ESTADO CIVIL:

RENDA BRUTA MENSAL: () até 1 SM () de 2 s 5 SM () de 5 a 10 SM () + de 10 SM

QUANTAS PESSOAS DEPENDEM FINANCEIRAMENTE DE VOCÊ?

É NECESSÁRIO COMPLEMENTAR A RENDA COM ALGUMA OUTRA ATIVIDADE: () SIM () NÃO SE SIM ... QUAL?

2 – TRAJETÓRIA DO ENTREVISTADO NA ATIVIDADE:

COMO INICIOU NA ATIVIDADE?

HÁ QUANTO TEMPO PRÁTICA A MARICULTURA?

O DESEMPENHO DA ATIVIDADE MELHOROU OU PIOROU COM O PASSAR DOS ANOS?

TEVE TREINAMENTO ADEQUADO?

QUANTAS HORAS POR DIA SE DEDICA AO CULTIVO DE MOLUSCOS?

OS MARICULTORES DO DISTRITO AJUDAM UNS AOS OUTROS? O SR.

CONSIDERA QUE SUA COMUNIDADE É UNIDA?

PARTICIPA DE ALGUMA COOPERATIVA?

3 – ESTRUTURA DE PRODUÇÃO:

QUAL INVESTIMENTO INICIAL NECESSÁRIO PARA INICIAR UMA UNIDADE DE CULTIVO?

POSSUI RANCHO DE PESCA? QUANTOS?

POSSUI EMBARCAÇÕES? QUANTAS?

CUSTO FIXO MENSAL DA ATIVIDADE:

QUANTAS PESSOAS EMPREGA DE MANEIRA FORMAL? E INFORMAL?

COMO SE DÁ A OBTENÇÃO DAS SEMENTES?

JÁ TEVE DIFICULDADES EM OBTER AS SEMENTES? SE SIM O QUE FEZ PARA COMPLEMENTAR A RENDA FAMILIAR?

TAMANHO DA ÁREA DE CULTIVO?

PRODUÇÃO MENSAL/ANUAL Kg / Unidade:

QUAIS OS MELHORES MESES PARA PRODUÇÃO? E OS PIORES?

O SR CONSIDERA A ATIVIDADE ECONOMICAMENTE RENTÁVEL?

4 – ESTRUTURA DE COMERCIALIZAÇÃO:

COMO SE DÁ A COMERCIALIZAÇÃO DOS MOLUSCOS?

O QUE OS CLIENTES MAIS EXIGEM DOS PRODUTOS? () TAMANHO, () PREÇO, () APARÊNCIA

VALOR DA DUZIA DA OSTRA PARA O CONSUMIDOR FINAL:

VENDA MENSAL - ANUAL em Kg/unidade:

PRETENDE AMPLIAR A PRODUÇÃO? () SIM () NÃO , se sim DE QUE MANEIRA?

QUAIS OS PRINCIPAIS CLIENTES? PF OU PJ

QUAIS SÃO SEUS PRINCIPAIS CONCORRENTES?

QUAIS SEUS DIFERENCIAIS COM RELAÇÃO AOS CONCORRENTES?

QUAIS ESTRATÉGIAS PROCURA ADOTAR PARA FIDELIZAR OS CLIENTES?

VENDA MENSAL/ ANUAL em kg / unidade:

5 – ASPECTOS GERAIS

QUAIS AS MAIORES DIFICULDADE ENFRENTADAS PELOS MARICULTORES DE FLORIANÓPOLIS?