

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
CENTRO DE CIÊNCIAS DO AMBIENTE
PROGRAMA DE MESTRADO PROFISSIONAL EM REDE NACIONAL PARA
O ENSINO DAS CIÊNCIAS AMBIENTAIS**

JOSILANE AMARO PINHEIRO

A FEIRA DO PEIXE E AS ESTRATÉGIAS DE TRABALHO

**TABATINGA – AMAZONAS
2018**

JOSILANE AMARO PINHEIRO

A FEIRA DO PEIXE E AS ESTRATÉGIAS DE TRABALHO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação: Mestrado Profissional em Rede para o Ensino das Ciências Ambientais, da Universidade Federal do Amazonas, como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Ensino das Ciências Ambientais.

Orientador (a): Prof^a. Dra. Edivânia dos Santos Schropfer

***In Memoriam* Orientador (a):** Prof^a. Dra. Sandra do Nascimento Noda

TABATINGA – AMAZONAS
2018

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

P654f Pinheiro, Josilane Amaro
A Feira do Peixe e as Estratégias de Trabalho / Josilane Amaro
Pinheiro. 2018
115 f.: il. color; 31 cm.

Orientadora: Edivânia dos Santos Schropfer
Orientador: Sandra do Nascimento Noda
Dissertação (Mestrado em Rede Nacional para o Ensino de
Ciências Ambientais) - Universidade Federal do Amazonas.

1. Feira do peixe. 2. Trabalho. 3. Ensino básico. 4. Estratégia. I.
Schropfer, Edivânia dos Santos II. Universidade Federal do
Amazonas III. Título



Poder Executivo
Ministério de Educação
Universidade Federal do Amazonas
Programa de Pós-graduação em Rede Nacional
para Ensino das Ciências Ambientais

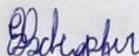


Mestrado Profissional conceito 4 aprovada no CTC-ES/CAPEs em outubro de 2015

Ata da 10ª Defesa Pública da Dissertação de Mestrado da Sra. **Josilane Amaro Pinheiro**, aluna do Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para Ensino das Ciências Ambientais do Centro de Ciências do Ambiente da Universidade Federal do Amazonas, Área de Concentração: Ambiente e Sociedade, realizada no dia 22 de agosto de 2018.

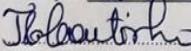
Aos 22 de agosto de 2018, as 14h00min, na Sala de aula Pós-graduação do Instituto Federal do Amazonas – Campus Tabatinga, realizou-se a décima, Defesa Pública da Dissertação de Mestrado, intitulada “A FEIRA DO PEIXE E AS ESTRATÉGIAS DE TRABALHO” sob orientação da Profa. Dra. Edivânia dos Santos Schropfer, da aluna **Josilane Amaro Pinheiro** em conformidade com o Art. 44 do Regimento da Rede PROFCIAMB, como parte final de seu trabalho para a obtenção do grau de **MESTRA em ENSINO DAS CIÊNCIAS AMBIENTAIS**, Área de Concentração em Ambiente e Sociedade. A comissão Julgadora foi constituída pelos seguintes membros: Prof. Dr. Manoel Flores Lesama, Profa. Dra. Taciana de Carvalho Coutinho, e Profa. Dra. Edivânia dos Santos Schropfer. A presidente da comissão julgadora deu início a sessão, convidando os membros da Comissão e a Mestranda a tomarem seus lugares. Em seguida, a senhora presidente informou a todos o procedimento do exame. A palavra foi facultada a candidata para apresentação de uma síntese do seu estudo. Retomada a sessão, foram apresentadas as arguições da comissão e a candidata respondeu as perguntas formuladas pelos membros da Comissão Julgadora. Após a apresentação e arguição pelos membros da Comissão Julgadora, a presidente da sessão solicitou a saída de todos os presentes para que a comissão pudesse reunir privadamente. Finda a reunião a presidente convidou a todos os presentes a retomarem ao recinto e em seguida proclamou o resultado informando ao público presente e a candidata que seu trabalho fora aprovado, com a Média Final 10,0. A sessão foi encerrada, Eu **Kátia V. Cavalcante**, Coordenadora do PROFCIAM/UFAM, lavrei a presente, sem rasuras, que vai assinada por mim, pelos membros da Comissão Julgadora e pela Mestranda.

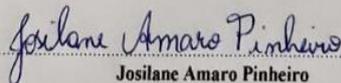
Manaus (AM), 22 de agosto de 2018.

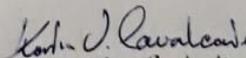

Profa. Dra. Edivânia dos Santos Schropfer - Presidente
CPF nº 635.493.366-91

Comissão Julgadora


Prof. Dr. Manoel Flores Lesama
CPF nº 55.2224.390-20
Instituição: UFPA - UTOAMA


Profa. Dra. Taciana de Carvalho Coutinho
CPF nº 009.994.694-79
Instituição: UFAM - INC


Josilane Amaro Pinheiro
Mestranda


Profa. Dra. Kátia Viana Cavalcante
Rede Nacional Para o Ensino das Ciências Ambientais
Mestre Profissional - POLO - UFAM
SIAPE 400765

Aos meus pais Alzenir e Francisca; e
ao meu filho Lucas Kauan

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por ter me concedido o dom da vida e a partir dela poder conquistar mais essa vitória, sempre me iluminando nos momentos de aflição, e abençoando o caminho por onde eu passo;

A minha família pelo apoio, inspiração e compreensão.

A Sandra do Nascimento Noda (In memorian) a grande mulher que fez desabrochar meu Elo Topofilico pela minha pesquisa, que mesmo sem saber me oportunizou com a formação na Graduação quando criou os projetos de Interiorização da UFAM, por sequência, com essa conquista no Mestrado. A você Sandra, que esteve ao meu lado como ser de luz, meu muito obrigada pelas oportunidades;

Agradeço a minha Orientadora Dra. Edivânia dos Santos Schropfer pela paciência e estímulo nos momentos de estudo, obrigada por introduzir a conversa que me fez conhecer uma mulher extraordinária que foi, Sandra Noda!

Agradeço o incentivo nessa conquista, à professora Dra. Taciana de Carvalho Coutinho, pela paciência e dedicação que sempre me ofereceu nos momentos de estudo e de amizade, e acima de tudo pelo conhecimento que me ensinou a buscar, pois levarei para o profissional e pessoal sempre, muito obrigada;

A minha madrinha Ilma, pelo o apoio, carinho e ensinamentos, por ter me ensinado que na vida, só nós podemos escolher o certo e o errado e que só nós, podemos destruir e construir os caminhos da Vida;

E não posso jamais deixar de agradecer aos meus professores da Rede Pública de Ensino, nível superior e PROFICIAMB, que sempre souberam me conduzir nos estudos e incentivaram-me a procurar o melhor caminho, e em especial àqueles que ainda continuam me apoiando nesta caminhada.

RESUMO

O presente trabalho foi pautado com objetivo geral de produzir material didático para a educação básica, sobre a percepção dos trabalhadores da feira do peixe, acerca das estratégias de comercialização e, para atingir este objetivo caracterizou-se a Feira do Peixe em Tabatinga, tendo como ponto de partida o período de defeso para entender as modificações em seu aspectos sociais, econômicos e ambientais nas formas de comercialização durante este período e, assim, também identificar os processos de trabalho e as estratégias de comercialização do peixe a partir da percepção dos trabalhadores; e descrever as estratégias de comercialização dos trabalhadores da feira do peixe no período do defeso e gerar um produto didático pedagógico sobre o tema proposto. A presente pesquisa se deu a partir das estratégias metodológicas: (1) área de estudo: feira do peixe em Tabatinga-Am; (2) se caracterizou pelo pressuposto teórico: da complexidade sistêmica, baseado em Morin, (2014); (3) teve como abordagem metodológica: o estudo de caso, baseado por Yin (2015) e (4) a operacionalização do trabalho de campo que se subdividiu em três etapas: levantamento de dados bibliográficos, dados históricos e documentais; levantamento dados histórico e documentais a qual foi chamada de Pesquisa exploratória que teve como público alvo: os trabalhadores da feira do peixe identificados como primeiro grupo e representações civis, aqui denominados segundo grupo; A pesquisa de campo que se deu a partir das coletas de dados tiveram como objetivo obter informações, versões e impressões por meio das visitas semanais, desta maneira observou-se que os recursos pesqueiros são gerenciados por várias medidas apresentadas ao longo do trabalho que, historicamente, vem sendo implementadas sem nenhuma avaliação oficial dos órgãos competentes, como: o cumprimento da legislação de não comercialização de peixe na Feira no período de defeso, pode-se identificar que há uma gestão compartilhada integrando os órgãos responsáveis pelos recursos pesqueiros, os trabalhadores da Feira e a sociedade em geral.

Palavras Chaves: Feira do peixe. Trabalho. Ensino básico. Estratégia.

ABSTRACT

The present work was based on a general objective of producing didactic material for basic education, about the perception of the workers of the fish fair, about the marketing strategies and, to achieve this objective the Fish Fair in Tabatinga was characterized, with point of departure the period of closure to understand the changes in its social, economic and environmental aspects in the forms of marketing during this period and thus also identify the work processes and marketing strategies of the fish from the perception of the workers; and describe the marketing strategies of the workers of the fish fair in the closed period and generate a pedagogical didactic product on the proposed theme. The present research was based on methodological strategies: (1) area of study: fish fair in Tabatinga-Am; (2) was characterized by the theoretical assumption: of systemic complexity, based on Morin, (2014); (3) had as a methodological approach: the case study, based on Yin (2015) and (4) the operationalization of the field work that was subdivided into three stages: collection of bibliographic data, historical and documentary data; a survey of historical data and documentaries, which was called Exploratory research, which had as its target audience: the fish fair workers identified as the first group and civil representations, here called the second group; The field research that took place from the data collections had as objective to obtain information, versions and impressions through the weekly visits, in this way it was observed that the fishing resources are managed by several measures presented throughout the work that, historically, have been implemented without any official evaluation of the competent bodies, such as: compliance with the legislation of non-commercialization of fish at the Fair during the period of closure, it can be identified that there is shared management integrating the bodies responsible for fishery resources, Fair and society in general.

Key words: Fish Fair. Work. Basic education. Strategy.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa de localização da área de estudo. Tabatinga – AM, 2017.	24
Figura 2 - Feira Municipal Evaristo Castro da Silva (Mercado do Peixe).	25
Figura 3 - Disposição geral dos boxes da Feira do Peixe.	35
Figura 4 - Croqui da Feira de Tabatinga	36
Figura 5 - Expansão da feira do peixe, (A) disponibilidade de bancas para a venda de verduras e (B) disponibilidade para venda de banana, carvão e outros.....	37
Figura 6 - Esquema de comercialização	40
Figura 7 - Gráfico do reservatório do estado de refrigeração utilizados pelos trabalhadores.	41
Figura 8 - Espaço geral da pia de uso comum para os trabalhadores da feira e torneiras nos boxes	45
Figura 9 - Condições sanitárias inadequadas observadas.....	46
Figura 10 - Disposição da vala de escoamento da água na feira do peixe	49
Figura 11 - Valas de escoamento da água na feira do peixe já fechadas.	50
Figura 12 - Banheiros Interditados para o uso dos Trabalhadores.....	51
Figura 13 - Comercialização e relações sociais dos trabalhadores.....	60
Figura 14 - Estratégias para comercialização dos peixes de porte grande.	64
Figura 15 - Estratégias de comercialização para peixes de porte pequenos	66
Figura 16 - Gráfico da oferta de peixes do longo do ano	68
Figura 17 - Gráfico de disponibilidade de peixes ao longo dos meses.....	69
Figura 18 - Gráfico de oferta de caça do longo do ano	70
Figura 19 - Cartaz informativo sobre as espécies proibidas do período de defeso ...	72
Figura 20 - Gráfico de origem do peixe durante o defeso	78
Figura 21 - Discussão das competências, chegada na Feira.....	86
Figura 22 - Discentes conhecendo a Feira na sua mais complexa dinâmica.	88
Figura 23 - Escolha das imagens, escolha do nome e construção.....	89
Figura 24 - Cartas, jogo pronto e aplicação com os discentes.....	91
Figura 25 - Resposta dos discentes sobre a proposta pedagógica aplicada.....	91

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Tipo e porte de peixe comercializado na feira de acordo com a percepção dos trabalhadores	28
Quadro 2	Parâmetros avaliados na Feira do peixe	43
Quadro 3	Disponibilidade de trabalhadores e tempo de serviço de ambos os sexos na feira.....	55
Quadro 4	Espécies de peixes e caças observado no ambiente da feira durante a pesquisa	62
Quadro 5	Calendário da oferta de peixes ao longo do ano	67
Quadro 6	Estratégias de comercialização no defeso e quantidade de trabalhadores que utilizam as estratégias	81

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
1.1 Justificativa	11
1.2 Estratégias metodológicas	13
1.2.1 Pressupostos teóricos	13
1.2.2 Abordagem metodológica.....	14
1.2.3 Categorias de análise.....	14
1.2.4 Operacionalização do trabalho de campo	18
1.2.5 Procedimentos de análise	23
1.3 Área de estudo	24
2 A FEIRA DO PEIXE: DANDO VOZ AOS ATORES SOCIAIS	26
2.1 A Feira do Peixe como “lugar”	30
2.2 A Feira do Peixe e Padrões Higiênicos e Sanitários	35
3 O TRABALHO: ENTRE FAMILIAS CONSTRUÍDO PROFISSÕES	53
4 CENSOS E CONTRACENSOS DO DEFESO NA FEIRA DE TABATINGA: ESTRATÉGIAS DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO	71
5 AS INTERRELAÇÕES DA FEIRA COM O ENSINO BÁSICO	85
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	93
REFERÊNCIAS	96
APÊNDICE A– Roteiro de Entrevista	100
APÊNDICE B– Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	106
ANEXO A – Reportagem sobre defeso	108
ANEXO B – Documento de Peixe Legalizado vendido na Feira do Peixe.....	109
ANEXO C – Parecer Consubstanciado do CEP	110

1 INTRODUÇÃO

No Município de Tabatinga, localizado na Microrregião do Alto Solimões - Amazonas, encontra-se a Feira Municipal Evaristo Castro da Silva (Feira do Peixe) inaugurada em 12 de Agosto de 2011 sob o convênio 048/2005 - Superintendência da Zona Franca de Manaus e Secretaria de Estado de Infraestrutura do Estado do Amazonas- SUFRAMA-SEINF e, neste há um grande número de trabalhadores que enfrentam inúmeras dificuldades para suas vendas no período do defeso¹.

Refletindo uma tendência da sociedade como mudanças de hábitos, em seus aspectos políticos, econômicos, culturais, sociais e ambientais. Como consequência dos hábitos culturais, alguns trabalhadores da venda de peixes deixaram antigos hábitos da pesca para revenda, como fonte mantedora da renda familiar.

A partir dessas dificuldades enfrentadas pelos trabalhadores despertou-se o elo topofílico² entre a pesquisadora e os trabalhadores no ambiente da Feira do peixe, durante uma aula de campo na disciplina de Agrobiodiversidade e Ambiente. Na ida à campo, foram realizadas visitas nas feiras de toda a cidade de Tabatinga-AM e a Feira do peixe (conhecido como Mercado do Peixe). Nesse momento foi possível identificar o elo topofílico da pesquisadora e o lugar, pois toda sua história familiar e financeira advém do contato com a venda de peixe.

Nesse contexto, surgem algumas inquietações sobre as estratégias de comercialização dos trabalhadores. Quais as estratégias de comercialização estes utilizam para manter a renda familiar quando os peixes que vendem entram no período do defeso? Essas mudanças nas relações com o ambiente a partir do defeso e de como eles irão acessar o pescado, assim como a mudança física

¹ Defeso é uma medida que visa proteger os organismos aquáticos durante as fases mais críticas de seus ciclos de vida, como a época de sua reprodução ou ainda de seu maior crescimento. Dessa forma, o período de defeso favorece a sustentabilidade do uso dos estoques pesqueiros e evita a pesca quando os peixes estão mais vulneráveis à captura, por estarem reunidos em cardumes. Disponível em: <<<http://www.mma.gov.br/biodiversidade/biodiversidade-aquatica/recursos-pesqueiros/per%C3%ADodos-de-defeso>>>. Acesso em: 26 de Maio de 2018.

² Topofilico é o elo afetivo entre a pessoa e o lugar ou ambiente físico. Para Tuan amor ao lugar, o laço afetivo que nos envolve com o ambiente, em busca daquela esperança e força necessária para superar momentos de crise. (Tuan, 2012, p. 11).

propriamente dita da feira são explicáveis quando se analisa os discursos dos sujeitos.

O modo de vida basicamente dos trabalhadores é marcado pelo trabalho para satisfazer as necessidades imediatas da renda familiar. Na atualidade, as inúmeras transformações socioculturais associadas ao aumento demográfico e aos costumes alimentares também se modificaram. A intensa relação com o período do defeso impossibilita o acesso aos peixes dentro do padrão estipulado pelo IBAMA-Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis, sob a Portaria do IBAMA, nº 48, de 05 de novembro de 2007.

Assim, buscou-se enfatizar alguns questionamentos acerca da venda de peixe e sua relação com as questões de políticas de Estado para a cidade, como por exemplo, no período do defeso:

- (I) Qual a percepção dos trabalhadores em relação as mudanças ocorridas no ambiente da Feira?
- (II) Qual o processo, nesse período, adotado pelos trabalhadores na Feira do Peixe?
- (III) Qual a percepção dos trabalhadores em relação as estratégias de comercialização no período do defeso?

Estes questionamentos foram importantes para se desenhar a segunda parte desse estudo, a qual pode se pensar nos problemas ambientais decorrentes das situações extremas de dependência da venda do peixe no período do defeso. Nesse contexto, a pesquisa buscou conhecer quais as estratégias de comercialização adotadas pelos trabalhadores na Feira do peixe para contornar esta situação.

1.1 Justificativa

Os trabalhadores da Feira do peixe em Tabatinga/AM enfrentam problemas ambientais vinculados ao período do defeso por quatro meses: de novembro a março de cada ano. Este, é o período de duração da piracema³ no

³ Piracema é um período natural de reprodução dos peixes de água doce, que ocorre em ciclos anuais no período de chuvas. O período de restrição de pesca serve para garantir ciclo de vida dos peixes e assegurar a renovação dos estoques pesqueiros para os anos seguintes. Disponível em: <<<http://www.pescamadora.com.br/2016/10/e-tempo-de-piracema-confira-o-periodo-de-defeso-em-todo-o-brasil/>. Acesso em: 14 de julho de 2017

Alto Rio Solimões-Amazonas (IBGE, 2010). A discussão e entendimento deste fenômeno propiciaram a produção e sistematização de saberes locais, dada as percepções dos sujeitos envolvidos sobre as estratégias de comercialização adotadas por estes. Oportunizou um diálogo à construção de saberes enfatizados pela relação sociedade e ambiente, e possíveis ações no âmbito da educação nas ciências ambientais.

Portanto, a pesquisa possibilitou um importante passo no resgate histórico contado pelos próprios sujeitos sociais envolvidos no estudo. O principal intuito foi a dinamização do ensino das ciências ambientais a partir do produto técnico em relação às estratégias de ensino aprendizagem e comercialização na Feira do peixe em Tabatinga frente ao período do defeso. Este resgate também contou com as pesquisas já desenvolvidas sobre a pesca e defeso por PINTO (2015), ROCHA NETO (2010) e MORAES e SCHOR (2009), FEIO, (2015). A partir de leituras das pesquisas já finalizadas, buscou-se desenvolver uma temática relevante para o local de estudo, visando identificar a importância da Feira do peixe no ensino aprendizagem para jovens alunos das escolas do município e futuros vendedores da Feira do peixe.

Segundo SANTAELLA, (2014) o percepto é aquilo que está lá fora e bate à porta da percepção. O percepto é o lado objetivo da percepção. Existe um mundo independente da minha mente, e esse mundo nos afeta. Diante disso é necessário perceber o outro, filtrando a partir dos olhares, das observações e revelado pelo meio enxergado. Assim, buscou-se entender a percepção ambiental dos trabalhadores do mercado do peixe, para revelar estratégias de comercializações, as quais os possibilitaram historiar os desafios e superações como dinâmica de ensino e aprendizagem nas escolas públicas de Tabatinga para garantia da renda familiar no período do defeso, com possibilidades de se pensar no futuro da comercialização pesqueira sem tantos impactos ambientais e econômicos para as futuras gerações.

Para alcançar os objetivos específicos propostos na pesquisa, fez necessário ter novos olhares a partir da metodologia utilizada para a o ensino das ciências ambientais e de como ocorre a comercialização de peixe durante o período do defeso em Tabatinga, deste modo vale ressaltar os questionamentos que nortearam esta pesquisa:

- a) Como os trabalhadores descrevem o processo de formação da Feira do Peixe?
- b) Quais os processos de trabalho adotado pelos trabalhadores da Feira do peixe?
- c) Quais as estratégias de comercialização no período do defeso, visto a dinâmica da região caracterizada pelo grande consumo de peixe?

Assim, esta pesquisa teve por objetivo geral produzir material didático para a educação básica, sobre a percepção dos trabalhadores da feira do peixe acerca das estratégias para a comercialização no período do defeso. Para atingir o objetivo geral especificamente desenvolveu-se: a) caracterizar a feira do peixe, a partir da memória dos trabalhadores; b) identificar os processos de trabalho e comercialização do peixe a partir da percepção dos trabalhadores e c) descrever as estratégias de comercialização dos trabalhadores da feira do peixe no período do defeso.

1.2 Estratégias metodológicas

1.2.1. Pressupostos teóricos

A pesquisa caracterizou-se nos princípios da complexidade sistêmica, dentro da transdisciplinaridade, embasada em Morin (2014) como método científico para compreender e restabelecer as relações sociedade-natureza. A pesquisa também visou retratar a realização do trabalho a partir do conhecimento das experiências cotidianas, do saber, da capacidade de auto-organização e comunicação dos sujeitos. Para Morin (2014, p.182):

Devemos unir o princípio hologramático a um outro princípio da complexidade que é o princípio de organização recursiva. A organização recursiva é a organização cujos efeitos e produtos são necessários a sua própria causação e a sua própria produção. É, exatamente, o problema de autoprodução e de auto-organização. Uma sociedade é produzida pelas interações entre indivíduos e essas interações produzem um todo organizador que retroage sobre os indivíduos para co-produzir-los enquanto indivíduos humanos, o que eles não seriam se não dispusessem da instrução, da linguagem e da cultura.

Mediante as relações entre o todo e as partes e as partes pelo todo, embasada por Morin (2014), esta pesquisa visou compreender como os sujeitos utilizam suas estratégias de comercialização para interagir com o sistema ambiental podendo ter a noção de que tudo está ligado, e assim, compreendendo que todas as ações interagem com suas organizações entre si. Neste contexto, vale ressaltar que neste ambiente as partes (trabalhadores) e o todo (Feira) fazem inter-relações entre si para construir suas estratégias de comercialização.

1.2.2 Abordagem metodológica

A presente pesquisa deu-se por meio de Estudo de Caso baseado em Yin (2015): independente de como as unidades são selecionadas este projeto será chamado de estudo de caso único integrado a partir da adaptação do autor.

O estudo de caso é uma abordagem empírica desafiadora que irá contribuir com o conhecimento dos fenômenos individuais e grupais, pois este permite a investigação focar em apenas um “caso”, minimizando assim o equívoco na representação da pesquisa.

Para Yin (2015, p. 56):

Os projetos de caso único exigem, portanto, investigação cuidadosa do caso potencial, para minimizar as chances de representação equivocada e maximizar o acesso necessário à coleta da evidência do estudo de caso.

No intuito de entender os fenômenos sociais envolvidos e a complexidade dos processos encontrados na área de estudo, a pesquisa versou com esta abordagem metodológica para investigar as evidências do caso no campo.

1.2.3 Categorias de análise

a) Trabalho e Lugar

Os impactos sofridos pelo ambiente são gerados e decorrentes do modelo de desenvolvimento dominante do consumo excessivo e da conseqüente degradação socioambiental. Nesse processo, acredita-se na crise

epistemológica do saber ambiental reivindicada numa prática para elaborar outro tipo de racionalidade ambiental, no qual deve haver a revalorização dos saberes culturais como forma de recuperar a memória das sociedades humanas em geral.

LEFF (2008, p. 235) diz:

O Saber Ambiental desafia as ciências em suas bases mais sólidas, pois, uma vez que necessitam de uma análise interdisciplinar das relações natureza-sociedade, coloca as certezas dos paradigmas absolutos e imutáveis sob a incerteza de suas próprias certezas. Assim “o Saber Ambiental se produz numa relação entre a teoria e a práxis”.

O trabalho realizado pelos sujeitos da pesquisa exige um componente importante para o crescimento de suas ações, os saberes advindos de suas experiências cotidianas pode ser um dos fatores primordiais para esse crescimento diário.

GORZ (2005, p. 09) descreve:

Na economia do conhecimento todo trabalho, seja na produção industrial seja no setor de serviços, contém um componente de saber cuja importância é crescente. Óbvio que o saber de que se trata aqui não é composto por conhecimentos específicos formalizados que podem ser aprendidos em escolas técnicas. Muito pelo contrário, a informatização revalorizou as formas de saber que não são substituíveis, que não são formalizáveis: o saber da experiência, o discernimento, a capacidade de coordenação, de auto-organização e comunicação. Em poucas palavras formas de um saber vivo adquirido no trânsito cotidiano, que pertencem a cultura do cotidiano.

Na atualidade, um dos principais problemas econômicos para os trabalhadores é a proibição da pesca no período de proteção à reprodução natural dos peixes, na bacia hidrográfica do rio Amazonas. Esta proteção para os trabalhadores afeta o cotidiano, pois são limitados em suas vendas e muitos ficando até sem produto para o trabalho diário. Observa-se uma degradação social diante as normas do defeso, onde famílias não têm opções de um novo trabalho, muitas por não terem tido oportunidade de vidas melhores como estudo que é a base de tudo.

Nessa conjuntura, observa-se que a Amazônia apresenta diferentes níveis de problemas de exploração e destruição, ocasionando problemas ambientais diferenciados, decorrentes da vasta área territorial, este fator permite a maior exploração de algumas áreas e a conservação de alguns dos ambientes

naturais. Tudo isso influencia diretamente no período do defeso na localidade, como bem coloca Da Cruz, (2006, p. 25):

Problemas ambientais difíceis de serem revertidos, oriundos de intervenções predatórias sobre o seu meio ambiente, tais como: invasão de lagos por barcos pesqueiros, destruição da floresta pela ação indiscriminada dos madeireiros, desmatamento promovido por pecuaristas para a criação de bovinos, rios poluídos devido à exploração de minério e outros.

É no mercado ou na feira, lugar que a maioria desses trabalhadores vivem a maior parte do seu tempo, e muitos aproveitam para aprimorar mais suas atitudes e valores para com a sociedade. Nesse lugar, a afetividade com os clientes é algo prazeroso e intensificador, a partir desse convívio, os mesmos podem desfrutar do prazer de estar com alguns familiares e de uma boa alimentação para a sua família.

Ao direcionar o olhar para o lugar, os sujeitos podem sentir e ter significado para com este, porque cada pequeno detalhe desse lugar lhes pode ser acrescido de um intenso sentimento ou experiência ali já vivida. Para Tuan (2013, p.47), o lugar pode adquirir profundo significado para o adulto mediante o contínuo acréscimo de sentimento ao longo dos anos. Cada peça dos móveis herdados, ou mesmo uma mancha na parede, conta uma história.

O período do defeso visa a conservação das espécies em sua época de reprodução e enfatiza o uso responsável dos recursos naturais. Porém, nem sempre esse período é respeitado por alguns pescadores, assim dificultando o cumprimento da lei e gerando problemas ambientais e agravos predatórios nos recursos pesqueiros.

b) Estratégias de comercialização x defeso no Amazonas

As atividades pesqueiras no país são regidas por várias Leis, Decretos, Portarias, Licenças e outras normas legais, destacando-se entre elas, a Lei 7679/88 e o Decreto Federal 221/67, também denominado código da pesca, que é a base para a legislação pesqueira brasileira. Desta maneira, para a exploração pesqueira, também são estabelecidas normas segundo a Portaria IBAMA nº 48 de 05/11/2007 a qual autoriza o IBAMA a estabelecer normas de

pesca para o período de proteção à reprodução natural dos peixes, na bacia hidrográfica do rio Amazonas, nos rios da Ilha do Marajó, e na bacia hidrográfica dos rios Araguari, Flexal, Cassiporé, Calçoene, Cunani e Uaçá no Estado do Amapá.

Em Tabatinga, a pesca é uma atividade muito recorrente por sua vasta área aquática do Alto Rio Solimões. Esta atividade é mantedora de inúmeras rendas familiares no município, as quais direcionam o grande consumo desta proteína animal pela população local. Rocha Neto (2010, p. 39) diz, que a grande importância de pescados pode ser observada nas feiras, pois nesse local o fluxo de pessoas que buscam os recursos pesqueiros é intenso, haja vista, a grande diversidade de espécies e preços encontrado nesses locais.

Essa atividade humana geradora de renda e lazer para alguns trabalhadores se transforma em fonte de alimento para outras. De acordo com Moraes e Schor (2009 p. 2) o pescador artesanal, ao satisfazer suas necessidades alimentares a partir do produto de sua pesca faz do peixe apenas valor de uso, característica principal da pesca de sobrevivência. Deste modo, acarreta um grande fluxo da venda e compra dos recursos pesqueiros no município.

Segundo os dados coletados por Pinto (2015, p. 97):

As entrevistas apontam para uma rede com maior número de intermediários com nodosidades entre Fonte Boa, Jutai, São Paulo de Olivença com sua centralidade em Tabatinga. A partir de Tabatinga ocorre a compra do pescado e a posterior venda ao consumidor final, marreteiros e restaurantes. Parte desse fluxo é absorvido também por frigoríficos nas proximidades de Tabatinga, que revendem o pescado para marreteiros brasileiros. Outra parte, entretanto, é direcionada para um mercado paralelo de exportação. Tal fato ganha força com a constante presença de negociadores de origem peruana, que agem como verdadeiros atravessadores de pescado para o Peru.

Diante das dificuldades encontradas para comercialização do peixe no período do defeso os trabalhadores são compelidos a montar estratégias para garantir a renda familiar, pois estes precisam dar continuidade em seus trabalhos. Desta forma, recorrem a outros municípios para comprar peixe legalizado para não prejudicar a renda familiar (diminuição da mesma) e ter manutenção da comercialização, podendo até perder a venda, pois no período do defeso os pescadores são impedidos de realizar a pesca para garantir a

reprodução das espécies e isso pode levar a diminuição de pescados nas feiras, gerando o aumento do preço dos peixes.

Para Morin (2015, p. 251):

A estratégia comporta, como o programa, o desencadeamento de sequências de operações coordenadas. Mas, diferentemente do programa baseia-se não só em decisões iniciais de desencadeamento, mas, também, em decisões sucessivas tomadas em função da evolução da situação, o que pode provocar modificações na cadeia, e até na natureza das operações previstas. Em outras palavras, a estratégia constrói-se, desconstrói-se, reconstrói-se em função dos acontecimentos, dos riscos, dos contrafeitos, das reações que perturbam a ação iniciada.

Mesmo com as peculiaridades do defeso, os trabalhadores ainda podem fazer da feira um ambiente de comercialização singular. Eles podem atrair muitos consumidores até os dias de hoje e transformar a oferta de produtos diferenciados em uma relação de amizade e confiança estabelecidas entre vendedores e compradores, ao longo do tradicional ato de “fazer a Feira”.

Nesse contexto deve-se voltar o olhar para as estratégias como forma de prazer pelo trabalho, assim Morin, (2015, p. 251), descreve: “a estratégia se desdobra nas situações aleatórias e utiliza o risco, o obstáculo e a adversidade para atingir seus fins. E que a estratégia tira proveito dos seus erros (para aperfeiçoar-se) e dos erros do adversário (para desencaminhá-lo) ”.

Desta maneira é notório o aprofundamento da pesquisa sobre todos os fatores mencionados, pois deve-se entender a feira, acima de tudo, como um lugar.

1.2.4 Operacionalização do trabalho de campo

Durante a realização da pesquisa foi estabelecido um diálogo entre a História e a Percepção Ambiental dos trabalhadores da feira do peixe e suas Estratégias de comercialização frente ao período do defeso no Alto Solimões. Para a realização da pesquisa, os procedimentos metodológicos foram divididos em três etapas, a primeira etapa: levantamento de dados históricos sobre as transformações da história ambiental do mercado municipal (feira do Peixe) em Tabatinga

A primeira etapa da investigação consistiu de uma pesquisa documental e bibliográfica sobre a urbanização da Feira do peixe em Tabatinga e como estas transformações possibilitou mudanças no cotidiano desses trabalhadores. Assim, foram analisados documentos que discorriam sobre a Feira e estes constituíram fontes primárias para esta fase da pesquisa. Também livros, artigos de jornais, além de periódicos científicos, que discorreram sobre a mesma temática, foram fontes para a complementação desta parte do trabalho.

Nesta etapa, foi construída uma análise histórica sobre as principais mudanças ocorridas na Feira do peixe que refletiram diretamente no modo de vida dos trabalhadores. Portanto, a investigação permitiu perceber se as mudanças das estratégias interferem na comercialização do peixe em relação ao defeso.

A segunda etapa: pesquisa exploratória consistiu em uma pesquisa bastante flexível, pois esta pode assumir a forma de pesquisa de estudo de caso, a qual versou a pesquisa em todo seu contexto.

Para Gil, (2002, p. 41):

Estas pesquisas têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses. Pode-se dizer que estas pesquisas têm como objetivo principal o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições. Seu planejamento é, portanto, bastante flexível, de modo que possibilite a consideração dos mais variados aspectos relativos ao fato estudado.

A compreensão sobre as relações abrangeu como os trabalhadores conseguiram, ao longo do tempo, estabelecer estratégias de comercialização perante todas as transformações implementadas no período do defeso.

A pesquisa exploratória foi realizada por meio de encontros com dois grupos ligados ao objeto de estudo. Os grupos foram denominados de: (1) **Trabalhadores da Feira do Peixe;** (2) **Representações de sociedades civis (Associação de Pescadores, DAS e IDAM).**

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética com a elaboração do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE (Apêndice B), o Termo de Anuência e a Declaração sobre a destinação dos dados coletados. Estes documentos serviram para esclarecer os objetivos, a metodologia e a possibilidade dos sujeitos envolvidos na pesquisa desistirem a qualquer

momento, da participação no estudo. Foi garantido o sigilo total das informações repassadas pelos indivíduos envolvidos. Para o uso de imagens e áudios dos participantes foi salientado também que, estas informações, só seriam utilizadas com total consentimento dos mesmos, por meio dos termos e a aprovação no Comitê de Ética da UFAM. O trabalho foi aprovado pela CEP em 18 de dezembro de 2017 sob o Número de Parecer: 2.444.956.

Com esse consentimento o **Primeiro Grupo** teve como objeto da pesquisa exploratória os: os trabalhadores da Feira do peixe. Os trabalhadores foram os sujeitos que vivenciam a realidade a partir do real, no entanto, a partir de auto identificação destes, foi possível categorizar o primeiro grupo da pesquisa. O **Segundo Grupo** teve como objeto da pesquisa exploratória as seguintes representações:

(A) **Diocese do Alto Solimões – DAS:** atua na implantação de atividades sociais, econômicas e políticas através da condução de várias iniciativas de organização social, pequenos projetos de produção agrícola e agroindustrial, piscicultura e distribuição de mudas.

(B) **Colônia de Pescadores Z-24 de Tabatinga:** esta atua na operacionalização dos pescadores, no qual dar-se-á ênfase às necessidades de direitos e deveres dos pescadores.

(C) **Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas-IDAM:** atua no assessoramento técnico e gerenciamento aos agricultores familiares e suas organizações em atividades agrícolas e não agrícolas e beneficiamento da produção agropecuária; Elaboração, implantação e acompanhamento de projetos de crédito rural; Capacitação de agricultores; Apoio ao fomento e a defesa agropecuária; Apoio ao associativismo, cooperativismo e comercialização dos produtos agrícolas oriundos da agricultura familiar.

A pesquisa exploratória, conforme sugere Mattar (1999), é necessária para analisar preliminarmente quais podem ser os limites e as possibilidades para o desenvolvimento da investigação sobre as transformações ambientais, econômicas, sociais e culturais ocorridas no período do defeso para os trabalhadores do mercado.

Para atender a essa etapa da investigação exploratória, a observação direta, entrevista e a conversa foram utilizadas como instrumentos de pesquisa,

com a finalidade de conhecer aspectos gerais da realidade social e ambiental dos trabalhadores da feira do peixe.

A terceira etapa: trabalho de campo - oralidade, memórias e histórias, as coletas de dados foram realizadas com os grupos delimitados na segunda etapa da pesquisa exploratória. O objetivo dessa etapa foi o de obter informações, versões e impressões acerca das principais transformações ocorridas na Feira em estudo e assim, historiar sobre a mesma. Para historiar as diferentes mudanças de lugar desse mercado, foram obtidos depoimentos por meio dos instrumentos de coleta de dados para a pesquisa.

O trabalho em campo se deu a partir de duas visitas semanais durante o mês, sendo realizado o estudo durante a primeira e a terceira semana de cada mês. Foi iniciado o campo a partir de dezembro de 2017 a abril de 2018, assim totalizando onze visitas semanais em campo durante quatro meses em área de estudo. Nas visitas foram realizados levantamentos de dados relevantes à pesquisa sobre as estratégias de comercialização na feira do peixe em Tabatinga com os trabalhadores.

Nesta pesquisa, as fontes dos dados foram levantadas com pesquisa bibliográfica e documental sobre o tema da pesquisa, a qual procurou analisar nos documentos internos dos órgãos envolvidos e algumas práticas gerenciais ou manuais de conduta dos mesmos. Desta forma, as entrevistas com roteiro prévio, registros fotográficos, observação e conversas diretas com os dois grupos foram acompanhadas de perto pelo entrevistador e as informações foram sigilosas para os entrevistados ficarem a vontade para responder sem serem pressionados.

Para atingir os objetivos propostos foram utilizadas técnicas de coleta de dados, as quais compõem as fontes de evidências que para Yin (2015, p. 126) nesta pesquisa serão “múltiplas”, tais como:

a) **Pré-Teste:** Esta fonte de evidência foi utilizada com dois trabalhadores da feira, sendo um vendedor de peixe de “porte grande” e outro vendedor de peixe de “porte pequeno”. Desta forma, foi verificado os erros nas técnicas das coletas de dados e no vocabulário das questões. Vale ressaltar que estes trabalhadores pré-testados não fizeram parte da coleta para análise final da pesquisa.

b) **Observação direta:** foi utilizada em todo andamento da pesquisa e com esta técnica foi possível observar as riquezas de detalhes contadas pelos sujeitos e conduzir as discussões em todo trabalho.

c) **Fotografias:** As fotografias ajudaram a transmitir importantes características do lugar, sempre com a permissão dos mesmos antes de prosseguir com a pesquisa. Com consentimento para os registros fotográficos foi possível caracterizar o local com ênfase nas características e os esclarecimentos dos dados coletados na entrevista.

d) **Entrevista:** Para o desenvolver desta pesquisa, a entrevista foi conduzida a partir de um roteiro prévio e auxílio das conversas para atingir os objetivos propostos. A conversa foi utilizada como fonte de coleta de dados não registrados em outras fontes de evidências, desta forma as questões mantiveram-se abertas, onde as informações coletadas puderam ter a finalidade de corroborar com a pesquisa.

e) **Aula de Campo:** Durante a pesquisa foi realizado uma aula de campo com os discentes da Escola Estadual Raimundo da Silva de Carvalho, essa aula fez parte do cronograma das aulas de Biologia onde a professora/pesquisadora programou a aula para acontecer no ambiente da Feira do Peixe, pois o Conteúdo Peixes faz parte do cronograma escolar desses discentes, portanto no dia 19 de março, pela manhã, deu-se início à aula de campo cujo objetivo foi, a partir da interação com a realidade local, permitir o ensino-aprendizagem numa aula dinâmica considerando que a maioria dos discentes não tem tanto contato com esse ambiente de ensino. Nessa aula foi possível aos discentes conhecerem a morfologia, fisiologia e anatomia interna e externas dos peixes, parte da estrutura óssea desses vertebrados, de onde vem os peixes da região amazônica, e por coincidir com o final do período de defeso conhecer quais as espécies que entraram no defeso neste ano e como acontece a comercialização neste período.

O universo amostral da pesquisa, foi de 15 unidades de trabalhadores da feira do peixe em Tabatinga – Amazonas. Para o critério de inclusão foi feito contato com o presidente da colônia de pescadores e a partir da técnica de amostragem não probabilística “bola de neve” foram contatados alguns trabalhadores indicados a partir do presidente e por sequência, cada trabalhador foi indicando outro para participar da pesquisa. Para os critérios de exclusão

foram: trabalhadores que não aceitaram participar da pesquisa ou durante o processo de pesquisa estes sentiram-se em algum momento desconfortável na pesquisa, assim, não aceitando ou desistindo de participar da pesquisa em qualquer momento. Para expressar a inclusão foi utilizado o TCLE assinado pelos sujeitos.

Os dados coletados seguiram os princípios da “replicação”, proposto por YIN (2015, p. 63), para a comprovação da realidade vivenciada pelos trabalhadores, assim, considerando suficientes os dados quando houve a saturação das informações replicadas em campo.

1.2.5 Procedimentos de análise

Como procedimento de análise dos dados coletados foi empregada a análise qualitativa e quantitativa, dentre elas a análise de discurso versando as fontes de evidências que foram utilizadas para a coleta de dados. Esta análise objetivou relacionar a dinâmica do mundo real com o sujeito, pois o ambiente natural foi fonte direta para a coleta dos dados, onde o pesquisador foi a chave e o sujeito a porta da pesquisa.

Segundo Denzin e Lincoln (2006, p. 15):

A pesquisa qualitativa envolve uma abordagem interpretativa do mundo, o que significa que seus pesquisadores estudam as coisas em seus cenários naturais, tentando entender os fenômenos em termos dos significados que as pessoas a eles conferem.

Os procedimentos metodológicos da Análise de Discurso, deram-se a partir da entrevista com os sujeitos, onde foi possível analisar os discursos verbais e não verbais, fazendo a entrecruzadas dos discursos com séries textuais (orais ou escritas) ou imagens (fotografias) as quais foram obtidas durante a pesquisa. As fontes obtidas da metodologia da Análise de Discurso consistiram na interpretação e análise dos resultados obtidos por meio da realização de entrevistas, ou seja, por meio de uma conversa entre narrador e pesquisadora.

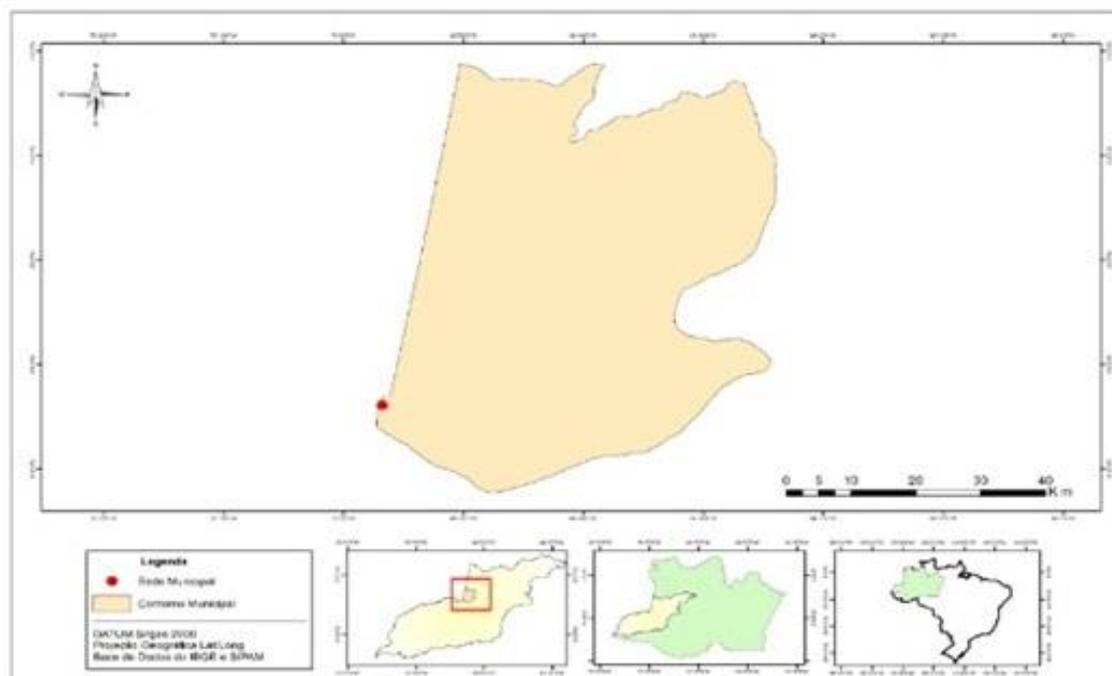
Portanto, a relação do passado e do presente da história ambiental e percepção dos trabalhadores em estudo, foi possibilitada a partir da aplicabilidade da Análise do Discurso, a qual contribuiu para a produção de uma

cartilha destinada aos docentes e um jogo para os mesmos utilizarem com os discente da educação básica, o que também permitiu detectar quais foram as principais estratégias de comercialização frente ao período de defeso e os impactos sentidos pelos trabalhadores passíveis de transformações ao longo da história da feira do peixe.

1.3 Área de estudo

No Município de Tabatinga, localizado na Microrregião do Alto Solimões – Amazonas, que pode ser observado na Figura 01, na área de estudo encontra-se a Feira Municipal Evaristo Castro da Silva (Mercado do Peixe), o qual foi inaugurado em 12 de Agosto de 2011 sob o convênio 048/2005 Superintendência da Zona Franca de Manaus e Secretaria de Estado de Infraestrutura do Estado do Amazonas- SUFRAMA-SEINF.

Figura 1 - Mapa de localização da área de estudo. Tabatinga – AM, 2017.



Fonte: Base de dados do IBGE, consultada em 2017. Elaborado por: Pinheiro, 2017

Nos dias atuais, os trabalhadores encontram-se neste ambiente para suas vendas. Entretanto em meados de 1994, os mesmos faziam suas vendas em pequenas bancas de madeira, construídas pelos mesmos, na antiga “feira do bagaço”, a qual localizava-se onde hoje é a Orla Municipal. No ano de 1997,

estes foram realocados no mercado do peixe ao lado do Mercado Municipal. Este, por localizar-se em área de barranco, nas proximidades da margem do rio, começou a sofrer rachaduras e ficar inviável para ocupação. Somente no ano 2011, estes trabalhadores ganharam um espaço para continuar seus trabalhos.

Para alguns trabalhadores, este novo ambiente tornou-se melhor frente aos ambientes anteriores por ter os boxes fechados. Nesta nova feira, alguns dos trabalhadores foram contemplados com boxe fechado, os quais dão liberdade às pessoas guardarem seus produtos sem ter a preocupação de carregá-los todos os dias para suas casas.

A experiência da pesquisa trouxe a totalidade dos fatos, pois foi preciso estudar o passado (como a feira era) para poder vivenciar o presente (como a feira está), e a partir de então, poder construir um trabalho que possa contribuir para o crescimento ambiental, socioeconômico e educacional do município. Diante dessa perspectiva Morin (2011, p. 38) diz: “o mundo global é mais que o contexto, é o conjunto das diversas partes ligadas a ele de modo inter-retroativo ou organizacional, sendo preciso recompor o todo para conhecer as partes.

Figura 2 - Feira Municipal Evaristo Castro da Silva (Mercado do Peixe).

A: Vista da área externa do prédio



B: Comercialização do peixe na área interna.



Fonte: Pinheiro, 2017.

Assim, é necessário compreender como esses sujeitos se inter-relacionam e organizam-se com o todo e as partes para serem reveladas suas percepções e estratégias frente ao período do defeso. Na Figura 02 pode-se observar a área de estudo: Feira do Peixe, a qual se encontra no município de Tabatinga-Amazonas, as margens do Rio Solimões.

2 A FEIRA DO PEIXE: DANDO VOZ AOS ATORES SOCIAIS

Seguindo uma construção de diálogos orais, montou-se as conjunturas da prática cotidiana da pesquisa de campo, sendo uma boa entrada para iniciar as reflexões dos contextos estabelecidos para construir a história de formação da Feira do Peixe. Um ambiente que reporta a uma série de formações socioeconômicas e ambientais de trabalhadores que tiveram seus antepassados e vidas focados na comercialização de inúmeras espécies de peixe da região amazônica.

A Amazônia por ser uma região de vasta área de água doce, ganha foco em atividades econômicas e humanas mais recorrentes do estado, a pesca. De acordo com as observações diretas, pode-se perceber que esta é uma atividade que se constitui em renda, alimento e comércio para a maioria dos trabalhadores da feira do peixe. Esta característica é muito evidente no município de Tabatinga por estar inserida às margens do rio Solimões. O reflexo da importância desse rio e de seus recursos pesqueiros foi o ponto de partida para historiar a formação e a vivência da Feira do peixe permitindo construir as memórias relacionadas ao lugar, trabalho e vida dos trabalhadores amazônicos.

Por se tratar de atividades recorrentes no rio Solimões vale ressaltar um fator importante que se relaciona com a comercialização do peixe que é o movimento das águas: o pulso de inundação, que para Marinho e Melo (2009), a dinâmica das cheias e vazantes ocorrem entre os meses “junho a agosto (cheia)” e de “setembro a novembro a vazante (seca)”. Várzeas são áreas que sofrem as dinâmicas dos processos de inundação, que ao longo do rio Solimões e Amazonas são áreas tomadas por águas, com grande quantidade de sedimentos em suspensão, erodidos desde sua nascente nos Andes” (MARINHO e MELO, 2009, p. 2383).

Essa dinâmica natural garante a sobrevivência e manutenção da população, pois estas adaptam-se a particularidades e se beneficiam dos recursos naturais. Assim, como também aprendem a lidar com as adversidades e as dinâmicas que o rio impõem por suas características de “natureza inconsolidada do embasamento por onde o rio flui: sedimentos arenosos, areno-

siltosos e areno-argilosos, e, as características de fluxo do rio Solimões, com uma vazão específica de 34 a 50 l.s-1.km²"(Filizola, 2002, p.46).

Na área urbana do município de Tabatinga, no Estado do Amazonas, está localizada a Feira do Peixe, caracterizada pela diversidade de espécies animais e compondo a ictiofauna destacada no contexto da pesca amazônica, no que se refere às categorias taxonômicas e/ ou ecológicas nas quais os peixes são enquadrados (Santos e Santos, 2005).

De maneira sumária (Santos e Santos) descreveram as categorias de peixes, das quais algumas são comercializadas na feira, sendo portanto, de fundamental importância os estudos realizados pelos autores para o embasamento teórico-prático do estudo realizado:

Characiformes ou peixes de escama: a maioria é formada de espécies migradoras de curta distância, movimentando-se entre rios e lagos. O principal representante dessa categoria é o Tambaqui (*Colossoma macropomum*), que alcança cerca de 1 m e 30 kg e até a década de 1980 era a espécie mais abundante na pesca. Os demais membros são de menor porte, entre 20 e 50 cm de comprimento, mas muito apreciados, destacando-se entre eles o jaraqui (*Semaprochilodus* spp), matrinxã (*Brycon* spp), curimatã (*Prochilodus* spp), pacu (*Myleus* spp, *Mylossoma* spp), sardinha (*Triportheus* spp) etc. Normalmente, esses peixes são vendidos em gelo, por quilo ou cambada, com várias unidades. Sua pesca é feita com rede de lanço ou arraste, aplicada sobre cardumes que estão se deslocando pelo canal para desovar (peixe ovado) ou à procura de novas áreas para alimentação e dispersão (peixe gordo) (SANTOS e SANTOS, 2009, p.5).

Siluriformes, bagre ou peixe-liso: a maioria é formada por espécies que empreendem migrações longas, através do canal principal do sistema Solimões-Amazonas. Os principais representantes desse grupo são o sorubim (*Pseudoplatystoma fasciatum*), caparari (*P. tigrinum*), dourada (*Brachyplatystoma rousseauxii*), piramutaba (*B. vaillantii*) e piraíba (*B. filamentosum*), sendo esta o maior bagre de água doce, alcançando cerca de 2,4 m e 130 kg. A pesca desses peixes é feita normalmente no canal ou em áreas de cachoeiras, com uso de redes de emalhe, espinhéis e linhada. Muitas pessoas, especialmente aquelas oriundas do interior, possuem certo tabu em relação ao consumo dos peixes lisos; por outro lado, trata-se de um tipo de pescado muito apreciado em outras regiões do Brasil e de países vizinhos, daí que grande parte da sua produção é exportada, especialmente para a Colômbia e Peru (SANTOS e SANTOS, 2009, p.6).

Perciformes, peixes sedentários: típicos de lagos e caracterizados por espinhos nas nadadeiras. Seus principais representantes são o tucunaré (*Cichla* spp) e a pescada de água doce (*Plagioscion* spp), ambos carnívoros e formados por várias espécies biológicas. Além da pesca comercial típica, o tucunaré é também bastante visado pela pesca esportiva, a qual vem se intensificando em certas áreas da Amazônia, especialmente nos rios de água clara e nos reservatórios

de hidrelétricas. Na UHE Balbina, por exemplo, é realizado anualmente um campeonato de pesca dessa espécie, sendo essa uma das principais atrações turísticas do município de Presidente Figueiredo, onde tal reservatório está localizado (SANTOS e SANTOS, 2009, p.6).

Desde de 1994, a feira em Tabatinga objetiva promover o convívio e a troca de produtos comercializados entre a população local e de diferentes áreas geográficas (Comunidades de agricultores e pescadores familiares) e países (Colômbia, Peru), com diferentes mercadorias, tendo como finalidade principal suprir as necessidades da população local e ribeirinha deste município. A feira em Tabatinga tem disponibilidade de várias espécies de peixe para a comercialização ao cliente, das quais foram identificadas doze espécies diferentes que estão à disposição do cliente. Vale ressaltar que são as espécies relatadas pelos sujeitos da pesquisa, mas a feira comporta muito mais trabalhadores que fazem a comercialização do peixe, assim, pode-se analisar essas espécies e porte no quadro 1:

Quadro 1: Tipo e porte de peixe comercializado na feira de acordo com a percepção dos trabalhadores.

Número de Entrevistado-Grupo 1	Tipo de Peixe	Porte do Peixe
01	Pirarucu e Tambaqui	Grande
02	Pirarucu e Tambaqui	Grande
03	Pirarucu e Tambaqui	Grande
04	Pirarucu e Tambaqui	Grande
05	Pirarucu e Tambaqui	Grande
06	Pirarucu e Tambaqui	Grande
07	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, Jatuarana, mapará, curimatã, Pirabutão, Mandi, Surubim	Pequeno
08	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, Jatuarana, Bodó, Aruanã, Carauaçu	Pequeno
09	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, Bodó, Pirabutão, Jaraqui, Mandi, Tucunaré	Pequeno
10	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, pirapitinga, Surubim, Mandi, Aruanã	Pequeno
11	Pirarucu e Tambaqui	Grande

12	Pirarucu e Tambaqui	Grande
13	Pirarucu e Tambaqui	Grande
14	Pirarucu e Tambaqui	Grande
15	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, curimatã, jatuarã, pirapitinga, Aruanã.	Pequeno

Fonte: Pinheiro, 2018

O representante da sociedade civil DAS, se reporta ao exposto descrevendo:

“Há duas fases distintas que se repetem a cada ano, mais ou menos na mesma época, o “período chuvoso” e o “período de seca”, estes determinam a abundância de peixe na feira ou a escassez dos mesmos. A pesca ainda é a maior fonte de economia dentro do município, essa grandeza vem desde a época da borracha neste lugar, pois a espécie mais lucrativa é o pirarucu que na época da borracha e da madeira, este era fonte principal de alimento e renda, pois era enviado para Belém-PA, Recife-PB e Rio de Janeiro-RJ. Na época havia patrões em cada rio e estes controlavam o lucro da entrada e saída de peixe dos lagos”. (**Entrevistado 1 – Grupo 2, 22 de Janeiro de 2018**).

É importante destacar que o entrevistado inseriu no discurso o período histórico dos ciclos da borracha, período áureo de desenvolvimento econômico para as cidades de Manaus e Belém, e desenvolvimento local, a partir da extração do látex nos seringais do Alto Solimões.

“A comercialização de peixes, frutas, hortaliças, leguminosas e demais produtos pertencentes a cadeia produtiva das comunidades de agricultores e pescadores familiares iniciou uma fase de excedentes do que já era ofertado no município” (**Entrevistado 1– Grupo 2, 22 de janeiro de 2018**). A partir da demanda de peixe houve a necessidade implementação da feira, dividindo o tipo de produto a ser comercializado, “a divisão do trabalho e a implantação do dinheiro como uma renda familiar daqueles que ver-se-iam livres dos “patrões” dos rios, os antigos seringalistas” (**Entrevistado 1– Grupo 2, 22 de janeiro de 2018**).

2.1 A Feira do Peixe como “lugar”

Para historiar as atividades realizadas pelos trabalhadores que atualmente estão localizados na feira do Peixe foi preciso entender a dinâmica de mudanças vividas pelos sujeitos. A história se reportou pelos próprios trabalhadores em uma temporalidade que foi de 1994 – 2018. Esse contexto traduziu anseios e perspectivas sobre como eram e como estão estes que comercializam e atendem à demanda econômica do município.

A categorização do lugar foi representativa diante dos relatos orais dos sujeitos. Dos quinze entrevistados, três depoimentos foram transcritos analisando-se os conteúdos. As falas expressam detalhes de um tempo onde a comercialização era realizada em diferentes locais. Como expôs o entrevistado 13:

Desde que comecei, nós já mudamos por duas vezes do primeiro lugar, aqui nessa baixada, onde é a orla tinha nossa venda, que era conhecida como feira do bagaço, nela tinham as banquinhas de madeira que nós fazíamos para vender. (**Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017**).

Como descrito pelo entrevistado houve mudanças em relação ao local de trabalho, o qual era conhecido pelos regionais como a “feira do bagaço” que se localizava na “baixada”. A população reconhecia este ambiente como feira do bagaço devido a desorganização higiênico-sanitária que não atendia às demandas estabelecidas pelas normas sanitárias, que por sinal o prédio da vigilância sanitária era localizado atrás da própria feira.

Quando se trata de questões higiênico-sanitárias de alimentos deve-se ter uma atenção redobrada para que não haja contaminação dos produtos ali comercializado.

De acordo com XAVIER et. al, (2009, p. 95):

A comercialização de pescados em feiras livres e mercados públicos é uma atividade que merece atenção, pois no âmbito do comércio varejista, o pescado integra o grupo dos alimentos altamente perecíveis, e como tal, as ações da vigilância sanitária são de extrema importância para assegurar aos consumidores produtos com boa qualidade higiênico-sanitária.

As condições sanitárias das feiras de pescados destacam-se como excelentes meios para o desenvolvimento microbiano e de transmissão de patógenos aos homens, portanto, as feiras são ambientes propícios de riscos à sanidade humana, caso ocorra o mau armazenamento e/ou exposição dos pescados. Assim, as normas sanitárias preconizam que locais de feiras públicas devam atender aos requisitos higiênicos sanitários.

Seguindo a linha de raciocínio do entrevistado, o termo “baixada” refere-se a um local situado as margens do rio Solimões. As mudanças ocorridas nos locais de ocupação da feira foram recorrentes também por questões ambientais, por ser um rio jovem e em formação, as margens do Solimões vão sendo modificadas anualmente por sua sazonalidade, caracterizando um ambiente totalmente diferente e de risco, o que segundo os relatos dos sujeitos, impossibilitou a permanência da feira neste local.

Analisando a informação que o entrevistado relatou foi possível verificar o conhecimento de senso comum em relação a sazonalidade do rio:

Quem precisasse ir no mercado tinha que passar pela ponte de madeira alta que fazia a ligação dessa rua com a outra, porque passava um igarapé no meio, quando o rio enchia não tinha como passar por baixo da ponte, mas quando secava o rio dava, a ponte era o acesso que interligava a feira do bagaço com o mercado da carne, durante muito tempo vendíamos nessas condições, mas era bom, com o tempo pela subida e descida do rio o barranco foi caindo, e o nosso lugar se tornava perigoso pro trabalho”. (**Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017**).

Dando continuidade a história oral do entrevistado, é importante salientar que o termo “barranco caído” reporta-se ao processo de erosão, o qual aconteceu nessa área pelo aumento do nível da água do Solimões.

Witkoski (2007, p. 117) descreveu o “fenômeno das terras caídas” ou como popularmente denominado “barranco caído”, são formações instáveis proporcionadas pela movimentação e sedimentação recentes dos rios, como os populares denominam de rios jovens, ou seja, “em formação”. Essa movimentação é provocada pelo solapamento ocasionado pelas águas e pela pouca resistência do solo em relação à força da correnteza. Esse processo de recorrência comum nos leitos do rio Solimões põe a população a vivenciar fases de mobilidade, assim ocorreu também com a feira.

Nas feiras, há relações de hábitos sociais, econômicas e culturais, é um lugar onde acontece as trocas de saberes e experiências vividas que em sua maioria, são passadas aos descendentes. Diante de sua importância, as feiras têm pouca atenção comparando-se ao movimento econômico que promove, uma vez que gera renda e identidade regional ao próprio lugar.

De acordo com o entrevistado, a questão de mudar de lugar foi viável economicamente e sanitariamente tanto para os trabalhadores como para os clientes:

A prefeitura nos tirou daqui pra nos colocar provisoriamente junto do mercado da carne até o mercado do peixe que estava sendo improvisado ao lado ficasse pronto, depois de pronto fomos organizados nele, e aí já tínhamos mudanças na estrutura, já tínhamos bancadas de alvenaria com azulejo pra arrumar nossos peixes a vista dos clientes, tinha umas pias grandes e nós colocávamos nossas caixas pra guardar o produto, por trás do mercado tinha uma escada onde os pescadores paravam quando o rio estava cheio e já subiam pro mercado, nosso movimento era ótimo, porque ficava acessível pros clientes, onde eles podiam fazer sua feira com tudo próximo, comprava sua carne, peixe, verduras de uma vez só. **(Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017).**

Como dito pelo sujeito, nesse novo ambiente de comercialização, as condições sanitárias foram mais valorizadas no processo de construção do mesmo, mas, estas não atendem hoje a comercialização de forma efetiva, diante das más condições higiênico-sanitárias das bancas, dos produtores, dos produtos comercializados de maneira incorreta e dos feirantes, considerados trabalhadores da economia informal, que vendiam suas frutas, hortaliças e leguminosas ao lado dos peixes.

É importante ressaltar a acessibilidade do cliente nesse ambiente, pois de acordo com o depoimento do sujeito, neste local tudo se tornava viável, uma vez que estes podiam fazer sua feira com mais facilidade, sem ter que se deslocar para outro lugar para comprar os itens necessários de uma feira, já que os mercados eram um na frente do outro e, ainda havia as banquinhas de verduras dos peruanos ao lado.

Na feira encontramos uma variedade de produtos além do peixe, como as verduras, carne de caças e café da manhã à disposição do cliente. A feira do peixe em Tabatinga é a maior representação de mercado para os trabalhadores e clientes. Diante das necessidades de estrutura físicas uma nova mudança foi

realizada, passando a feira do peixe a ocupar um outro lugar. Um deslocamento que para os sujeitos afetou diretamente na comercialização e na acessibilidade dos clientes aos produtos em geral.

Também para a discussão desta categoria foi descrito a entrevista do entrevistado 2:

Só que esse lugar também era em uma área de barranco e com o tempo foi começando a rachar o que nos preocupava muito porque mais uma vez iríamos ter que mudar de lugar e isso atrapalha muito nossa venda, quando estávamos na feira do bagaço os clientes já sabiam onde cada um de nós ficávamos e, em 2011 nos colocaram nessa feira do peixe porque o outro mercado não tinha mais condições e aqui estamos até hoje, mais aqui a venda ficou pior porque ficou contramão de um mercado pro outro e nosso lucro baixou, os clientes já estavam acostumado lá porque ficava próximo de tudo, ele podia comprar a carne, o peixe e a verdura em um mesmo lugar, agora não eles precisam rodar mais pra fazer isso. Esse mercado aqui é recente tem só 6 anos de funcionamento e já está desse jeito que você pode ver. (**Entrevistado 2, 23 de dezembro de 2017**).

Com o passar do tempo, a estrutura que parecia ser uma alternativa viável para os trabalhadores tanto pela parte econômica e social da comercialização dos peixes, como dito pelo entrevistado 13: “*como diz o ditado tudo que é bom dura pouco*”.

O mercado começou a apresentar rachaduras na estrutura física fazendo com que uma nova mudança ocorresse no ambiente de trabalho dos sujeitos, assim observado pelo entrevistado:

Nosso mercado como era em uma área de barranco, começou a ter rachaduras que foram se agravando até que começaram a construção de um outro local, em 2011 inauguraram esse lugar que deram o nome de um vendedor antigo que já faleceu e chamaram de feira do peixe, mas como já estávamos acostumados a chamar de mercado do peixe por isso ficou, mas aqui não é tão bom quanto no outro em relação a venda porque no outro o movimento era maior, aqui ficou contramão pros clientes, não tem local pra estacionar, enfim tem seus lados bons e ruins. (**Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017**).

Com todas essas mudanças é notório o descontentamento dos entrevistados com o local de trabalho, pois tornou-se um ambiente “contramão”, porque para os sujeitos é um lugar que fica muito distantes e tem um acesso difícil por se encontrar em uma rua curta e longe dos outros pontos mais frequentados pelos clientes em dias de movimento. Se não fossem as

condições do mercado antigo, os sujeitos prefeririam aquele lugar, pois para eles existia um elo topofilico pelo lugar e pela atividade de trabalho, o que já não acontece nesse novo ambiente de trabalho.

Na feira do peixe foi possível registrar que os sujeitos não se identificam topofilicamente com lugar, pelo fato de não ser um ambiente que lhes agrade, mas pode-se identificar o elo topofilico pela atividade de trabalho, a qual é geracional, e continuam com a realização desse trabalho em qualquer período por ser o que sabem fazer e o que gostam.

Para os entrevistados 1 e 2, o lugar deveria ganhar outras finalidades:

O ideal é que fosse feito outro que estivesse de acordo com nossas necessidades e aqui pudesse ser feito uma escola ou uma creche nesse bairro que é o que sempre disseram que era esse lugar. **(Entrevistado 1, 21 de dezembro de 2017).**

Vimos para cá porque não tínhamos alternativas, mas dizer que aqui é bom para nós, não é, felizmente ainda fazemos algo que gostamos porque se não ficaria mais difícil. **(Entrevistado 2, 23 de dezembro de 2017).**

A feira para esses trabalhadores é um lugar apenas para recorrência da comercialização do peixe como atividade mantedora de renda dos mesmos, pois esta possui uma grande representatividade no universo familiar que é reconhecida e valorizada pelos sujeitos, porque para eles é essa dinâmica que os faz continuar, e os impulsiona para as práticas cotidianas de trabalho.

As conjunturas apresentadas apontam questionamentos sobre o decorrer do espaço temporal, a feira do peixe, assim descrita pelos entrevistados passou por várias fases de mobilidade. Esse percurso transcorrido na história de vida dos trabalhadores impuseram condicionantes de saída de um ambiente totalmente insalubre (primeiro local da feira); para um espaço com certa estruturação, porém melhor localizado e acessível à comercialização (segundo local da feira); para o último espaço e atual, com padrões higiênico-sanitários bem mais adequados.

2.2 A Feira do Peixe e Padrões Higiênicos e Sanitários

A feira do peixe apresenta 40 boxes (Figura 3a), sendo organizados em 12 abertos (sem porta, figura 3b) e 28 (com portas, figura 3c). Dos 28 boxes, 10 estão ocupados para a comercialização dos peixes. Porém, a venda também ocorre em boxes abertos sem divisórias nos balcões, sem nenhuma atenção às normas de higiene, preconizadas pela ANVISA, de acordo com a RDC n°216/04.

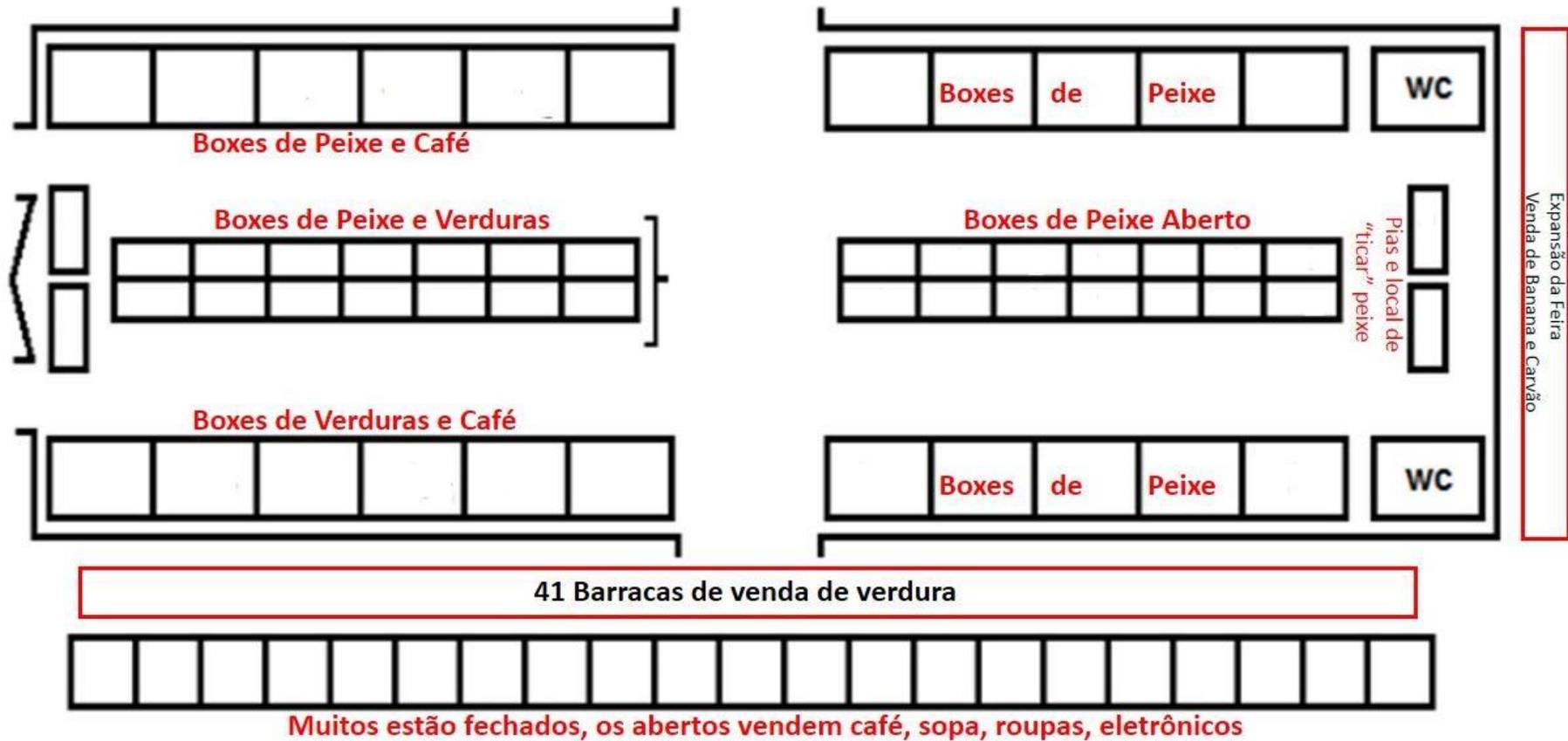
Figura 3 - Disposição geral dos boxes da Feira do Peixe.



Fonte: Pinheiro, 2018.

Pode-se observar a estrutura física/visual da feira na Figura 4, esse croqui foi elaborado a partir do trabalho de Ribeiro (2015), com informações atualizadas coletadas em campo acerca da alteração da ocupação dos boxes.

Figura 4 - Croqui da Feira de Tabatinga



Fonte: Ribeiro,2015. Adaptado por: Pinheiro,2018.

Na figura 4, pode-se observar um croqui (adaptado a partir de Ribeiro, 2015, o qual apresentava a disposição de boxes de venda e caça), mas como pode ser observado na figura acima esses boxes não estão identificados, pois hoje a maioria dos boxes é destinado para comercialização de peixes, também houve mudanças nos boxes de fora da feira eram apenas lanchonetes, o que hoje não se vê mais, uma vez que há vendas de roupas, cafés, sopas e dentre outros.

A feira sofreu uma expansão pela grande demanda de vendedores de verduras e outros. Há uma disponibilidade de novas barracas de verduras, como pode ser observado na figura 4 A, as quais foram disponibilizadas pela prefeitura na parte de fora da feira, e na área externa por trás da feira houve uma adaptação para os vendedores de banana, carvão dentre outros, podendo ser observado na figura 4 B. Tudo isso mostra que a feira é dinâmica, pois assim como, houve mudanças de 2015 para a presente data, ainda pode ocorrer constantemente por sua grande diversidade de produtos sempre disponível ao cliente.

Figura 5 - Expansão da feira do peixe, (A) disponibilidade de bancas para a venda de verduras e (B) disponibilidade para venda de banana, carvão e outros.



Fonte: Pinheiro, 2018.

Portanto, é interessante ressaltar que na pesquisa de Ribeiro, 2015 foram identificados os boxes específicos que vendiam carne de caça no croqui (Ribeiro, 2015), nesta pesquisa também foi identificada a venda de carne de caça uma vez que é uma das atividades presentes na feira, entretanto, por ser crime ambiental regido pelo artigo 180, parágrafo 1º do Código Penal e, por conta da fiscalização que acontece algumas vezes pelos órgãos competentes, este não é um produto que se encontre todos os dias na feira (hoje tem, amanhã não tem, hoje o vendedor trouxe, amanhã ele entrega só as encomendas) , portanto, há a comercialização desse produto, porém, de maneira não explícita aos olhos da fiscalização, pois nem sempre dá para violar. Conforme reportagem em destaque:

No dia 20 de Maio de 2018 foi realizado uma fiscalização pela Polícia Federal e PM, na qual houve apreensão de 610 quilos de pescados e carne de caça de mamíferos silvestres, onde foram apreendidos 220kg de Piracatinga, 178kg de Pirarucu, 19kg de tatu-canastra, 77kg de carne de Paca, 51kg de carne de Anta, 40kg de carne de Veado-mateiro e 16kg de carne de porco-queixada”, assim como foi constatada a péssimas condições de higiene da feira. Os presos foram indiciados por crime ambiental regido pelo artigo 180, parágrafo 1º do Código Penal. (Monteiro, 21 de maio de 2018).

Em entrevista, um representante da sociedade civil do IDAM que já foi secretário e cuidou dessas questões na época relatou que:

Várias vezes fui chamado pela federal, pois quando você é responsável por um órgão público e permite a entrada desses animais, você tem que justificar, e na época eu disse que uma das justificativa era o IBAMA que estava presente no município, porém não tinha fiscal e, eu não tinha o poder de policial, pois esses trabalhadores lidam com armas (facas e outras), outra era que eu sempre conversava com eles, só que para eu dizer que eles não entrassem com os animais ali eu teria que ter segurança e não tinha, por isso ainda continua essas vendas, pois a fiscalização é pouca mais quando eles vem apreendem tudo. (**Entrevistado 2 – Grupo 2, 10 de maio de 2018**).

As análises foram construídas a partir da história contada pelos trabalhadores e representantes da sociedade civil em seus depoimentos, e pelas observações realizadas durante o trabalho de campo. A discussão deu voz aos sujeitos diante do que eles veem como condições apropriadas para o local de trabalho.

De acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RISPOA), o local de comercialização, é denominado de entreposto, ou seja, “é o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado” (Brasil, 1952).

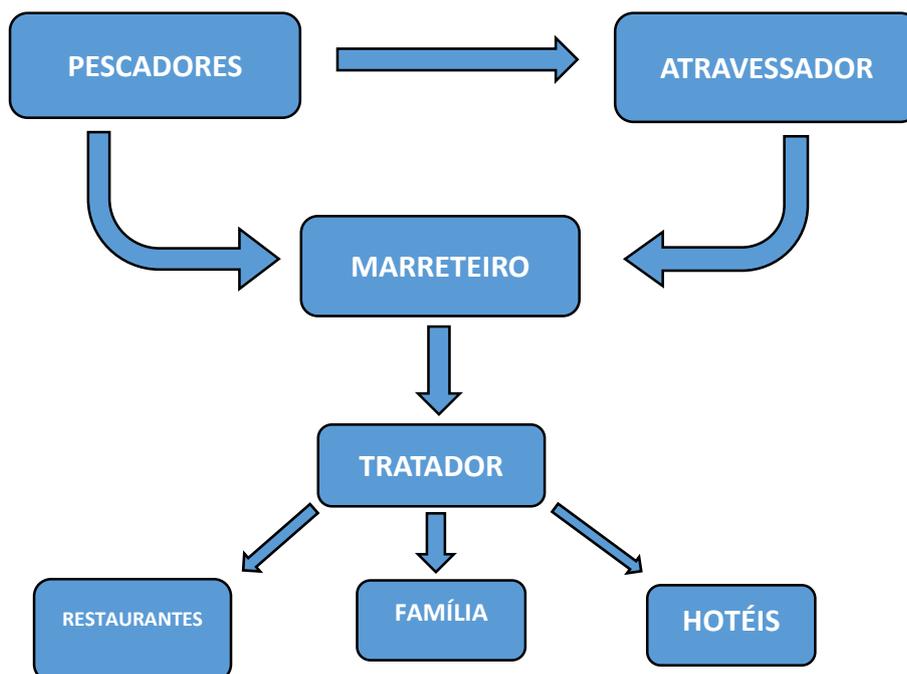
O termo “Pescado” é a denominação genérica que compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos, de ambientes de água doce ou salgada, usados na alimentação humana (Brasil, 1952).

Durante as atividades realizadas foram detectados uma série de reclamações dos sujeitos no que se referem à infraestrutura da feira. A geração de renda e emprego para os trabalhadores ocupantes dos entrepostos “boxes” como ponto positivo, uma vez que no mercado antigo não havia os boxes para guardar seus utensílios. A feira tem significado expressivo na manutenção de inúmeras famílias da região do Alto Solimões, por atender não só os comerciantes, mas também toda a cadeia de trabalho que a feira do peixe desencadeia com seu funcionamento.

Quando se descreve, cadeia de trabalho expressa-se as atividades realizadas antes da comercialização (pescadores, marreteiros e atravessadores) e o depois da comercialização (tratadores dos peixes, abastecimento local dos restaurantes e hotéis e, demais comercializações atreladas ao alto consumo de peixe da região fazendo circular a venda de produtos da agricultura familiar local).

Os pescadores são os atores sociais que desenvolvem as habilidades com as redes e os adereços de pesca, assim fornecem o peixe aos marreteiros que são os atores sociais que desenvolvem a habilidade com a comercialização, alguns deles já têm seus próprios pescadores, os quais já trazem os peixes para o destino certo, porém outros preferem esperar a negociação com os atravessadores, os quais realizam o intermédio entre pescador e marreteiro, desta forma fazendo com que o peixe chegue ao seu destino final que é o consumidor, como pode ser observado na figura 6:

Figura 6 - Esquema de comercialização



Fonte: Pesquisa de campo. **Elaborado por:** Pinheiro,2018.

Portanto, quando se trata da fase de cadeia de trabalho à comercialização, inúmeros setores estão envolvidos nessa dinâmica da Feira do peixe, agropecuário, econômico, comercial, alimentício e familiar, porém ressalvas-se que apesar de ser uma estrutura de renda para muitas famílias, considera-se a importância dos outros setores, pois toda essa cadeia depende da sua dinâmica de distribuição.

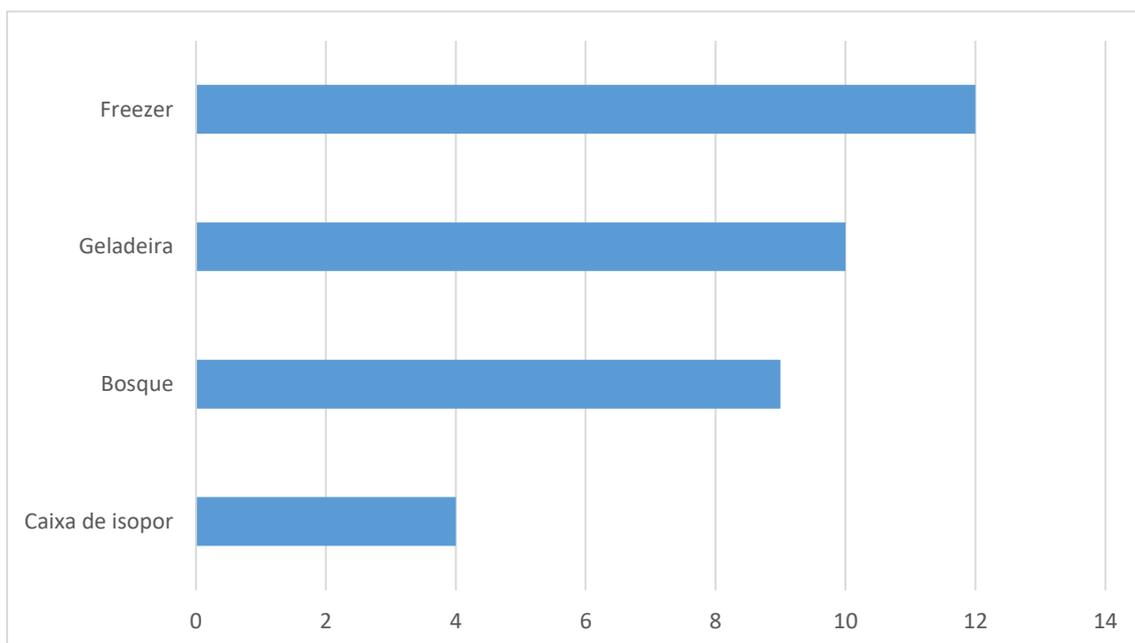
De acordo com Vale (2015) os serviços de alimentação reportam-se as seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega dos alimentos preparados ao consumo. Essa cadeia de atividade está diretamente relacionada às atividades comerciais dos peixes. Porém, a pergunta a ser respondida foi se a estrutura física da feira do peixe em Tabatinga atende às condições higiênicos-sanitárias para o efetivo funcionamento?

E para descrever sobre essas categorias fez-se necessário a construção do quadro 2, embasado nos parâmetros da ANVISA, a partir dos dados dos próprios sujeitos, assim pode-se relatar alguns aspectos estruturais e higiênicos-sanitários da Feira do peixe.

As condições higiênicas-sanitárias são fundamentais para o andamento das atividades de comercialização dos peixes. A RDC 216 de 2004, regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação tem como objetivo o aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde humana.

Na figura 7, pode-se observar que dos quinze entrevistados dez fazem uso de geladeiras para conservar os produtos, doze usam freezer, quatro usam caixas de isopor e nove fazem uso de bosque (uma casinha onde ficam caixas de madeiras envolvidas com isopor e lâminas de alumínio para conservação dos peixes). É importante ressaltar que dos quinze a maioria utiliza mais de uma opção para a conservação dos seus produtos, pois é importante conservá-los sempre em baixa temperatura para que não haja perda de produto, assim observa-se os tipos de reservatório do estado de refrigeração que mais se destaca entre os utilizados pelos trabalhadores da Feira é o freezer, geladeira e o bosque.

Figura 7 - Gráfico do reservatório do estado de refrigeração utilizados pelos trabalhadores.



Fonte: Pinheiro, 2018

No quadro 2, observa-se que a limpeza do ambiente dos boxes é realizada pelos próprios trabalhadores, onde 100% destes afirmaram que não é realizado pela prefeitura. Foi possível observar também, que 100% dos trabalhadores

não usam materiais de segurança (EPIs) como: luvas, jalecos, aventais, botas, balcão de alumínio inoxidável com refrigeração, pessoa para o manuseio de dinheiro e, dentre outros, assim realizando a exposição do pescado de maneiras inadequadas, uma vez que, os mesmos realizam a manipulação do dinheiro, fazendo com que a manipulação do alimento também seja feita de maneira inadequada, pois poucos são os trabalhadores que têm água instalada em seus boxes e mesmo tendo esta de maneira inadequada no que tange os parâmetros da ANVISA, comprova-se isto na figura 8.

Quadro 2: Parâmetros avaliados na Feira do peixe.

CONDIÇÕES ESTRUTURAIS DA FEIRA	TRABALHADORES														
	E 1	E 2	E 3	E 4	E 5	E 6	E 7	E 8	E 9	E 10	E 11	E 12	E 13	E 14	E 15
Estado de Conservação	F/B	F/B	F/B	F/B	G/F/B	F/B	G/C	G/C	G/F	G/F/C	G/F	G/F	G/F/B	G/F/B	G/C/B
Limpeza do Ambiente de Boxes	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP	NRP
Manipuladores com EPIs	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Exposição do Pescado a venda	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
Presença de funcionários exclusivo para pagamento	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Manipulação de alimentos	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
Abastecimento de água	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
Legenda:															
F: Freezer					C: Caixa de Isopor					B: Bosque					
G: Geladeira					I: Inadequado					A: Adequado					
NRP: Não Realizado pela Prefeitura					S: Sim					N: Não					
RP: Realizado pela Prefeitura															

Fonte: Pinheiro (2018), de acordo com a RDC nº 216/2014.

No que tange as instalações físicas foi possível detectar através dos depoimentos, algumas inquietações dos trabalhadores sobre este problema da Feira, primeiro a questão da não instalação de pias com a água corrente e, a padronização das paredes e balcões, como apontado pelos trabalhadores:

Porque esse mercado foi mal feito, precisa de local que escorra a água que jogamos, se tratarmos um peixe temos que ficar carregando água para limpar porque eles não instalaram nos boxes (**Entrevistado 4, 23 de dezembro de 2017**).

O principal eles não colocaram que é as torneiras porque quando a gente precisa de água tem que ir buscar em outro lugar (**Entrevistado 7, 27 de dezembro de 2017**).

Porque as bancadas precisam estar bem apresentável, seria bom instalar água nos boxes, e padronizar todos com azulejo como os colegas já fizeram por conta própria porque se for esperar eles. (**Entrevistado 14, 29 de dezembro de 2017**).

Falta um detalhe importante que é a água nos boxes, sem contar que estar precisando de uma melhorada no mercado todo. (**Entrevistado 15, 29 de dezembro de 2017**).

Precisa de alguns ajustes, eu já fiz uns como colocar azulejo, encanar água, mas ainda precisa melhorar mais, pois seria necessária uma pia onde pudesse lavar bem o peixe e os materiais de trabalho. (**Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017**).

Como apontado pelos trabalhadores da feira do peixe existe uma desorganização nas instalações físicas necessárias ao funcionamento como presume as normas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Para o item água, a RDC nº 216/04 descreve que as instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam seu fechamento.

Verificou-se que em nenhum box foi realizada a instalação de pias para manuseio e tratamento dos peixes, antes de serem entregues aos trabalhadores por parte da Prefeitura. O único espaço existente para lavagem dos peixes, tratamento e coleta de água está localizado na parte final da feira como pode ser observado na figura 8. A disposição totalmente irregular não viabiliza as atividades necessárias para o manuseio, lavagem dos utensílios e comercialização dos peixes. Notou-se que em apenas cinco boxes foram instalados por conta dos próprios trabalhadores uma torneira para a coleta de

água em bacias, destinados a limpeza do peixe, higiene das mãos e do próprio local.

Figura 8 - Espaço geral da pia de uso comum para os trabalhadores da feira e torneiras nos boxes



Fonte: Pinheiro, 2018.

Outro ponto destacado nos depoimentos dos trabalhadores foi a reforma e colocação dos azulejos nas paredes. Porém, apenas quatro boxes apresentam azulejos em suas paredes, os demais aguardam decisão de reforma por parte da Prefeitura para que haja a instalação dos azulejos. Os trabalhadores descreveram que não tomam iniciativa em melhorar as instalações por contribuírem com uma taxa de uso e ocupação dos boxes. Para os boxes fechados, a taxa era de 68,00 reais ao mês, no ano de 2018, primeiro semestre, quando está pesquisa foi realizada. Nenhuma informação foi repassada durante a pesquisa sobre o valor cobrado para os boxes abertos.

A questão das instalações físicas como piso, parede e teto, de acordo com a RDC nº 216/04 as instalações devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem manter íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

Todos os requisitos prévios necessários para o bom funcionamento da feira do peixe estão fora dos padrões estabelecidos pela RDC nº 216/04, regulamentada e aprovada pela ANVISA, decreto 3.029/99. A figura 9 expõem algumas irregularidades da estrutura física encontrada durante a comercialização e funcionamento da feira.

Figura 9 - Condições sanitárias inadequadas observadas.



Fonte: Pinheiro, 2018.

A partir das observações realizadas, a figura 9 contradiz tudo que é regulamentado pela RDC nº 216/04: “as superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frescas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos”.

A figura 9 A, apresenta as bancadas de limpeza dos peixes para a comercialização, um fato recorrente em toda feira, pois a falta de balcões para a higienização dos peixes que são realizadas em cima de mesas de madeiras

cobertas com papelão e/ou plásticos oriundos dos supermercados de caixas esvaziadas, coletadas pelos próprios trabalhadores.

Essa dinâmica de atividades realizadas na feira do peixe vai na contramão do que é regulamento pelas normas de vigilância sanitária. Porém, se faz importante discutir a ausência da Prefeitura em ações de estabelecer normas e fiscalização que crie condições adequadas para os trabalhadores, promovendo educação e o funcionamento adequado as condições higiênico-sanitárias.

Na figura 9 (B) observa-se que todos os trabalhadores expõem seus produtos inadequadamente em cima de mesas de madeira e em bancadas de cimento cobertas com azulejos. Porém, muitos dos boxes já tiveram suas bancadas com os azulejos danificados. Esse tipo de exposição para a venda favorece a proliferação de agentes microbiológicos, assim desencadeando possíveis contaminantes aos produtos.

Sobre o manejo dos resíduos produzidos foi notório a exposição de restos de peixes escorrendo pelas valas que ficam entre os boxes abertos na área central da feira. Na figura 9 (C) caracterizou uma série de irregularidades existente dentro do ambiente de trabalho onde os peixes são armazenados, limpos, expostos e vendidos. Nota-se também a presença de materiais enferrujados, parede suja e demais condições insalubres.

Na figura 9 (D) observou-se que a maioria dos trabalhadores tratam/limpam os peixes nas superfícies de tabuas de madeira. Atividade está pode causar proliferação de microrganismos por ser constantemente molhada e possibilitar a contaminação dos peixes a patógenos, uma vez que são tratados e “ticados”⁴ nessa mesma superfície e, muitas das vezes colocados nas bancadas sobre papelões e plásticos.

Pela RDC nº 216/04: “o estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos”. “Os coletores utilizados para a deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato normal”. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e

⁴ Expressão local utilizada pelos trabalhadores da Feira. (Cortes feitos de modo transversal no peixe para quebrar as espinhas).

isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas”.

Diante de todas observações realizadas sobre a estrutura física e as condições higiênico-sanitários, os entrevistados também descreveram sobre suas tentativas de fazerem certas modificações que pudessem melhorar as condições da feira para seu devido funcionamento, comprova-se esta fala com os relatos dos sujeitos:

Porque todas melhorias que já foram feitas foram com dinheiro nosso, mas não deveria porque nós pagamos um valor para prefeitura para a gente poder ocupar esses boxes. **(Entrevistado 1, 23 de dezembro de 2017).**

Já mudei muita coisa aqui no meu, porque não era agradável nem para nós, nem pro cliente. E, isso que pagamos um valor para a prefeitura, mas não conseguimos enxergar nenhuma melhoria até agora, a única coisa que eles fizeram foi começar a fechar essas valas do meio do corredor que antes tínhamos que por madeira porque os clientes caíam. **(Entrevistado 2, 23 de dezembro de 2017).**

Precisa melhorar muita coisa, não tem um local para depósito, onde podemos lavar nosso produto, essas valas que liberam cheiro ruim que muitas das vezes espantam é o cliente. **(Entrevistado 5, 23 de dezembro de 2017).**

Um dos pontos abordados pelos trabalhadores foi a questão das valas (figura 10) que passam por toda a área da feira formando um retângulo que possivelmente vai escoar na caixa de coleta de lixo da rua que passa em frente a feira e, desemboca diretamente no rio Solimões. Chama-se atenção que mesmo o discurso apresentado pelos trabalhadores seja de tentativa de melhorias flagra-se ações diárias de negligências dos carregadores dos peixes que quando chegam para a entrega depositam sob as superfícies aptas a contaminação. Como exposto também na figura 10, um saco de fibra contendo pirarucu a ser congelado e posteriormente: pode-se observar também, na figura 10, pirarucu congelado em saco de fibra para posterior comercialização.

Figura 10 - Disposição da vala de escoamento da água na feira do peixe



Fonte: Pinheiro, 2018.

Sobre as valas apresentadas na figura 10 e o sistema de esgoto inexistente, os trabalhadores descreveram que não há um sistema de drenagem para o escoamento da água e dos resíduos produzidos na feira. Os frequentadores reclamam das aberturas das “valas” no meio dos corredores para funcionar como canal que escorre a água e todo material despejados da feira, como diz o entrevistado 2: *“a única coisa que eles fizeram foi começar a fechar essas valas do meio do corredor que antes tínhamos que por madeira porque os clientes caiam”*. Como apresentado pelos trabalhadores, as valas começaram a ser tampadas (Figura 11), pois o mau cheiro espantava os clientes.

Durante a realização da pesquisa, uma equipe da prefeitura iniciou os trabalhos de reparos estruturais nas valas que liberava odores e fazia com que a feira ficasse desagradável para os clientes, porém, outro problema emergiu, o acúmulo dos resíduos e água parada nas valas tampadas o que não eliminou os odores totalmente, pois quando os trabalhadores chegavam para abrir seus boxes o odor era insuportável e só melhorava quando os mesmos jogavam.

Figura 11 - Valas de escoamento da água na feira do peixe já fechadas.



Fonte: Pinheiro, 2018.

Contudo, diante de todas as problemáticas delineadas notou-se que alguns entrevistados mesmo em condições precárias para realização das suas atividades de trabalho estavam satisfeitos com o ambiente, como comentado por eles: *“Porque o que precisava eu já fiz”* (Entrevistado 3, 23 de dezembro de 2017). *“Do jeito que tá está bom”* (Entrevistado 6, 27 de dezembro de 2017). *“Acho que desse jeito tá bom”* (Entrevistado 12, 28 de dezembro de 2017).

Para as categorias, higienização dos banheiros, houve várias críticas dos sujeitos, uma vez que é um ponto essencial em um ambiente, onde os trabalhadores passam a maior parte do seu tempo nesse local. No caso dos banheiros, os mesmos estavam sem condições de uso, trancados e, quando abertos cobra-se uma taxa de uso, como pode ser observado na figura 12. Como reportaram-se os entrevistados:

Os banheiros são imundos e não tenho coragem de fazer nada nele. (Entrevistado 4, 23 de dezembro de 2017).

São péssimos, só vive trancados, você já viu mercado com banheiro trancado. (Entrevistado 6, 27 de dezembro de 2017)

Falta mais higiene, são muito feios”. (Entrevistado 3, 23 de dezembro de 2017)

É tudo sujo, falta água e higiene e deixam a desejar, fica é trancado”. (Entrevistado 7, 27 de dezembro de 2017)

Figura 12 - Banheiros Interditados para o uso dos Trabalhadores.



Fonte: Pinheiro, 2018.

É notório o descontentamento de 100% dos trabalhadores em relação ao banheiro que é de fundamental importância em um ambiente de trabalho seja ele do mais simples ao mais sofisticado. Pois, a saúde desses trabalhadores não pode ser exposta a risco por deixarem de realizar as necessidades fisiológicas.

Sobre a infraestrutura externa, os trabalhadores descreveram que nesse lugar seria uma creche ou escola, mas pelo perigo que o mercado antigo apresentou, a prefeitura transformou em feira. Entretanto, os sujeitos mostraram-se descontentes com a acessibilidade, a rua é estreita e de difícil acesso, sem local adequado para o estacionamento, como descreveu:

Tem cliente que nos diz que não virá mais aqui, porque quando deixa a moto num canto quando volta foi fechado e isso atrapalha, já ouvi tanta coisa por falta de local para estacionar que as vezes nem tenho resposta, uma vez o cliente me disse que é por essas razões que ele prefere comprar na feira dos Tikuna que é mais prático. (Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017)

A partir dos depoimentos dos sujeitos, observações e anotações realizadas evidenciaram a importância da estruturação de um estacionamento

para a atender e fluir a dinâmica de movimentação, principalmente nos finais de semana. Relatos também foram detectados sobre as categorias: condições da cobertura, iluminação e ventilação. Os quais foram apresentados pelos próprios trabalhadores:

Não presta quando chove molha tudo, parece que estamos fora de uma cobertura porque precisa de uma boa arrumação. **(Entrevistado 2, 23 de dezembro de 2017)**

Não porque aqui foi eu mesmo que coloquei, nos outros boxes ninguém tem, só que tem dias aqui que o calor é terrível e não tem como essa abertura ali em cima ventilar. **(Entrevistado 4, 23 de dezembro de 2017)**

Até uns quatro dias atrás estava muito ruim, mas mandaram trocar umas lâmpadas. Só que mesmo assim ainda se torna escura aí nesse meio, a gente aqui não porque é aberto ali em cima e clareia. **(Entrevistado 1, 23 de dezembro de 2017)**

O estudo da infraestrutura e condições higiênico-sanitárias a partir dos depoimentos orais dos trabalhadores imersos nessa dinâmica diária da feira do peixe permitiu analisar uma diversidade de problemáticas que conduzem as precárias condições de funcionamento de um ambiente, que deveria ser altamente confiável aos olhos dos clientes e aos padrões estabelecidos pelas normas da ANVISA.

Longe de alcançar esse padrão que deveria ser conduzido pelos órgãos competentes, os trabalhadores da feira do peixe, com pouca instrução sobre como deve ser o trabalho de comercialização de peixes, levam as atividades como aprenderam com os seus antepassados. Salienta-se que a feira é um ambiente realizado por profissionais amadores, que buscam algumas alternativas para melhorarem seus boxes, sem o devido acompanhamento técnico, gerando em alguns casos mais problemas, como a inserção de ventiladores, pias inadequadas, azulejos nas bancadas, alumínio nas mesas, etc., tudo conduzindo a mais contaminações e disseminação de microorganismos.

Portanto, a profissionalização e estruturação da feira do peixe deveria ser o primeiro passo para construir e reconstruir saberes tradicionais, atrelados a mudanças ao bem-estar e sanidade do funcionamento e comercialização dos produtos que, atualmente não atendem aos padrões preconizados pela ANVISA.

3 O TRABALHO: ENTRE FAMILIAS CONSTRUÍDO PROFISSÕES

A pesca e as atividades relacionadas direta e indiretamente a ela, é uma das atividades que se destaca no estado do Amazonas. Esta atividade tem recorrência com a comercialização de peixe no município de Tabatinga com os trabalhadores da feira do peixe, e se caracteriza na região como a que mais integra o grupo dos alimentos altamente perecíveis. Para Rapozo e Witkoski, 2009, p. 15:

A pesca é uma das dimensões da realidade que marca historicamente as atividades desenvolvidas pelos grupos sociais na Amazônia desde o período anterior a colonização. A importância de seu desenvolvimento e aperfeiçoamento através dos pescadores e habitantes das várzeas e terras-firmes da região demonstra a capacidade de articulação de um modo de vida muito singular, onde o domínio do saber prático movimenta-se considerando a dinâmica da vida que corre nos rios da Amazônia, na sazonalidade dos períodos hidrológicos e nas transformações que atendem aos interesses dos homens como agentes sociais interessados que se apropriam dos recursos pesqueiros.

Durante o desenvolver da pesquisa foi possível notar que para esses trabalhadores a atividade é constituída de alegria, fonte de renda familiar, lazer e alimento, pois é um trabalho passado de modo geracional, 60% dos entrevistados afirmou que aprendeu todo trabalho da Feira, com os pais diretamente, 40% afirmou que aprendeu com os tios e primos, onde aprenderam desde suas moradas as margens dos rios até a chegada na cidade. Como observa-se nos discursos abaixo:

Quem nos ensinou foi nossos pais, mais parou em nós porque o mundo mudou e já vimos coisas novas para nossos filhos. **(Entrevistado 13, 11 de maio de 2018).**

Aprendi tudo com os meus pais, mas para meus filhos não quis oferecer essa vida, procurei fazer eles estudarem. **(Entrevistado 1, 11 de maio de 2018).**

Foi geracional até em mim e meus irmãos, já quando formei minha família busquei que eles estudassem, daqui um ano meu filho será médico e a outra dentista. **(Entrevista 7, 11 de maio de 2018).**

Eu aprendi tudo com meu pai estudei mais preferir ficar aqui porque aqui eu sou dono do meu trabalho, trago meu filho de 13 anos para aprender, mais digo que é melhor estudar. **(Entrevista 4, 11 de maio de 2018).**

De maneira simples, os sujeitos se comunicam e cooperam na realização de suas atividades dentro da feira para produzirem suas rendas e, se envolvem por completo na realização do trabalho.

De acordo com GORZ, 2005, (p. 17 e 18):

O operador deve "se dar" ou "se entregar" de maneira contínua a essa gestão de fluxo; ele tem de se produzir como sujeito para assumi-lo. A comunicação e a cooperação entre operadores são parte integrante da natureza do trabalho. O desempenho depende sobretudo, dos aspectos sistêmicos e das relações entre os indivíduos.

O trabalho se dá de forma harmônica entre os sujeitos, buscando sempre ser cooperativos naquilo que fazem, sabe-se que as relações no mundo atual se dão a partir da motivação das pessoas para com as tarefas por elas exercidas. Essa motivação para esses sujeitos é o sucesso de suas comercializações dentro da feira, os que os motivam é voltar para casa com o sucesso do trabalho que se define em poder ofertar o bem estar da família.

Não é a soma do trabalho dos indivíduos que conta, mas a qualidade e a pertinência das comunicações amarradas em torno do sistema produtivo. O trabalho não é mais mensurável segundo padrões e normas preestabelecidas. Não se sabe mais como definir as tarefas de maneira objetiva. O desempenho não é mais definido na relação com essas tarefas: ele tem a ver diretamente com as pessoas. O desempenho repousa sobre sua implicação subjetiva, chamada também "motivação" no jargão administrativo, gerencial. (GORZ, 2005, p. 18)

Diante das observações realizadas no período da pesquisa pode-se compreender que o trabalho para esses sujeitos se caracteriza em sobrevivência, uma maneira expressiva do ponto de vista cultural, por realizarem uma atividade comumente praticada por gente de ambos os sexos e de todas as idades e categorias sociais, uma vez que os mesmos fazem uso de um mesmo produto que é o peixe.

A maioria dos trabalhadores entrevistados começou muito cedo a trabalhar na roça, outros com a seringa e outros na pesca, portanto a responsabilidade pelo trabalho familiar iniciava desde a infância sem importar qual seria o sexo como pode ser observado no quadro 3, nas atividades diárias era comum todos terem o mesmo aprendizado.

Quadro 3: Disponibilidade de trabalhadores e tempo de serviço de ambos os sexos na feira.

Número de Entrevistado	Sexo	Idade	Naturalidade	Tempo de Serviço na Feira
1	M	48 anos	Atalaia do Norte – AM	+ 10 anos
2	M	43 anos	Atalaia do Norte – AM	+ 10 anos
3	M	47 anos	Benjamin Constant - AM	+ 10 anos
4	M	33 anos	Tabatinga –AM	+ 10 anos
5	M	47 anos	Atalaia do Norte – AM	+ 10 anos
6	M	66 anos	Tabatinga –AM	+ 10 anos
7	F	37 anos	Tabatinga –AM	+ 10 anos
8	F	64 anos	Benjamin Constant - AM	+ 10 anos
9	M	43 anos	Benjamin Constant - AM	+ 10 anos
10	M	42 anos	Tabatinga –AM	+ 10 anos
11	M	44 anos	Benjamin Constant - AM	+ 6 anos
12	M	40 anos	Benjamin Constant - AM	+ 10 anos
13	M	57 anos	Atalaia do Norte – AM	+ 10 anos
14	M	78 anos	Atalaia do Norte – AM	+ 10 anos
15	M	78 anos	Atalaia do Norte – AM	+ 10 anos

Fonte: Pinheiro, 2018

Durante a pesquisa foi possível identificar as trajetórias dos trabalhadores da feira do peixe para tentar compreender não a totalidade do que seria o trabalho na feira, mas algumas de suas facetas. As narrativas guiaram-se nessa descoberta do que é esse trabalho do comércio de alimentos na dinâmica da vida urbana. É importante considerar que são trabalhadores, donos de seus boxes, os quais atribuem uma trajetória de experiências, diversos clientes fiéis frequentam suas bancas semanalmente, pois o elo topológico com seus clientes também se permite dentro da feira.

Quando se fala de trabalho em relação a experiência para esses sujeitos nos referimos a “êxito”, pois não se trata de grandes empreendedores, mas sim de pessoas que de maneira simples buscam ultrapassar todos os obstáculos e construir uma carreira profissional com alegria de voltar para casa com o que comer e poder usufruir de lazer com suas famílias.

Diante das observações era notório que esses trabalhadores se consideravam vencedores frente a tantas mudanças e lutas da vida na feira, o sucesso se refere as correlação com a dimensão da vida prática de "seus negócios", que é a comercialização de peixe; afinal de contas, os mesmos arrumaram seus locais de venda e possuem inúmeros clientes fiéis, pois diz respeito sobretudo a sua aquisição em um trabalho que consideram prazeroso (mesmo que algumas vezes perigoso), mas continuam determinado nas formas de sociabilidade e nos laços afetivos que ao longo dos anos veem tecendo neste lugar.

Todo esse elo topofilico traz a dimensão do prazer ao trabalho que está sempre associada às vendas e às brincadeiras que configuram as relações entre os trabalhadores e cliente. Assim, revela um conjunto de esforços físicos e pessoais que acontecem antes, durante e depois das conjunturas de intercâmbio com o cliente. Os homens e mulheres que trabalham na feira levantam cedo, em torno das 4:30 horas da manhã, para prepararem todos os produtos que estarão em exposição quando os clientes chegarem, a feira abre as 5:00 horas da manhã para entrada dos clientes e fecha as 19:00 horas, essas atividades de abertura e fechamento é realizada pelo vigia disponibilizado pela prefeitura do município.

Analisando as contestações que essa categoria de trabalho perpassa e incluindo também as diversidades socioculturais relacionadas às diferentes formas de comercialização é que esses sujeitos compartilham saberes e artes de fazer suas especificidades. Para Certeau (1994), as artes de fazer seriam um conjunto de procedimentos ou "maneiras de fazer" que compõem a vida ordinária e que "inventam o cotidiano". "Essas maneiras de fazer constituem as mil práticas pelas quais os usuários se reproporiam do espaço organizado pelas técnicas da produção sociocultural." (Certeau, 1994, p. 41).

Os trabalhadores que participaram das entrevistas não tiveram outras experiências de trabalho além da seringa, pesca e depois a comercialização do peixe na feira que se tornou um trabalho geracional.

De acordo com Vedana, (2013, p: 56):

Essa opção, parece-me, resultou em um saber sobre o comércio que se acumula na rítmica do mercado, ou seja, nas repetições e recomeços a cada nova jornada. A escolha dos produtos, o trato com os clientes e os cálculos e táticas de venda fazem parte desse saber construído nas interações da feira livre e nessa experiência do comércio.

A experiência com a comercialização de peixe é vantajosa para esses trabalhadores, pois segundo os mesmos esse é um trabalho que lhes faz felizes diante do ensejo de realizarem o que sabem fazer.

Observando esses trabalhadores em suas práticas de trabalho, é possível compreender que são proprietários de seu próprio negócio e, que se torna um negócio da família, pois estes engajam-se nas tarefas mais básicas de seu processo de trabalho, como montar, limpar seu próprio boxe, tratar seus peixes e etc.

Observando as atividades e os gestos de trabalho de maneira superficial, no qual pode-se notar uma série de conhecimentos sobre economia, agricultura e alimentos, colocando esse trabalhador em sintonia com os processos de transformações sociais, econômicas e urbanas do município, o que os fazem querer melhorias para suas famílias, assim colocando os filhos no processo de ensino aprendizagem que a escola proporcionará, pois estes sujeitos não tiveram, e este vínculo educacional hoje os faz falta.

É importante frisar que todos esses saberes e experiências que conformam o trabalho, são vistos como peças fundamentais que têm a capacidade de interação com o outro e a vicissitude social com o cliente e mesmo outros sendo colegas de trabalho.

O amor pelo trabalho é o elo fundamental do trabalhador com o cliente, essa sociabilidade lhe faz um trabalhador urbano. Pois, é o decorrer de suas atividades que precisam dominar essa vicissitude, para construir os laços de reciprocidade com seus clientes, e assim, produzir sucesso na sua comercialização. Tudo isso os faz pensar que de um lado tem a sociabilidade como instrumento de trabalho, mas que de outro precisam desenvolver e ensinar suas práticas com a feira para aqueles que os filhos podem dar continuidade ao trabalho.

Existe uma grande complexidade das relações de trabalho que se configuram nesta feira: o elo familiar (como descrito abaixo pelos trabalhadores), a amizade que permite que um trabalhador circule em diferentes boxes, com combinações sobre o trabalho e o que vai receber por ele; bem como os arranjos para atividades específicas, como carregar o produto e tratar o peixe ou limpar o espaço depois da feira, assim como a construção de um saber relacionado a ele expresso abaixo:

Quando estamos aqui somos uma família, mas não buscamos diferenciar se somos de /sangue ou não. **(Entrevistado 13, 10 de abril de 2018).**

De trabalho e de família, porque somos primos, irmãos de sangue e coração. **(Entrevistado 1, 10 de abril de 2018).**

Além do trabalho somos unidos pelo sangue, aqui quase todos somos de uma só família. **(Entrevistado 2, 10 de abril de 2018).**

Nem sempre seus produtos são comprados neste lugar, uma vez que não existe manejo sustentável da comercialização do pescado no município, portanto, esses trabalhadores precisam recorrer aos outros municípios para poderem comercializar e continuar com sua garantia de renda. De acordo com os discursos dos trabalhadores é possível compreender de onde vem os peixes que estes comercializam no município:

O pessoal pede de outro canto como: Jutai, Fonte Boa. **(Entrevistado 4, 23 de dezembro de 2017).**

Eu compro de outros municípios para poder trabalhar nesse período, mas assim se torna menos lucro porque é mais caro o peixe legalizado e, não é tão simples porque é muita burocracia e aqui fica mais difícil porque aqui não tem representação do IBAMA e temos que fazer toda documentação por internet. Mandamos pedir sempre de: Fonte Boa, Tonantins e Jutai. **(Entrevistado 5, 23 de dezembro de 2017).**

Aqui tem a venda de peixe legalizado, tem os caras ali que compram de fora legalizado e vendem eles mandam buscar em: Fonte Boa. **(Entrevistado 6, 27 de dezembro de 2017).**

A gente manda buscar de Fonte Boa e dos frigoríficos de outros lugares, porque tem vez que eles ficam de olho e se pegarem ai é multa na certa, então é melhor não arriscar. **(Entrevistado 8, 27 de dezembro de 2017).**

É o jeito comprar de outros municípios, só que fica caro e as vezes os clientes reclamam, mas não sabe o que a gente passa, já fomos até preso e pagamos multas absurdas por tentar e não ter outra opção de pôr comida em nossas mesas. **(Entrevistado 10, 28 de dezembro de 2017).**

Como falei antes compro de outros municípios para vender nessa época, quando não vem procuro ficar sem vender, pois já não tenho mais condições de saúde para ser detido, como já fui, então procuro me manter das minhas economias. Algum tempo atrás eu fazia venda em banquinhas de bombons e cheetos na frente das escolas, mas comecei a fazer as economias e tem dado certo junto com a compra legalizada. **(Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017).**

Por muitos anos nessa época eu vendia bombons em caixinhas, cigarro e besteirinhas como bolacha e cheetos, mais a idade foi se aproximando e foi ficando perigoso para eu andar a noite, e agora fazemos as economias e compramos legalizados. **(Entrevistado 14, 29 de dezembro de 2017).**

Diante dos discursos pode-se vislumbrar que os trabalhadores da feira participam das dinâmicas urbanas, seja na elaboração do cotidiano da feira como um espaço de trocas e de sociabilidades, ou em suas estratégias de reelaborar seu trabalho, tendo em vista as logísticas que este trabalho os impõe às suas práticas. Porém, mesmo sem apoio à esta logística e a dificuldade de acessar esses produtos em outros municípios, esse trabalhador intensifica suas estratégias para trazer ao espaço urbano os produtos do mundo rural. Desta maneira é importante destacar que se a feira ainda faz parte do espaço urbano deste município, é porque essa forma de comercializar alimentos permanece plena na cultura e hábitos desses trabalhadores e clientes.

A feira é um ambiente de trabalho que proporciona uma rede de relações sociais, partindo do pressuposto que é um ambiente de festa, é difícil encontrar alguém que não goste de ir em uma, seja para fazer suas compras, encontrar um parente ou amigo, ou seja para trabalhar, portanto, essa variedade de atividades que pode ser realizada em uma feira a torna um ambiente no qual a sociabilidade é frequente, além de conseguir atrair muitos clientes.

Para Miranda, 2009, p. 51:

Elas **feiras** (grifo nosso) atraem uma gama enorme de consumidores, portadores de diversas expressões culturais, e refletem as necessidades da vida corriqueira deste povo batalhador, que procura realizar nas feiras tanto a venda de seus produtos, uma saída para as dificuldades que enfrentam no dia-a-dia, como o consumo de outros.

Desta forma percebe-se a complexidade de uma feira frente a sua importante representatividade socioeconômica no município, principalmente quando se trata de municípios de pequeno porte, no qual a feira se torna uma das principais fontes de comercialização, assim também abastecendo uma grande parcela da população no quesito alimentação e trabalho para aqueles que nela disponibilizam seu tempo. Assim, nos fazendo perceber que as relações constituídas na feira não estão apenas voltadas para comercialização, mas sim à valores e significados das relações sociais com os sujeitos, a qual pode ser observada na figura 13.

Segundo MORAES e SCHOR, 2009, p. 1 e 2:

A complexidade que envolve estes estudos acerca da economia da pesca na Amazônia fica explícita quando se expõem as formas

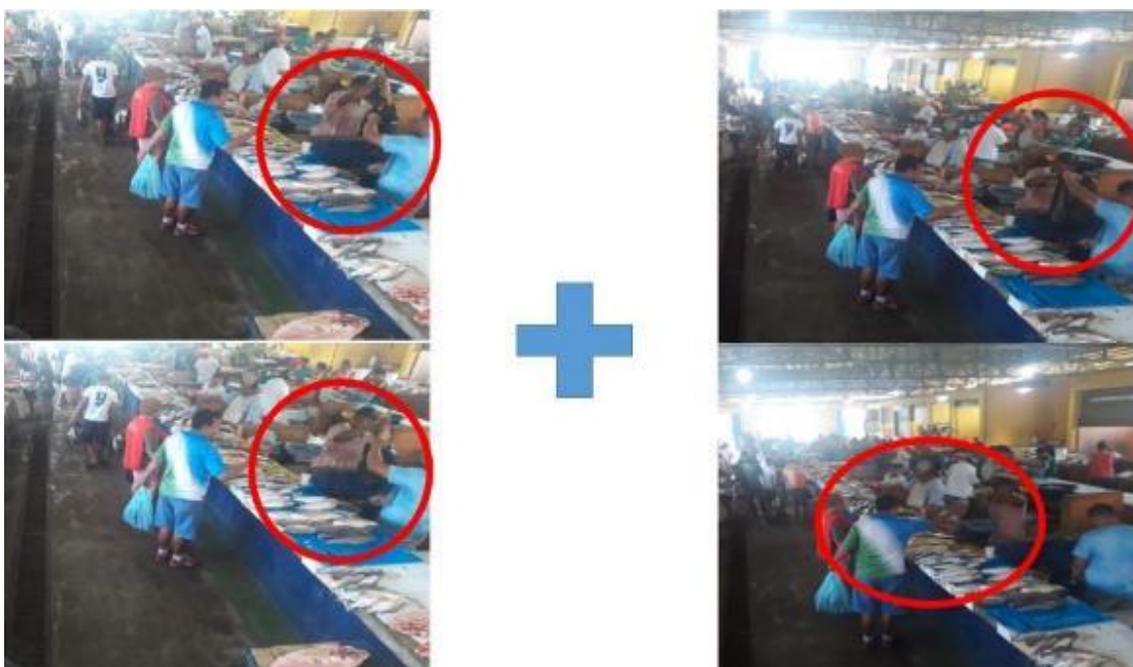
diversas que o peixe pode se apresentar tanto enquanto somente valor de uso quanto como mercadoria.

Porém, para esses trabalhadores o peixe ainda que não seja necessariamente só uma relação de feira, pois seu papel no fornecimento da alimentação da população urbana é exercida, como descreve Marx:

Uma coisa pode ser valor de uso, sem ser valor de troca. É esse o caso, quando sua utilidade para o homem não é mediada pelo trabalho. (...) Quem com seu produto satisfaz sua própria necessidade cria valor de uso mas não mercadoria. (...) Para tornar-se mercadoria, é necessário que o produto seja transferido a quem vai servir como valor de uso por meio da troca. (MARX, 1985, p. 49).

Desta forma na feira do peixe esse produto torna-se mercadoria, pois é transferido ao cliente para sua alimentação “valor de uso” por meio do dinheiro “troca”, como mostra a figura 13.

Figura 13 - Comercialização e relações sociais dos trabalhadores.



Fonte: Pinheiro, 2017

Na figura 13, além de se observar o produto como mercadoria, nota-se as relações de sociabilidade entre os sujeitos, um ajudando o outro a pôr seu produto na sacola para o cliente, o que comprova seus discursos quando dizem

que ali estão “independente dos laços de sangue”. Essas atitudes se tornam corriqueiras entre eles, onde um atende no boxe do outro, quando necessário.

Para Vedana (2004, p. 11), o hábito de “fazer a feira” reprime múltiplos elementos simbólicos que podem explicar à frequência dos consumidores à feira, como a relação de confiança entre o trabalhador e o cliente e as relações sociais que se estabelecem entre ambos e, até mesmo, uma ideia de “pureza” do alimento comprado em virtude da “possibilidade de tocá-lo, escolhê-lo, experimentá-lo com todos os sentidos”.

Na feira existe inúmeros produtos diferentes sendo comercializado, o que faz com que este ambiente fique mais diversificado para o cliente e, o que caracteriza o trabalho livre para os trabalhadores, uma vez que falta o peixe, tem a caça, o que faz eles continuarem em seus hábitos culturais e tradicionais. Durante a pesquisa foi possível identificar a venda de várias espécies de peixe e caça no ambiente da feira, descritos no quadro 4.

É importante salientar que esses trabalhadores tem uma vasta história neste lugar (destacado no quadro 5) uma vez que, em sua maioria estes tem vivência de 8 a 32 anos de trabalho no ambiente da feira e o tempo não pode mudar essa forma de trabalhar. Para eles a feira é como (Giannecchini, et al, 2007, p.13) descrevem: é um lugar que remete a festa, a brincadeira, a um ambiente em que certas regras de conduta são quebradas e outras reforçadas, e no qual trajetórias sociais diferentes se entrecruzam.

Quadro 4: Espécies de peixes e caças observado no ambiente da feira durante a pesquisa.

Número de entrevistados	Vendedor	Pescador	Tipo de porte	Tipos de peixe	Tipo de Caça	Tempo de Serviço na Feira
1	SIM	SIM	Grande, caça	Pirarucu e Tambaqui	Queixada, porco do mato, anta, paca e veado	20 anos
2	SIM	NÃO	Grande, caça	Pirarucu e Tambaqui	Queixada, porco do mato, anta, paca e veado	32 anos
3	SIM	NÃO	Grande	Pirarucu e Tambaqui	-----	32 anos
4	SIM	NÃO	Grande, caça	Pirarucu e Tambaqui	Queixada, porco do mato, anta, paca, capivara e veado	20anos
5	SIM	SIM	Grande	Pirarucu e Tambaqui	-----	26 anos
6	SIM	SIM	Grande	Pirarucu e Tambaqui	-----	20 anos
7	SIM	NÃO	Pequeno e caça	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, Jatuarana, mapará, curimatã, Pirabutão, Mandi, Surubim	Porco do mato, tatu, macaco, veado e anta	8 anos
8	SIM	SIM	Pequeno	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, Jatuarana, Bodó, Aruanã, Carauaçu	-----	32 anos
9	SIM	SIM	Pequeno	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, Bodó, Pirabutão, Jaraqui, Mandi, Tucunaré	-----	23 anos
10	SIM	NÃO	Pequeno e caça	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, pirapitinga, Surubim, Mandi, Aruanã	Macaco, anta, tatu, porco do mato e veado	22 anos
11	SIM	SIM	Grande e Caça	Pirarucu e Tambaqui	Queixada, porco do mato, anta, paca e veado	22 anos
12	SIM	SIM	Grande e Caça	Pirarucu e Tambaqui	Queixada, porco do mato, anta, paca e veado	9 anos
13	SIM	SIM	Grande	Pirarucu e Tambaqui	-----	32 anos
14	SIM	SIM	Grande	Pirarucu e Tambaqui	-----	30 anos
15	SIM	SIM	Pequeno	Pacu, Sardinha, Branquinha, Matrinxã, Cara, curimatã, jatuarã, pirapitinga, Aruanã.	-----	30 anos

Fonte: Pinheiro, 2017

Essas relações são bem valorizadas pelos trabalhadores, uma vez que, estes não têm outro meio de adquirir a renda familiar, em sua maioria esta é a única renda, uns e outros tentam fazer economias em casa para possíveis imprevistos no ramo da comercialização, como pode ser observado nos depoimentos:

Esse é o único meio de ganhar dinheiro, além disso não sei fazer mais nada, pois pelo que vejo hoje você tem que estudar muito para ter um emprego bom e eu não tive essa oportunidade, a vida me levou cedo pro seringal, depois a pesca, a venda de bombons em caixinhas na frente das escolas conciliada a venda de peixe, mas não deu certo então continuei com o que sei fazer, busco economizar para alguns imprevistos que possam acontecer, todos os dias retiro uma quantia da venda e guardo e só mexo no final do ano. **(Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017).**

Como vou saber fazer outra coisa se isso foi o que aprendi, gosto do que faço, de ver meus clientes podendo pegar no peixe e escolher o que ele quer levar. **(Entrevistado 2, 28 de dezembro de 2017).**

Aqui é muito difícil você fazer duas coisas, porque o pessoal vê logo como egoísta e isso atrai coisas ruins para nós, já tentei fazer outra coisa mais até ameaçado fui se continuasse, ninguém quer concorrência e aqui não temos isso fazemos o que sabemos e nos respeitamos. **(Entrevistado 4, 28 de dezembro de 2017).**

A maioria dos entrevistados sempre ganharam a vida com o trabalho advindo da agricultura familiar, desde muito cedo alguns iniciaram no seringal e com o passar do tempo tendo que buscar outros meios de sobreviver. Alguns iniciaram muito cedo com a pesca, e por sequência, a comercialização de peixe na feira, o que segundo eles lhes agrada e estão satisfeitos com a maneira de trabalharem, claro que com melhorias necessárias no ambiente da feira.

A comercialização se consagra para estes sujeitos com lazer, pois é neste momento que eles afloram todas suas habilidades diante dos clientes, segundo eles é necessário ter “jogo de cintura” se não você perde a venda. No ambiente a feira eles têm inúmeras formas de comercializar seu produto, as estratégias surgem como uma maneira de facilitar a venda e atração ao cliente, assim também demonstram suas formas de conservação para a venda, como pode-se observar nos discursos:

A gente tenta agradar o cliente, fazemos de tudo: trato o peixe, tico, as vezes salgo e vendo salmourado, vendemos por quilos e nossa maior estratégia é o congelamento para conservar. **(Entrevistado 1, 28 de dezembro de 2017).**

Uma das nossas maiores formas de conservar é congelando nas frizzes ou salgando, mais para vender para o cliente tiramos a escama, tiramos o bucho, muitos clientes pedem para cortar outros tirar e assim fazemos a critério do cliente. **(Entrevistado 5, 28 de dezembro de 2017).**

Buscamos sempre congelar para manter o peixe conservado ou salgamos no caso de alguns, dependendo do critério do cliente a gente, trata, tica, corta, vende em sartas, tira o bucho tudo do jeito que o cliente pedir. **(Entrevistado 6, 28 de dezembro de 2017).**

Aqui a gente faz de tudo precisa ter jogo de cintura para vender, então tem que: congela, salga, salmoura, escama, tica, tira o bucho, corta, faz as sartas, só falta mesmo pôr na panela. **(Entrevistado 7, 28 de dezembro de 2017).**

Temos que atrair o cliente então procuramos agradar fazendo a limpeza nos peixes, tirando a escama, o bucho, ticando, partindo em bandas e cortando. **(Entrevistado 8, 28 de dezembro de 2017).**

Eu deixo o cliente livre para escolher, mas sempre buscamos congelar para conservar o peixe, costumamos vender por quilo, tirar a escama, tiro o bucho, tiro a espinha, corto em bandas e a critério do cliente, algumas vezes salgo também e o cliente é livre para tocar o peixe, porque tem uns que preferem fazer isso para não se enganar com os olhos. **(Entrevistado 13, 28 de dezembro de 2017).**

Diante dos discursos pode-se compreender quais são as estratégias de comercialização e conservação que os trabalhadores realizam na feira do peixe, assim também, as várias maneiras de atrair o cliente para sua venda diária, como mostra a figura 14:

Figura 14 - Estratégias para comercialização dos peixes de porte grande.



Fonte: Pinheiro, 2018

Para VEDANA (2004, p. 48) na feira, os clientes “trocam receitas e apalpam os alimentos que estão soltos em cima da banca nada das embalagens plásticas do supermercado”. A experiência de apalpar os produtos é advinda de hábitos culturais das famílias, onde eram ensinados que é melhor ter certeza do que se estava levando para casa, por isso os trabalhadores não se irritam com essa rotina, uma vez que eles também têm esses hábitos.

Na figura 14 (A) é possível visualizar a escamação (tratar) e abertura de um Tambaqui (*Colossoma macropomum*) para retirada das vísceras (bucha), esta estratégia é utilizada pelos trabalhadores para atrair mais o cliente, já na figura 14 (B) este está cortado em bandas, uma outra forma de chamar atenção dos clientes com a visualização da carne do peixe, pois desta forma é possível olhar a cor e textura. Na figura 14 (C) pode-se observar pedaços de Pirarucu (*Arapaima gigas*) in natura (fresco) na exposição para comercialização em quilos, já na figura 14 (D) o mesmo exposto de maneira diferente, assim este, pode ser reconhecido pelo cheiro que exala pois passou por processo de conservação diferente que o fresco, o qual é reconhecido como salgado, também vendido por quilos.

Essa dimensão remete à visão da feira como o lugar das trocas comerciais, da compra e da venda dos mais variados produtos hortifrutigranjeiros, pecuários e manufaturados. É onde se praticam as mais variadas estratégias de comercialização através de preços reduzidos, que são resultantes do seu caráter de informalidade, da vulnerabilidade das mercadorias e da concorrência entre os feirantes para conquistar a fidelidade dos clientes. (DANTAS, 2008, p. 40)

Tudo isso são estratégias de comercialização que os trabalhadores fazem para atrair e despertar o poder de compra nos clientes como bem descrito acima por Dantas (2008). Esses sujeitos têm suas informalidades diferenciadas no que se diz respeito a preços, pois este item varia de acordo a localidade de onde vem o produto, mas estes não deixam de querer conquistar seus clientes e no momento da venda até esquecem de onde veio a mercadoria. Além das estratégias acima, que são de peixes de grande porte, existe as de peixe de pequeno porte que se diversificam também como mostra a figura 15.

Figura 15 - Estratégias de comercialização para peixes de porte pequenos



Fonte: Pinheiro, 2018

Quando se reporta a estratégia de peixe de porte pequeno pode-se encontrar nas suas mais variadas formas como mostra a figura 15 (A), onde o pacu (*Mylossoma Spp.*) ou outros peixes são oferecidos ao cliente já tratado (sem escamas), ticado e sem bucho (sem as vísceras), dessa forma apenas faltando fazer a lavagem necessária e dar o destino correto, podendo ser o almoço ou jantar.

Já na figura 15 (B) este é oferecido com escama e em sartas (arrumado em fileiras no cipó) e para os clientes que comprar desta forma podem optar para levar o peixe para casa e limpar ou se dirigir ao fundo da feira e pagar aos tratadores que se encontram lá, como mostra a figura 15 (C), mas o cliente tem escolha na hora da compra assim como tem sartas, também tem por quilo e, assim quem manda é o cliente, como mostra na figura 15 (D) os peixes na mesa em exposição.

Vale ressaltar que todos os conhecimentos são advindos da aprendizagem geracional, pois nenhum dos trabalhadores entrevistados tiveram cursos para aprender as habilidades que ali se destacam. Diante desses conhecimentos pode-se observar que um fazer-se trabalhador da feira depende de seus conhecimentos sobre o trabalho que irá realizar e sobre os alimentos que ali irá manusear, pois é necessário identificar de onde vem, o tempo de

maturação, como conservar, como comercializar e dentre outras habilidades realizadas por quem trabalha em uma feira, mas o principal sempre identificado foi o elo topofilico pelo seu trabalho, pois foi possível notar o prazer em exercer essa atividade diária, assim também os laços e a partilha entre esses sujeitos e seus clientes.

Ao longo do ano em função da sazonalidade do rio, a diversidade de peixes no mercado é diferenciada, porém sem muita heterogeneidade, para evidenciar tal informação durante a pesquisa foi possível montar um relógio de produção das espécies de peixe comercializada nesta feira, como mostra o quadro 5.

Quadro 5: Calendário da oferta de peixes ao longo do ano

Espécies	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Aruanã												
Matrinxã												
Bodó												
Branquinha												
Cara												
Carauaçu												
Curimatã												
Jaraqui												
Jatuarana												
Mandin												
Mapará												
Pacu												
Pirabutão												
Pirapitinga												
Pirarucu												
Sardinha												
Surubim												
Tambaqui												
Tucunaré												

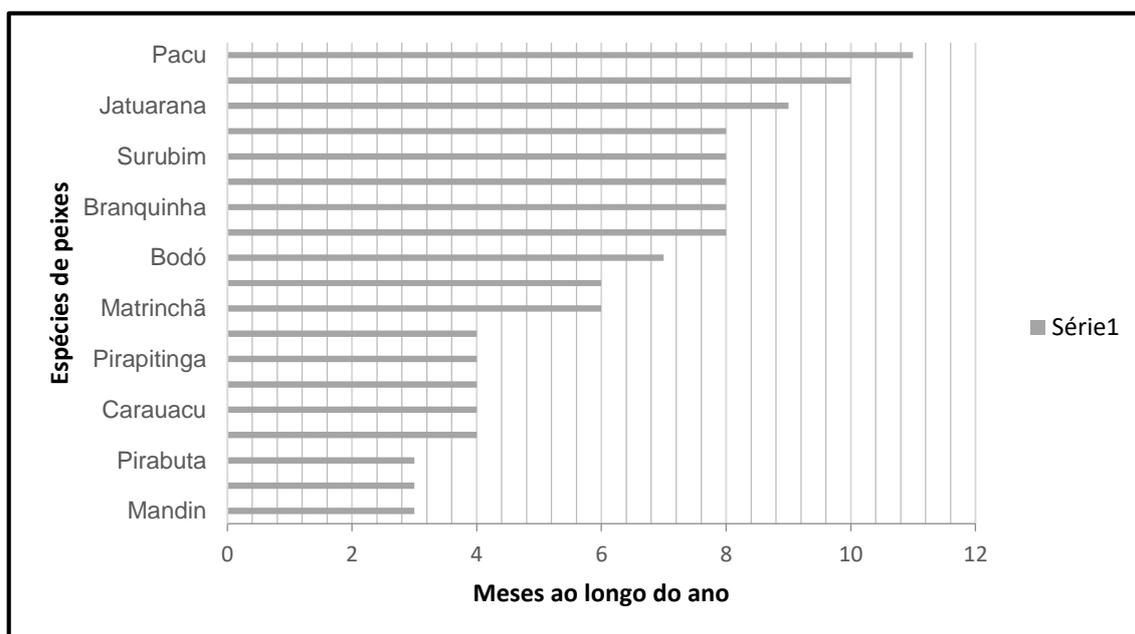
Fonte: Pesquisa de campo, dados coletados em 11 de Maio de 2018.
Elaborado por: Pinheiro, 2018.

De acordo com os trabalhadores existe uma grande disponibilidade de peixe durante todo o ano na feira, porém em dois meses do ano (março e abril) há uma queda na chegada de alguns peixes na feira, isso porque algumas espécies entram no defeso e pode ocorrer a fiscalização.

Pode-se observar em dezembro de 2017 até maio de 2018 essa queda pode estar inteiramente ligada a alta comercialização que ocorre na “semana santa”, a população tem a cultura e tradição religiosa de comer apenas peixe, isso faz com que esses trabalhadores busquem um grande armazenamento de peixe para esta semana e no decorrer do mês estes fiquem sem produto, levando a queda entre esses dois meses que é o tempo possível para os pescadores abastecerem novamente a demanda.

Mas, no que tange a oferta de peixes, ao longo do ano os de maior disponibilidade são o Pacu (*Mylossoma Spp.*), Sardinha (*Triportheus Spp.*), Jaturana (*Brycon sp.*), Tambaqui (*Colossoma macropomum*), Surubim (*Pseudoplatystoma fasciatum*), Pirarucu (*Arapaima gigas*) e a Branquinha (*Curimatella spp.*) que pode ser observado na figura 16.

Figura 16 - Gráfico da oferta de peixes do longo do ano



Fonte: Pesquisa de campo, dados coletados em 11 de Maio de 2018.
Elaborado por: Pinheiro, 2018.

Os meses de maior oferta de peixes na feira, são os meses de setembro, outubro, novembro, dezembro e janeiro, que compreendem os meses do verão e o início do inverno, como descreve HONDA, 1972, p. 97:

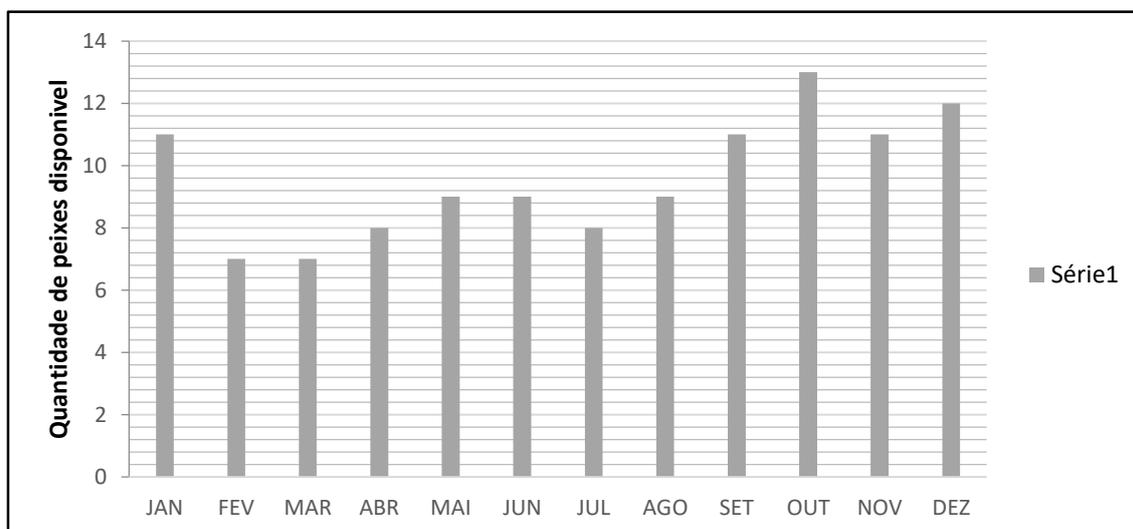
Os mercados de Manaus são abastecidos por peixes capturados principalmente nas regiões do Purus e Solimões. Outras regiões como Careiro, Paraná-da-Eva, Negro, Baixo Amazonas e Madeira contribuem em menor escala. A captura é realizada indiscriminadamente durante o ano todo, sendo considerado como safra o período em que as águas dos rios estão baixas, quando então, a pesca torna-se mais fácil.

O início do período de inverno (meses chuvosos) é compreendido pelos trabalhadores como necessário para adequação em suas dinâmicas de comercialização. Como descreve CARNEIRO et. al, 2009:

Compreende a dinâmica fluvial não só do ponto de vista hidrodinâmico, mas também biológico, como por exemplo, a migração dos peixes, sabendo que em determinada época do ano não se deve pescar, respeita esses limites. Através do conhecimento empírico acompanha o regime do rio diariamente e sabem informar em centímetros o quanto encheu, vazou e quando ocorre um repiquete, sem a utilização de régua linimétrica.

Além da disponibilidade ao longo do ano, pode-se compreender a partir dos dados coletados como esses peixes estão disponíveis ao longo de cada mês, como mostra a figura 17.

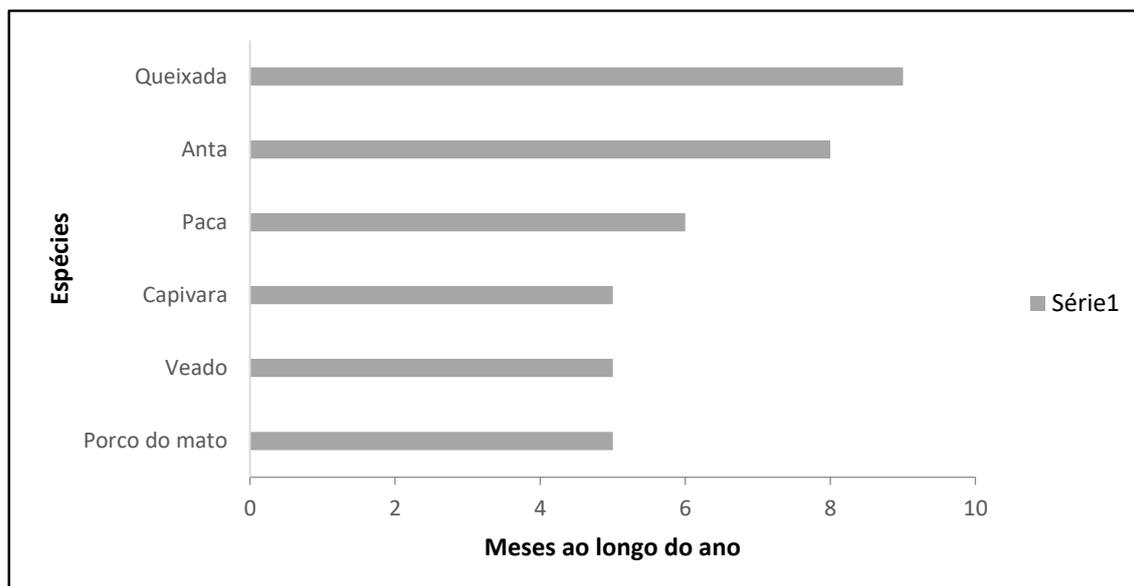
Figura 17 - Gráfico de disponibilidade de peixes ao longo dos meses



Fonte: Pesquisa de campo, dados coletados em 11 de Maio de 2018.
Elaborado por: Pinheiro, 2018.

A caça, a disponibilidade ao longo do ano, ocorre de forma mais intensa nos meses de maio, junho e julho, com ênfase para queixada, anta, paca e porco do mato, como pode ser observado na figura 18.

Figura 18 - Gráfico de oferta de caça do longo do ano



Fonte: Pesquisa de campo, dados coletados em 11 de Maio de 2018.
Elaborado por: Pinheiro, 2018.

Assim pode-se aferir que o trabalho na feira, além de ser balizado pelo saber geracional, ocorre a necessidade do saber acerca do sistema ambiental, no qual estão inseridos, uma vez que, a dinâmica cotidiana está atrelada a disponibilidade de pescado e caça.

4 CENSOS E CONTRACENSOS DO DEFESO NA FEIRA DE TABATINGA: ESTRATÉGIAS DE TRABALHO E COMERCIALIZAÇÃO

Em todo Brasil existem normas para a pesca, isso porque o período de proteção à reprodução natural dos peixes deve seguir a gestão do uso sustentável dos recursos pesqueiros, pois precisa-se de um meio ambiente ecologicamente equilibrado para dar condições mínimas de vida a toda biodiversidade da terra.

Diante das normatizações encontra-se na Constituição de 1988 em seu art. 225 e §3º, uma conscientização para a preservação do meio ambiente, e também imposição de medidas coercitivas nos âmbitos penal, administrativo e civil, aos infratores das normas, conforme:

Art. 225 - Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações.

(...)

§3º- "As condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente sujeitarão os infratores, pessoas físicas ou jurídicas, a sanções penais e administrativas, independentemente da obrigação de reparar os danos causados.

Portanto, essa conscientização já vem sendo promulgada a mais de 20 anos para assegurar aos recursos pesqueiros, um ambiente ecologicamente equilibrado, fazendo com que o homem tenha respeito pela natureza. Com intuito de melhorar a sustentabilidade ambiental é que os órgãos competentes, pela proteção ambiental, criaram um período destinado a proteção, preservação e conservação das espécies para atingir um manejo sustentável dos recursos pesqueiros no Brasil.

Este período é reconhecido por dois nomes: Piracema (é período de restrição de pesca e serve para garantir ciclo de vida dos peixes e assegurar a renovação dos estoques pesqueiros para os anos seguintes) e o Período do defeso (é o período que favorece a sustentabilidade do uso dos estoques pesqueiros e evita a pesca quando os peixes estão mais vulneráveis à captura, por estarem reunidos em cardumes). Portanto, ambos têm a mesma finalidade que é proteger a reprodução das espécies para garantir o ciclo de vida. Neste

trabalho distingue-se o que é cada termo, mas se deu ênfase na discussão com o termo período do defeso.

Todas as informações legais sobre o período do defeso podem ser esclarecidas a partir da Portaria IBAMA nº 48 de 05/11/2007 em seu art. 1º:

Art. 1º Estabelecer normas de pesca para o período de proteção à reprodução natural dos peixes, na bacia hidrográfica do rio Amazonas, nos rios da Ilha do Marajó, e na bacia hidrográfica dos rios Araguari, Flexal, Cassiporé, Calçoene, Cunani e Uaçá no Estado do Amapá.

O período do defeso é um momento necessário para a reprodução das espécies, pois no que se refere a feira do peixe a fiscalização é baixa nesse período, e havendo poucas informações das espécies que irão adentrar no defeso.

Durante a pesquisa que ocorreu de dezembro (dentro do período do defeso) a abril (fora do período do defeso), só foi identificado um cartaz informativo sobre o defeso na colônia de pescadores (figura 19 A), no início da pesquisa (dezembro dentro do período) e na feira (figura 19 B), só no mês de março (final do período do defeso). Como mostra a figura 19, um único cartaz na feira e na colônia de pescadores sobre o período em vigor.

Figura 19 - Cartaz informativo sobre as espécies proibidas do período de defeso



Fonte: Pinheiro, 2018.

No Brasil o período do defeso varia de região para região, o defeso se correlaciona com o período chuvoso de cada estado, o qual torna-se mais adequado para a reprodução e alimentação dos peixes.

No Amazonas este período tem durabilidade de quatro meses, ocorrendo entre o dia 15 de novembro até o dia 15 de março. Neste período aumenta a chuva na região, portanto, é terminantemente proibida a pesca profissional, e a pesca amadora só poderá ser realizada se os pescadores fizerem uso de caniço simples ou vara com molinetes, sendo limitado a quantidade de peixe e o tamanho, tudo isso em conformidades com as medidas estabelecidas para cada espécie.

A importância desse período é reconhecida pelos trabalhadores da Feira do Peixe, sabendo que os peixes nesse período estarão em reprodução e que assim, se torna mais fácil sua captura, portanto, não se pode pescar para a comercialização, enfatizando que a reprodução é necessária para a sustentabilidade do ambiente.

Que não se pode pescar porque os peixes estão na desova e por isso é proibida a venda para o peixe não ficar escasso, mas aqui não tem a devida fiscalização. **(Entrevistado 4, 23 de Dezembro de 2017).**

É o período da desova dos peixes e até esses crescerem mais um pouco, mas aqui não temos a devida conscientização da parte dos órgãos responsáveis. **(Entrevistado 6, 27 de Dezembro de 2017).**

É quando os peixes estão na desova aí eles chamam de período de defeso, quando proíbe a pesca, mas a gente nunca sabe direito as espécies que entram porque quase não temos informação por parte dos órgãos. **(Entrevistado 7, 27 de Dezembro de 2017).**

Sei pouco, mas acho que o bastante que é ilegal vender nessa época e que é o tempo que os peixes desovam. **(Entrevistado 10, 28 de Dezembro de 2017).**

É a época que temos que evitar a pesca quando os peixes podem ser mais prejudicados na reprodução, porque vão sempre ser encontrados em cardumes, eles estão no período de reprodução, a gente consegue identificar por causa do período chuvoso. **(Entrevistado 13, 28 de Dezembro de 2017).**

No discurso dos sujeitos é notório que os resultados observados destacam uma relação de impasse entre as formas de informação (conscientização e fiscalização) dos órgãos responsáveis e o manejo desses recursos, refletindo uma falta de diálogo entre os envolvidos no processo e um

impasse na hora de aplicar a Legislação Ambiental. Durante a pesquisa foi possível identificar a venda de espécies que estavam no período do defeso e, quando questionado aos entrevistados o porquê da venda, a maioria justificava que é era por causa do sustento familiar e que não recebem seguro defeso.

Não tenho outra alternativa, desde pequeno trabalho com a pesca e a venda de peixe, não sei fazer outra coisa além disso, e se não vender quem vai sustentar minha família? O dinheiro do seguro defeso é só para os pescadores e nem recebem na data certa para querem cobrar que cumpram com as normas. **(Entrevistado 4, 16 de Março de 2018)**

Eu venci a vida com meu sustento a partir dos peixes, não sei fazer outra coisa, daqui tiro o sustento da minha família e posso ajudar meu pai que já não tem tanta condição de trabalho na feira. Não tem como a gente não vender no defeso, pois não nos dão nenhum centavo, o que eles fazem é sempre nos multar, mas esquecem que é dever deles fiscalizar e nos dá suporte nesse período, é muito fácil proibir só com os papéis e não cumprir com o que eles mesmo criam, coitado dos pescadores nem recebem o seguro na data certa, esse ano nem receberam ainda. Então, as coisas precisam ser mais organizadas. **(Entrevistado 5, 16 de Março de 2018)**

Tudo que faço é o que sei e para sustentar meus filhos, mas o pessoal (órgãos competentes) só quer cobrar e esquece que sempre vivemos disso, não adianta eles só pegarem nossos produtos, porque quem recebe o benefício são os pescadores e eles é quem nos abastecem, então, implantar o manejo aqui porque nem sempre a gente conseguiu comprar legalizado. **(Entrevistado 6, 16 de Março de 2018)**

No interior do Amazonas nem todos os pescadores são contemplados com a política pública do seguro defeso, o que acarreta o descumprimento da legislação sobre este período, portanto a maioria do homem rural tem que trabalhar sob sol e chuva, na enchente e na vazante para manter sua sobrevivência como relata SHERER:

Essa política compensatória é excludente, uma vez que para aceder aos serviços sociais, é necessário contribuir para previdência. Fica a questão: como os ribeirinhos e outros segmentos da população rural podem contribuir se não têm renda fixa e/ou vivem dos recursos da natureza para sobreviver, como vimos nas páginas anteriores desse escrito? Já se sabe que para reduzir as desigualdades sociais e, portanto, a possibilidade de cidadania, não bastam somente as políticas sociais compensatórias, se estas não forem acompanhadas de políticas públicas distributivistas. O homem rural do Amazonas não conta com uma política agrária e nem agrícola no mundo do trabalho. Faltam-lhes tudo. É na *lida* diária, sob o sol e a chuva, na enchente e na vazante, enfrentando a agruras do mundo rural que busca as condições de sobrevivência. (SHERER, 2011, p. 8)

No decorrer das entrevistas apenas um dos quinze entrevistados é cadastrado como pescador na colônia, mas até meados de abril ainda não havia recebido o benefício, o defeso em Tabatinga não é diferente de outros lugares, pois mesmo com toda legislação acontece as infrações, seja ela no interior do estado ou na capital, como descreve FEIO:

Em Manaus, a comercialização do pescado à varejo ocorre normalmente em mercados municipais, feiras e supermercados, no entanto, os consumidores preferem adquirir o pescado nas feiras da cidade, alegando que nestes locais os preços são menores e a variedade de espécies muito maior do que nos supermercados(...). A forma de comercialização do pescado se mantém a mesma, independentemente do período do ano, no entanto, observa-se que no período de defeso (novembro a março) as espécies protegidas pela Portaria N°48\2007 e pela Instrução Normativa N°35\2005 apresentam um aumento significativo no valor de comercialização. Estes documentos oficiais proibiram a captura, transporte, comercialização, armazenamento e beneficiamento da pirapitinga, mapará, sardinha, pacu, aruanã, matrinxã e tambaqui. Observa-se, no entanto, que, foi possível encontrar algumas dessas espécies sendo comercializadas diariamente nas feiras de Manaus, sem que haja nenhum um tipo de fiscalização por parte dos órgãos competentes. (Feio, 2015, p. 5 e 20)

Pode-se observar que a diversidade de espécie comercializada no período de defeso e fora do defeso não sofre diferença na feira, durante a pesquisa (dentro período do defeso) viu-se uma grande disponibilidade das espécies protegidas sendo comercializadas e a grande procura pelas mesmas. As espécies mais procuradas nesse período são: o pacu, sardinha e a matrinxã (peixe de porte pequeno) o Tambaqui e o Pirarucu (peixe de porte grande). Além dessas espécies outras que também estavam no defeso puderam ser observadas, o IBAMA, Portaria N°: 48/2007, estabelece sobre as espécies protegidas o seguinte:

A proibição a captura, o transporte, a comercialização, o armazenamento e beneficiamento da pirapitinga (*Piaractus brachypomus*), mapará (*Hypophthalmus* spp.), sardinha (*Triportheus* spp.), pacu (*Mylossoma* spp.), aruanã (*Osteoglossum icirrhosum*) e matrinxã (*Brycon* spp), no período de 15 de novembro a 15 de março.

Uma vez que a legislação também protege as espécies de porte grande como descrito nas instruções da Normativa N°1\2005:

Proíbe anualmente a pesca, o transporte e a comercialização do pirarucu (*Arapaima gigas*) no estado do Amazonas, durante o período

de 1 de junho e 30 de novembro, podendo ser comercializado somente a parcela oriunda da piscicultura e licenciada por órgãos competentes e autorizados pelo IBAMA. Já a Instrução Normativa N°35\2005 proíbe anualmente, no período de 1 de outubro a 31 de março, a pesca, o transporte, a armazenagem, o beneficiamento e a comercialização do tambaqui (*Colossoma macopomum*) na bacia hidrográfica do Rio Amazonas.

Também pode-se observar a comercialização de peixe legalizado na Feira (Anexo B), advindos da piscicultura e que estão dentro das normas regidas pelo IBAMA. Diante deste fato, compreende-se que já existe uma parcela dos trabalhadores que está se conscientizando que o período do defeso é de extrema importância para a sustentabilidade do meio ambiente. Quando questionados sobre onde e como eles vendem os peixes nesse período, a maioria destaca a compra em outros municípios como: Jutaí, Tonantins, Fonte Boa e São Paulo de Olivença, mas nem sempre essa compra legalizada é possível e aí, é necessário ofertar as espécies que estão no defeso, pois são as que mais chegam, como pode ser observado nos discursos dos sujeitos:

Quem compra por outros lugares como Fonte Boa, Jutaí vende sem medo e outros vendem assim mesmo correndo o risco de o IBAMA tomar, o difícil é que as vezes, não temos mesmo como comprar de fora e aí temos que vender o que tem, só que os caras não fiscalizam nos lagos aí o peixe chega para nós. **(Entrevistado 1, 23 de Dezembro de 2017)**

Eu compro de outros municípios (Fonte Boa, Jutaí, Tonantins e São Paulo de Olivença) para poder trabalhar nesse período, mas assim o lucro é menor, porque é mais caro o peixe legalizado e, não é tão simples porque é muita burocracia e aqui fica mais difícil, porque aqui não tem representação do IBAMA e temos que fazer toda documentação por internet e a gente não sabe mexer com computador, meu filho é que organiza o pedido e a declaração de estoque. **(Entrevistado 5, 23 de Dezembro de 2017)**

Tem que trazer de outro lugar para vender e alguns tem que vender na marra porque tem que sustentar a família, mas aí corre o risco de quando os caras resolverem aparecer tomarem. **(Entrevistado 6, 27 de Dezembro de 2017)**

A gente manda buscar de Fonte Boa e dos frigoríficos de outros lugares, mas as vezes temos que vender assim mesmo, mais com cuidado porque tem vez que eles ficam de olho e se pegarem aí é multa na certa. **(Entrevistado 7, 27 de Dezembro de 2017)**

As vezes compramos de outros municípios, mas é muito custoso, e algumas vezes somos tentados a vender porque temos que sobreviver, mas os caras só querem cobrar de nós que se quer ganhamos o seguro defeso e os pescadores que recebem eles nem fiscalizam. **(Entrevistado 8, 27 de Dezembro de 2017)**

É o jeito comprar de outros municípios, mais aí fica caro e as vezes o cliente reclama, mas não sabe o que a gente passa, já fomos até preso e pagamos multas absurdas por tentar pôr o pão em nossas mesas. **(Entrevistado 9, 28 de Dezembro de 2017)**

Tenta vender os que não estão no defeso, mas é muito difícil não pegar desses, pois são os que mais chegam e se a gente não comprar para revender vai passar fome com a família porque não tem outra coisa para fazer. **(Entrevistado 10, 28 de Dezembro de 2017)**

A gente tenta evitar, só que os pescadores na maioria das vezes só trazem os peixes que estão na lista e aí, a gente não tem saída, aí é muito fácil a fiscalização só acontecer aqui dentro do mercado, ao invés de acontecer na raiz que é os lagos. **(Entrevistado 11, 28 de Dezembro de 2017)**

Como falei antes compro de outros municípios para vender nessa época, quando não vem procuro ficar sem vender, pois já não tenho mais condições de saúde para ser detido, como já fui, então procuro me manter das minhas economias. Algum tempo atrás eu fazia venda em banquinhas de bombons e cheetos na frente das escolas, mas comecei a fazer as economias e tem dado certo junto com a compra legalizada. **(Entrevistado 13, 28 de Dezembro de 2017)**

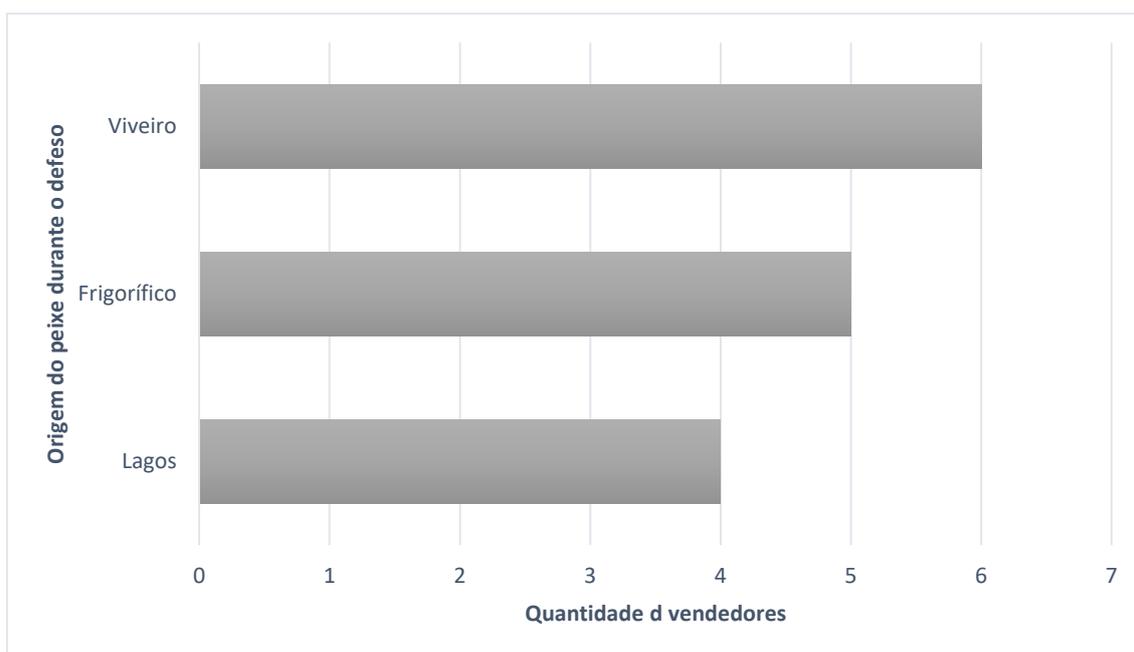
Por muitos anos nessa época eu vendia bombons em caixinhas, cigarro e besteirinhas como bolacha e cheetos, mais a idade foi se aproximando e foi ficando perigoso para eu andar à noite, e agora fazemos as economias e compramos legalizados. **(Entrevistado 14, 29 de Dezembro de 2017)**

Diante dos discursos é notório que o período de defeso da pesca é de extrema importância ambiental para esses trabalhadores, pois estes reconhecem que é através dele que pode-se garantir a manutenção da reprodução das espécies.

Ainda pode ser visto nesses discursos que há falhas no que diz respeito aos órgãos públicos competentes, pois na tentativa de garantir a continuidade dos recursos pesqueiros, e com intuito de evitar um impacto ambiental que envolve toda a coletividade, acaba-se gerando um impacto econômico para esses sujeitos que por vezes investem o pouco que tem.

É claro que só os pescadores trazerem para eles não justifica o descumprimento da legislação, mas não se pode deixar de analisar a essência cultural e geracional desses trabalhadores, uma vez que os peixes que eles comercializam em sua maioria vêm de lagos e viveiros como pode ser visto na figura 20. A figura apresenta os 15 sujeitos da pesquisa, que durante o defeso 5 compram de frigorífero, 6 de viveiro e todos os 15 também compram de lagos, assim, afere-se que 4 compram exclusivamente de lagos.

Figura 20 - Gráfico de origem do peixe durante o defeso



Fonte: Pesquisa de campo, dados coletados em 11 de maio de 2018.
Elaborado por: Pinheiro, 2018.

Sabe-se que esse descumprimento pode causar vários problemas para toda sociedade local, pois durante a pesquisa pode-se observar que há momentos em que tem abundância de espécies, mas em outro momento quando acaba os estoques estes ficam com redução da oferta para a comercialização, além de o valor praticado na feira aumentar. Esse aumento varia muito entre o período fora do defeso (abril a junho) e dentro do defeso (novembro a março), pois fora do defeso as espécies podem circular livre então, a demanda aumenta e o valor cai, mas no período do defeso as demandas caem pelas espécies estarem protegidas e o valor aumenta em relação aos outros períodos.

O aumento de valores no período de defeso, a grande captura das espécies pelos pescadores nesse período, uma vez que a oferta cai o valor aumenta e isso lhes garante mais lucro. Como descreve FEIO em sua pesquisa:

Os preços de comercialização das espécies protegidas variaram muito entre o período de não defeso (abril a julho) e de defeso (novembro a março), período este que as espécies protegidas são comercializadas a preços mais elevados em relação a outros períodos nas feiras de Manaus. O aumento do preço do pescado durante o defeso, que ocorre devido à redução da oferta das espécies protegidas no mercado, acaba estimulando os pescadores a continuarem capturando durante o defeso para atender à demanda e garantir maior lucratividade com a comercialização do pescado. (Feio, 2015, p. 21)

Com a insuficiência da fiscalização dos órgãos competentes, situação que deve ocorrer por falta da instalação do IBAMA no município, surge as estratégias de comercialização dentro do período de defeso, tais estratégias tornam-se rotineiras até quando acontece uma ação repreensiva como a apreensão que ocorreu em 20 de maio de 2018 relatado na reportagem (Anexo A). Essas ações não ocorrem com frequência, mas sempre que é realizada faz com que os trabalhadores fiquem mais receosos e acabem deixando as atividades proibidas no defeso um pouco de lado, porém as oportunidades de comercializar surgem novamente e estes retomam como atividade normal, já que a fiscalização pode demorar para ocorrer outra vez.

De acordo com SIRVINSKAS, (2008, p. 58):

Há necessidade de analisar todas as consequências possíveis e previsíveis da intervenção no meio ambiente, ressaltando os benefícios que essa medida pode trazer de útil ao ser humano sem sobrecarregar sobremaneira o meio ambiente. Em outras palavras, devem ser sopesadas todas as implicações do projeto a ser implantado na localidade, tais como: aspectos ambientais, aspectos econômicos, aspectos sociais etc. Nenhum aspecto pode sobrepor-se ao outro, ou seja, o conjunto dessa análise deve ser favorável ao meio ambiente – pender do lado ambiental.

Comercializar no defeso tem vantagens e desvantagens para esses trabalhadores e, para o meio ambiente apenas as desvantagens. Enquanto o lucro para os trabalhadores é maior comercializando no defeso, as multas, se forem pegos nas fiscalizações, podem ser com valores mais alto do que tenham gasto na compra do peixe e provavelmente não compense tamanha infração. Já o meio ambiente das ações acometidas no defeso, a falta de fiscalização e sensibilização desses indivíduos podem acarretar em perdas enormes para a reprodução dos peixes no ano seguinte.

Portanto, as falhas em ações do poder público com as fiscalizações para garantir o gerenciamento dos recursos pesqueiros e naturais da Amazônia, acabam sem querer favorecendo o aumento da exploração desses recursos. Se a fiscalização caminhasse junto ao trabalho de sensibilização dos sujeitos, poderia contribuir para que a recuperação da visão do homem como parte integrante da natureza, o fizesse mais responsável de suas ações e conscientes do meio que integra.

Durante a pesquisa surgiram inúmeras inquietações as quais os próprios sujeitos relataram em suas entrevistas, em relação a normativas das portarias que regulamentam o defeso adotadas pelo IBAMA, como: a) as definições desse período acontece em uma instância maior, sem a presença dos pescadores, assim descartando o saber local desses sujeitos; b) os pescadores não entendem porque o defeso deles é na mesma data, sendo que o defeso deles deveria ser diferente por regiões dentro do Estado pois o período da subida e descida da água varia nas diferentes regiões do Amazonas e assim, essa data acaba os prejudicando, c) cadastrar os marreteiros (quem comercializa o peixe) no seguro defeso, para assegurar o sustento da família neste período e garantir a sustentabilidade dos recursos e, d) não é realizada nenhuma ação de sensibilização antes de adentrar o período de defeso para diminuir as infrações de apreensão e multas cometidas nesse período.

Essas são algumas inquietações dos trabalhadores em relação as ações do período do defeso no Amazonas, mas que corrobora com o trabalho de PIEVE et al. 2008:

Entretanto, existem muitas incongruências nas portarias do IBAMA que regulamentam os períodos de defeso ou piracema, pelas seguintes razões: i) esses períodos são definidos em uma instância maior, da qual os pescadores não participam e sendo assim não legitimam totalmente a medida (Pieve, 2006); ii) os pescadores da área de água doce da Lagoa dos Patos, não entendem porque o defeso deles é em período diferente da área estuarina da mesma lagoa e se sentem prejudicados por tal fato; iii) é permitido o comércio de apetrechos que são proibidos de uso pelo pescador (como, por exemplo, as redes de malha muito fina que capturam peixes em estágios juvenis); iv) como a piracema do bagre (*Siluriformes*) (janeiro a março) é posterior a piracema geral, não tem como colocar a rede na água e impedir que o bagre entre (Coelho de Souza et al., 2007), o mesmo acontece com a pesca do linguado (*Paralichthys orbignyanus*) liberada o ano inteiro; e v) porque os períodos de defeso são restritos aos pescadores artesanais (Coelho de Souza et al., 2007).

São situações como essas que acabam por corroborar com os descumprimentos de determinadas leis promulgadas no estado, a comercialização dentro do período do defeso acontece com algumas estratégias utilizadas pelos trabalhadores não para violar a lei, mas sim para garantir a sobrevivência de pessoas que não sabem fazer outra atividade e não tiveram oportunidade de estudo nos tempos de crianças.

Sabe-se que existem dois lados nessa questão, onde há uma legislação imposta e restritiva que visa a punição contra os crimes ambientais e de outro, a população que depende da utilização desses recursos naturais para sua sobrevivência, mas que se trabalhada com a sensibilização de como utilizar esses recursos, pode-se atingir o nível de exploração sem causar total destruição, pois não será apenas com punição que esse conflito ambiental será resolvido.

As estratégias de comercialização no período do defeso, que para os órgãos competentes pela fiscalização é uma forma de burlar a lei, mas para os trabalhadores é forma de garantir a renda familiar e a lealdade com os pescadores fixos. Algumas dessas estratégias podem ser observadas no quadro 6, abaixo:

Quadro 6: Estratégias de comercialização no defeso e quantidade de trabalhadores que utilizam as estratégias.

ESTRATÉGIAS	QUANTIDADE DE TRABALHADOR QUE UTILIZA
Guarda em outro lugar fora da Feira	15
Traz aos poucos para Feira	15
Avisa o Cliente quando tem	10
Traz por encomenda	8
Paga alguém para avisar quando os “caras” estão vindo	15
Faz entrega na Casa do Cliente	9
Venda Legalizada	6

Fonte: Pinheiro, 2018.

É importante salientar que mesmo sendo poucos os trabalhadores que comercializam o peixe legalizado no período de defeso, já surge uma compreensão de que precisa-se trabalhar conforme configura-se a lei, pois mesmo se tendo esse esforço para compreender que esse período é de extrema necessidade para o equilíbrio ecológico do ambiente, esses trabalhadores cogitam que haja uma organização para que o diálogo possa acontecer entre

órgãos competentes e os sujeitos interessados na utilização dos recursos naturais.

Os trabalhadores que comercializam o peixe legalizado, são poucos, mas compreendem a necessidade de se trabalhar seguindo a legislação e a importância do período do defeso para manutenção da biodiversidade de peixes na bacia Amazônica. Os sujeitos entendem como importante a organização entre eles o diálogo com os órgãos competentes sobre esse tema. Muitos deles fizeram tentativas de cumprimento da legislação, mas ainda existe inquietações no que diz respeito a normas exigidas pelos órgãos competentes, como descrito nos discursos abaixo, quando questionados se concordavam com as normas do defeso:

Sim. Porque a gente precisa dos peixes, só que para nós fica difícil porque é daqui que tiramos nosso sustento. Seria bom que eles adaptassem as datas e fizessem um cadastro para nós que somos os marreteiros receber porque quem vende somos nós. **(Entrevistado 2, 23 de Dezembro de 2017)**

Sim. Porque os peixes precisam se reproduzir, mas eles deveriam arrumar essa data porque não condiz muito bem com nós daqui, e o pessoal que é cadastrado para receber o seguro só recebe depois que passa a data do defeso eles atrasam muito então as vezes não tem como esse pessoal cumprir com as datas. **(Entrevistado 3, 23 de Dezembro de 2017)**

Sim. Porque é um meio de assegurar que não falte no futuro nossos peixes. Mas, acho que eles deveriam todo ano fazer uma reunião com a gente para informar quais vão ser os peixes que estarão no defeso, porque antes tinha a informação agora o pessoal do IPHAN só faz uma reunião com a administração do mercado por fora e ele quem nos informa, só que deveria ser com nós que trabalhamos porque as vezes nem tudo é repassado direito. **(Entrevistado 4, 23 de Dezembro de 2017)**

Sim. Porque tudo que se tira e não colocar se acaba, assim é os peixes, mais a natureza já faz por si só seu defeso, quando os peixes deixam de desovar no mesmo lago por duas vezes. A gente só não concorda muito com a data, porque é uma única data para todo amazonas e varia de região para região, nós temos tempo diferentes que no baixo e médio amazonas. **(Entrevistado 6, 27 de Dezembro de 2017)**

Sim. Para poder ter mais peixe e o pessoal cadastrado receber o dinheiro, mas eles deveriam rever essa situação porque o dinheiro nunca sai no início do defeso, agora deve sair lá para o final do período porque até agora nem saiu, então com eles querem que o pescador não descumpra a norma se eles mesmo não cumprem com o acordado. **(Entrevistado 7, 27 de Dezembro de 2017)**

Sim. A gente precisa dos peixes para nossa sobrevivência, mas o que dificulta para nós é que precisamos trabalhar. Então seria interessante se os órgãos responsáveis orientassem mais a gente no sentido de

preservação no período do defeso e pudesse fiscalizar mais os pescadores, porque nós só somos reprodutores da ação e aí nos tornamos ilegais, mais quem mais erra é o pescador que recebe o seguro e ele mesmo invade os lagos na época de proibição. E se eles pegam nós vendendo nessa época pagamos multa, eu já tentei nesse período vender outras coisas, mais não adianta a gente só consegue ser feliz fazendo o que a gente gosta, sem contar que os que já estão vendendo antes ficam com raiva pela concorrência, quando tentei vender churrasco nessa época arranjei inimigos, porque eles não querem concorrentes. Porque a gente evita, mas senão tiver outra e aparecer a gente tem que vender porque a gente não sabe fazer outra coisa. Se essas pessoas responsáveis por criar essas normas pudessem ver como é nossa vida aqui talvez pensariam em mudança nessa data que não condiz tanto com nossa região. **(Entrevistado 8, 27 de Dezembro de 2017)**

Não. Porque as pessoas que realmente eram para cumprir as normas que são os que recebem, não cumprem e quase não são multados e nós que não recebemos nada temos que pagar por todos, infelizmente a gente se ver obrigado a trabalhar assim, pois não tivemos oportunidade de estudo e para não viramos bandidos ou qualquer coisa desse tipo, acompanhamos os caminhos dos nossos pais. Mas procuro evitar só trabalho quando sei que não terá fiscalização e quando o dinheiro fica pouco porque é daqui que sustento meus filhos. **(Entrevistado 9, 27 de Dezembro de 2017)**

Não. Porque deveria ter um controle certo de quem recebe, porque eles querem proibir nós, mais não conseguem proibir os pescadores que são cadastrados e recebem e nós não recebemos aí não querem que vendemos então, fazer o quê. É difícil se eles cumprissem na integra a gente não venderia porque quem traz para nós é o próprio pescador que recebe o seguro defeso. Rapaz a gente tenta evitar, mais quem vai sustentar nossos filhos se nós não vendermos, já tentei fazer outras coisas como ser moto táxi, mais não dá lucro porque a vaga é de outro aí a gente tem que pagar o aluguel, arrumar a moto, sem contar que esse ramo é mais perigoso, então prefiro vender meu peixe que não estou matando ninguém, só procuro evitar pegar os que estão ovados. **(Entrevistado 10, 28 de Dezembro de 2017)**

Sim. Geralmente nessa época assim como na maioria das vezes compro de outros municípios de forma legal, pois já sofri muito com as multas, atualmente quase perdi minha casa por conta de uma multa que não paguei e hoje estou negociando para não deixar meu nome sujo, mas é complicado para fazer essas compras porque como não tive estudo não sei mexer com internet e essa compra tem que ser feita boa parte pela internet para poder receber liberação do IBAMA porque não tem polo aqui mais, é uma situação complicada porque temos que fazer o sustento da família e as vezes não conseguimos fazer essa compra ou demorar a chegada do produto, e por causa de imprevistos como esses há algum tempo atrás comecei fazer um depósito de uma certa quantia em uma caixinha que tenho na minha própria casa, justo para tentar me manter com a família nessas situações, mas não tem como fazer além disso, pois a venda de peixe é a única coisa que sei fazer. O ideal seria também que eles revissem essas datas que na maioria das vezes não condiz com o nosso período aqui no Alto Solimões, pois eles fizeram um calendário único para todo o estado, seria bom que eles pudessem fazer a fiscalização com maior frequência, nos lagos, pois quem recebe o seguro é quem nos vende, deveria ter a conscientização nos lagos ou nas comunidades onde mora os pescadores e para nós também. **(Entrevistado 13, 28 de Dezembro de 2017)**

Sim. Meus filhos compram legalizado o ano todo, porque já tivemos muitos problemas com multas e nem eu nem eles temos mais idade para isso. Mais com a experiência que temos, e se eles nos ouvissem poderiam ajustar a data porque quando eles vêm já quase não tem mais peixe em reprodução uns e outros que ainda tão ovado, mas aí como estar na data deles somos obrigados a entregar se for pego. **(Entrevistado 14, 29 de Dezembro de 2017).**

Assim como os trabalhadores, os próprios pescadores por meio do presidente do sindicato, reivindicam algumas mudanças na regionalização das datas do defeso, segundo reportagem publicada pela Revista Brasil em 2016, com o presidente do sindicato dos pescadores Anexo A:

Para Barbosa, "a legislação está defasada "porque foi constatado que não há mais a necessidade de estado de defeso dos peixes pirapitinga, sardinha e o pacú para a região de Alto Solimões. Ele sugere, em nome dos pescadores da região, colocar no defeso o tucunaré, o carauaçú, o pirabutão e o dourado, porque essas espécies sumiram dos rios. Segundo Barbosa, a ideia é solicitar ao governo federal a regionalização da lei, para não generalizar a proibição da pesca de alguns peixes no Amazonas porque há um prejuízo para outras espécies que deveriam estar no defeso. "Então um defeso regionalizado seria uma forma de discutir", sugere.

Em sua maioria os trabalhadores e pescadores demonstram entender e compreender o período do defeso como necessidade para o ambiente, mas quando se trata de algumas cobranças, os mesmos relatam e sugerem algumas mudanças que no ponto de vista deles seria benéfico para ambos que almejam uma ideologia a favor da sustentabilidade, assim havendo uma harmonia entre ser humano e meio ambiente. Portanto, fica claro que a conservação dos nossos recursos pesqueiros não deve se restringir apenas aos que participam diretamente da pesca, mas também de toda sociedade, pois, todos estão ligados diretamente ou indiretamente a esses recursos naturais.

5 AS INTERRELAÇÕES DA FEIRA COM O ENSINO BÁSICO

Este trabalho teve como objetivo geral produzir material didático para a educação básica do município de Tabatinga, assim foi produzido uma Cartilha de cunho educacional para os sujeitos (docentes e discentes) das escolas públicas de Tabatinga, para conhecerem as inúmeras atividades realizadas pelos trabalhadores da Feira do Peixe frente ao período do defeso e, assim também, conhecer a história ambiental e de trabalho que acontece nesta feira a partir da percepção dos próprios trabalhadores.

No decorrer da pesquisa pode-se programar momentos que pudessem contribuir para a inserção do ensino como uma maneira articuladora com as ciências ambientais. Um deles foi a programação de uma aula de campo na Feira do Peixe, com os discentes da professora/pesquisadora do ensino médio da Escola Estadual Raimundo da Silva Carvalho em Tabatinga.

Essa aula fez parte do cronograma das aulas de Biologia programada para acontecer no ambiente da Feira do Peixe, pois o Conteúdo Peixes faz parte da disciplina, portanto, foi realizada a aula de campo que tinha por objetivo possibilitar o ensino aprendizagem a partir da interação com a feira do peixe e dinamizar as aulas teóricas a partir da prática correlacionando a realidade vivenciada por eles. Algumas escolas já tem o peixe (pirarucu) inserido como merenda escolar, essa aula oportunizou a eles conhecerem na prática a morfologia, fisiologia e anatomia interna e externas dos peixes, parte da estrutura óssea desses vertebrados, de onde vem os peixes da região amazônica, e por coincidir com o final do período do defeso conhecer quais as espécies que entraram no defeso neste ano e como acontece a comercialização neste período.

A aula foi pensada a partir das novas contribuições para educação que a BNCC⁵ traz como orientação para os novos rumos da Educação Básica no País. A BNCC destaca as Competências Gerais da Educação Básica articulando-se na construção de conhecimentos, no desenvolvimento de habilidades e na formação de atitudes e valores, nos termos da LDB⁶.

⁵Base Nacional Comum Curricular. Documento homologado pela Portaria nº 1.570, publicada no D.O.U. de 21/12/2017, Seção 1, Pág. 146

⁶ BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de dezembro de 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em: 23 mar. 2017.

A partir das competências gerais disponibilizadas na BNCC do Ensino Básico foi possível traçar caminhos para alcançar os objetivos propostos na aula de campo na Feira do Peixe, tais competências foram destacadas da BNCC, 2017, (p. 9 e 10):

6. Valorizar a diversidade de saberes e vivências culturais e apropriar-se de conhecimentos e experiências que lhe possibilitem entender as relações próprias do mundo do trabalho e fazer escolhas alinhadas ao exercício da cidadania e ao seu projeto de vida, com liberdade, autonomia, consciência crítica e responsabilidade.

7. Argumentar com base em fatos, dados e informações confiáveis, para formular, negociar e defender ideias, pontos de vista e decisões comuns que respeitem e promovam os direitos humanos, a consciência socioambiental e o consumo responsável em âmbito local, regional e global, com posicionamento ético em relação ao cuidado de si mesmo, dos outros e do planeta.

9. Exercitar a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos e a cooperação, fazendo-se respeitar e promovendo o respeito ao outro e aos direitos humanos, com acolhimento e valorização da diversidade de indivíduos e de grupos sociais, seus saberes, identidades, culturas e potencialidades, sem preconceitos de qualquer natureza.

Essas competências foram discutidas em sala de aula com os discentes antes de adentrar à prática, para que os mesmos pudessem compreender qual a finalidade da aula de campo no ambiente da Feira do Peixe e sua interação com a aprendizagem a partir da realidade local, como pode ser observado na figura 21.

Figura 21 - Discussão das competências, chegada na Feira.



Fonte: Pinheiro, 2018.

Na figura 21, pode-se observar as articulações e preparações dos discentes para a aula de campo, figura 21 (A e B) discentes discutindo as competências da BNCC e montando roteiro de perguntas a serem trabalhadas na Feira do Peixe, interligando os temas a serem abordados na aula de campo. Esses planejamentos foram realizados durante as aulas de Biologia do ensino médio, as discussões foram pautadas de acordo com as três competências da BNCC, com o intuito de fazer os discentes observarem as espécies, mas também interligar o ambiente de trabalho com a valorização do saber local, cultura e conhecimento das experiências vividas pelos trabalhadores e, assim poder adquirir uma consciência crítica no exercício da cidadania como experiência de vida.

Depois de todas as instruções e articulações, liberação dos pais dos discentes, professora/pesquisadora, na figura 21 (C e D) os discentes foram direcionados de ônibus escolar à Feira do Peixe para iniciar a aula de campo no turno da manhã para retornar as discussões no horário dia seguinte do horário de Biologia. Portanto, a aula se deu em um período de 2 horas, onde os discentes puderam aplicar os objetivos propostos e observaram o que a Feira tem para contribuir com o ensino aprendizagem aos mesmos.

No dia seguinte houve a discussão e organização dos dados coletados na Feira, para a construção do Jogo de Cartas, (Defeso em Tabatinga) que servirá para o ensino das ciências ambientais nas escolas públicas de Tabatinga. A apresentação do jogo de cartas é feita dentro da Cartilha Educativa para que seja possível a construção de um aprendizado sobre o cotidiano dos trabalhadores da feira, assim como outras práticas interdisciplinares que possam contribuir para ensino das ciências ambientais no ensino básico a partir da vivência das experiências na Feira do Peixe.

A cartilha é um produto educacional que tem como tema central a Feira do peixe no município de Tabatinga inter-relacionando o ensino da Biologia com a prática cotidiana. Também se apresenta com a possibilidade de desenvolver outras atividades interdisciplinares no currículo do Ensino Básico. A finalidade da aula de campo foi possibilitar que o discente entendesse a Feira como algo complexo, mas ao mesmo tempo dinâmico e repleto de interações, onde a prática possibilitou a compreensão do papel social que a Feira traz com sua dinâmica de processos no mundo do trabalho.

Segundo os PCNs, BRASIL, 2002, p. 208:

O aprendizado deve contribuir não só para o conhecimento técnico dos discentes, mas também para uma cultura mais ampla, desenvolvendo meios para uma interpretação de fatos naturais. Contribuir para um aprendizado de caráter prático e crítico e uma participação ativa no desenrolar da cultura científica.

A tarefa da docência é árdua mais ao mesmo tempo prazerosa, pois possibilitar a aprendizagem é carregar consigo um universo de atividades e experiências que em algum momento atinja os objetivos propostos, permitindo que o conhecimento prévio chegue ao discente. Portanto, o docente não pode esquecer que os discentes devem ser os sujeitos do ensino aprendizagem que ele os oportuniza através dos instrumentos facilitadores para interpretação dos conteúdos, a Feira foi para esses discentes o instrumento facilitador para o conteúdo sobre os Peixes, como pode ser observada na figura 22:

Figura 22 - Discentes conhecendo a Feira na sua mais complexa dinâmica.



Fonte: Pinheiro, 2018

Na figura 22 os discentes tiveram a oportunidade de realizar os objetivos propostos pela aula e a partir de então, adquirir aprendizagem no ambiente da Feira. Portanto, é de fundamental importância demonstrar para o discente que o conteúdo rotineiro da sala de aula pode ser correlacionado com o seu cotidiano,

através do “saber” e o “saber fazer” que pode ser observado a partir da realidade onde a escola está inserida, como foi realizado nessa proposta de pesquisa.

Como proposto na aula de campo os discentes deram continuidade no último objetivo que era criar o Jogo de cartas das espécies de peixes encontradas na Feira, como mostra a Figura 23.

Figura 23: Escolha das imagens, escolha do nome e construção.



Fonte: Pinheiro, 2018.

Na figura 23 pode-se observar a produção do jogo que foi desenvolvido pela professora/pesquisadora a partir dos dados coletados na aula de campo realizada com os discentes. A concepção, pesquisa das informações, seleção das imagens, escolha das categorias quantitativas de cada carta, confecção das ilustrações foi realizada com os discentes, diagramação e revisão final feito pela professora/pesquisadora.

Com os vínculos nas linhas de ação para organização da estrutura os discentes foram privilegiados com um aprendizado sobre processos cooperativos e de construção de conhecimentos pautados no desenvolvimento responsável pela sua própria educação. Para a utilidade com o ensino, o jogo seguiu os seguintes critérios: desafiar o discente a criar material didático; permitir que ele próprio se autoavaliem e coordene quanto ao progresso e

desenvolvimento no jogo; e possibilitem que os jogadores participem ativamente durante todo o tempo do jogo.

Para validar a aplicabilidade do jogo de cartas com a aprendizagem que os discentes adquiriram na feira durante a aula foi importante destacar que o jogo não foi a única ferramenta educacional utilizada para a abordagem dos conhecimentos por eles trabalhados. Pois, a aplicabilidade do jogo foi utilizá-lo como instrumento de apoio e contextualização ao trabalho realizado na aula de campo. O que enriquece esse jogo é que este pode ser usado para outros discentes de outras séries do ensino fundamental e médio para que os mesmos conheçam a realidade local de onde sua escola está inserida no caso desse jogo o conteúdo Peixes na Feira de Tabatinga-AM.

Para que o jogo se tornasse interessante e desafiador para os discentes eles próprios selecionaram as imagens dos peixes, que acaba sendo incluso em um dos temas transversais como Meio Ambiente, as imagens e informações foram todas colocadas num nível de desafio e complexidade adequados ao conhecimento do discente, pois deve-se propiciar a interação e a cooperação em grupo para que possam dialogar, como define BRASIL, 1998:

A comunicação propiciada nas atividades em grupo levará os alunos a perceber a necessidade de dialogar, resolver mal-entendidos, ressaltar diferenças e semelhanças, explicar e exemplificar, apropriando-se de conhecimentos. (Brasil, 1998, p.91).

O jogo comporta de dois a cinco participantes, sendo que um ficará com a carta das regras (juiz) e quatro jogando (participantes), usando 18 cartas de acordo com as espécies identificadas no campo. Cada carta contém seis informações quantificáveis (nome popular, nome científico, peso, tamanho) conforme a característica dos peixes, além de curiosidades (Você Sabia?), a ilustração (ou foto) da figura da espécie a ser retratada e a pontuação (lado direito superior). Neste aspecto, não somente as informações do jogo, mas também a área das curiosidades se apresenta com importante papel no processo de divulgação científica e para pontuação do jogo. O juiz deve ler todas as regras para os participantes antes de o jogo começar. Todas as informações puderam ser realizadas pelos discentes em sala de aula como pode ser vista na Figura 24:

Figura 24: Cartas, jogo pronto e aplicação com os discentes.

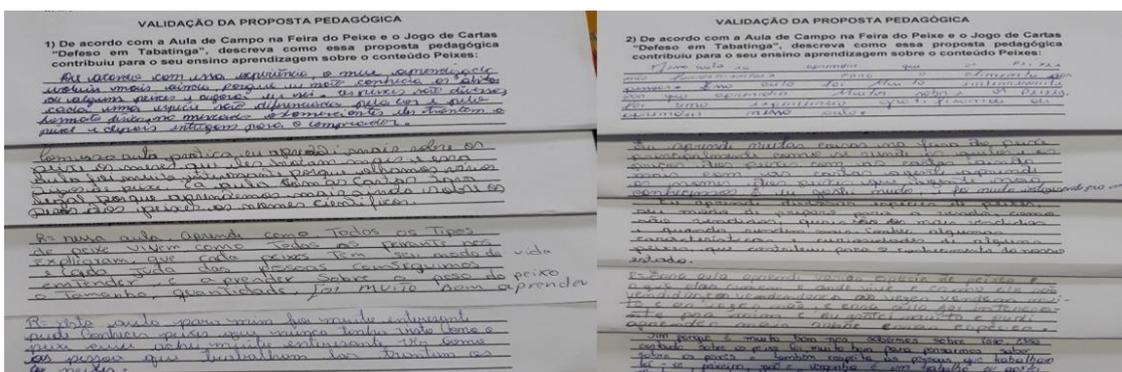


Fonte: Pinheiro, 2018.

Portanto, Jogo Defeso em Tabatinga teve o intuito de mostrar para os discentes a capacidade de eles desenvolverem o conhecimento a partir de metodologia simples e, que eles podem criar novos materiais metodológicos que se diferenciem das aulas expositivas ou de atividades didáticas pouco sensíveis a realidade deles, com isso pretendeu-se estimular os discentes a terem uma sensibilização em relação aos recursos pesqueiros no Amazonas e nos temas das Ciências Ambientais.

Para certificar-se que o jogo teve resultados relevantes e significativos na aprendizagem dos discentes, foi aplicado uma questão sobre a proposta pedagógica desenvolvida com os mesmos, como mostra a Figura 25:

Figura 25: Resposta dos discentes sobre a proposta pedagógica aplicada.



Fonte: Pinheiro, 2018.

Para a Figura 25 foram selecionadas algumas respostas dos discentes sobre seu contentamento com a proposta pedagógica aplicada. Vale destacar algumas destas: “Eu aprendi muitas coisas na feira do peixe, principalmente como se vende os quilos e os preços dos peixe, já com o jogo de cartas aprendi mais os nomes científicos, como esse peixe se alimenta e como ele cuida dos filhotes.”; “Eu achei muito bom nós sabermos sobre isso, esse conteúdo foi diferente, foi muito bom para sabermos sobre os peixes e também para respeitarmos as pessoas que trabalham lá na feira, não é vergonha ser peixeiro, porque é um trabalho bom que não precisa fazer coisas errada, deu para saber também como eles tratam os peixes e vendem para o pessoal.”

Nos discursos dos discentes é possível compreender a satisfação com uma aula diferenciada, mas que também pode-se trabalhar diversos conteúdos a partir de um só, a interdisciplinaridade pode acontecer quando menos o docente espera.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa apresentada a partir de um estudo de caso, articulando com os aportes teóricos utilizados, possibilitou pensar a Feira como contexto e universo importante para o campo de estudo onde o “*trabalho-educação*”⁷ caminhem juntos, pois devem ser valorizados no universo das investigações acadêmicas, a partir do reconhecimento de suas dimensões educativas e pedagógicas.

Embora a Feira apresente características de comercialização dos produtos, neste trabalho foi possível identificar que suas características vão além da comercialização de produtos, pois esta tem um papel fundamental no que diz respeito a geração de renda familiar, sociabilidade, identidade cultural, elo topofílico com o trabalho e as práticas educativas e pedagógicas que estão vinculadas à educação popular junto a produção de saberes do trabalho local.

Deve-se ressaltar a importância à esta feira como lugar de produção dos saberes dos trabalhadores, estes saberes estão vinculados à educação popular que deve ser ressaltada na aplicação dos conteúdos discutidos em salas de aula, a partir do reconhecimento da diversidade cultural, através das práticas destes sujeitos no universo de melhores condições de vida, trabalho, educação, bem como homem-natureza que comumente estão associados a estes atores sociais.

É importante ponderar que as trajetórias narradas expressam experiências particulares, pois os trabalhadores tornaram-se os atores sociais para esta pesquisa, os sujeitos não só investiram nos vínculos com a história que construíram na Feira, como também refletiram sobre sua importância em seu cotidiano de trabalho. No Amazonas esta categoria de trabalhadores, está longe de ser reconhecida como profissão. Mas o convívio com esses sujeitos fez-se refletir se essas sistematizações de saberes e reflexões sobre a sociabilidade não tornam esses trabalhadores um profissional reconhecido, no que diz respeito ao uso de suas habilidades para construir essa "história de sucesso" a qual os faz desenvolver o trabalho com amor.

⁷ Embasada na reformulação do BNCC a partir do Documento homologado pela Portaria nº 1.570, publicada no D.O.U. de 21/12/2017, Seção 1, Pág. 146.

Diante do exposto, pode-se observar que apesar das atividades na Feira serem de suma importância para a região, gerando emprego e renda para quem dela sobrevive, a Feira sofreu um total abandono governamental de gestores anteriores. Apesar de ser uma obra recente as condições de trabalho são ruins e o local é inadequado com base nas normas da ANVISA para Feiras e comercialização de alimentos. Como foi observado no presente estudo, as condições de comercialização de alimentos não atendem às normas higiênico-sanitárias e precisa de adequações por meio dos órgãos responsáveis pela fiscalização práticas irregulares.

Pelas irregularidades encontradas percebeu-se que os trabalhadores não demonstravam mais o elo topofílico pelo atual lugar, onde está localizada a feira, antes esse elo era percebido enquanto falavam dos outros lugares que a feira passou. Com as mudanças sofridas, a Feira para eles tornou-se apenas um ambiente de trabalho, no qual eles desenvolvem suas atividades diárias. Nas entrevistas e com a análise dos resultados foi notório o amor que estes trabalhadores demonstram para com a sua atividade diária, como ela os satisfaz como pessoa e no convívio social com seus clientes.

É de extrema relevância que considere esse amor pelo trabalho como produção de saberes que fica expressa nas relações que os atores sociais constituem com o saber geracional e assim, repassam aos seus sucessores. Esses saberes são reconhecidos na dimensão educativa como parte da valorização de lugares não formais de ensino e aprendizagem como a Feira. Assim, reconhecer o trabalho como parte educativa e da relação na formação humana dos diferentes indivíduos e grupos sociais, implica nos processos de produção de saberes, que circundam nossos discentes.

A comercialização do peixe em na cidade de Tabatinga é uma atividade que tem importância histórica na região, no que diz respeito à geração de emprego e renda. A Feira apresenta grandes deficiências em suas estruturas e no que se refere à fiscalização. O período do defeso é a época em que fica proibida a pesca de algumas espécies, mas a pesca na região é contínua e a oferta de peixe é constante, ou seja, a captura ilegal continua ocorrendo apesar das medidas punitivas. Nesse período é ofertado um valor para os pescadores não pescarem (seguro defeso), mas o repasse não ocorre no início do período, o que acaba ocasionando a pesca das espécies protegidas durante o defeso.

Portanto, as políticas públicas existentes são ineficazes e não contextualizadas com a dinâmica municipal, reforça o descumprimento da legislação ocasionando um aumento significativo das espécies protegidas em relação a outros períodos, assim colocando em risco os recursos naturais, mas o que se espera é que este potencial econômico e alimentar não se perca pela ignorância e venha a ser aproveitado em benefício das próprias populações amazônicas de maneira satisfatória.

REFERÊNCIAS

Brasil. “**Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012**”. Disponível em: <http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>, Dezembro. 2014

BRASIL. **Instrução Normativa Nº 1 de 1 de junho de 2005**. Proíbe anualmente, no período de primeiro de junho a trinta de novembro, a pesca, o transporte e a comercialização do pirarucu (*Arapaima gigas*) na bacia hidrográfica do rio Amazonas, podendo ser comercializado somente oriundo de piscicultura licenciadas por órgãos competentes ou manejo autorizado pelo IBAMA. In: Diário Oficial da União, Brasília. 2005

BRASIL. **Instrução Normativa Nº 35 de 29 de setembro de 2005**. Proíbe anualmente, no período de primeiro de outubro a trinta e um de março, a pesca, o transporte, a armazenagem, o beneficiamento e a comercialização do tambaqui (*Colossoma macropomum*) na bacia hidrográfica do rio Amazonas. In: Diário Oficial da União, Brasília. 2005

BRASIL. **Portaria Nº 48, de 5 de novembro de 2007**. Estabelece normas de pesca para o período de proteção à reprodução natural dos peixes, na bacia hidrográfica do rio Amazonas. Para os rios do estado do Amazonas fica proibida a captura, o transporte, a comercialização, o armazenamento e beneficiamento das espécies: pirapitinga (*Piaractus brachypomus*), mapará (*Hypophthalmus* spp.), sardinha (*Triportheus* spp.), pacu (*Mylossoma* spp.), aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*) e a matrinxã (*Brycon* spp.), no período de quinze de novembro a quinze de março. In: Diário Oficial da União, Brasília. 2007

BRASIL. **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**. “Resolução-RDC nº216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”. 2004

BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular**. Documento homologado pela Portaria nº 1.570, publicada no D.O.U. de 21/12/2017, Seção 1, Pág. 146.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de dezembro de 1996. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em: 23 mar. 2017.

BRASIL. **Ministério da Educação. Portaria MEC nº 790, de 27 de julho de 2016. Institui o Comitê Gestor da Base Nacional Curricular Comum e reforma do Ensino Médio**. Diário Oficial da União, Brasília, 28 de julho de 2016, Seção 1, p. 16. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=46471-link-port-790-base-curricularpdf&category_slug=julho-2016-df&Itemid=30192>. Acesso em: 23 mar. 2017.

BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Ciências Naturais**. Secretária de Educação Fundamental. Brasília: MEC/SEF, 2002.

CARNEIRO, D. de S.; SOUZA, J. C. R. de.; VICENS, R. S.; CARVALHO, J. A. L. de. **Morfodinâmica do rio Solimões e implicações sociais: uma proposta de educação ambiental com o suporte das geotecnologias e do conhecimento tradicional**. Anais XIV Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto, Natal, Brasil, 25-30 abril 2009, INPE, p. 2381-2387.

CERTEAU, M.de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Rio de Janeiro: Vozes, 1994.

COELHO DE SOUZA, G.; BASSI, J.; PIEVE, S.M.N.; SILVEIRA, T.C.L.; VENZON, R.; TOSS, L.; COSTA, A.K.; MELLO, R.S.P.; KUBO, R. **Sistema de gestão colaborativo dos recursos naturais: experiências no lago guaíba e planície, costeira do RS**. Mostra de trabalhos técnicos e científicos na Bacia Hidrográfica do Lago Guaíba. Instituto de Biociências. UFRGS, 2007.

DA CRUZ, J. G. **Abordagem Sociológica Sobre os Tikuna no Contexto Contemporâneo**. Centro Cultural dos Povos da Amazônia, Manaus, 2006.

DANTAS, Geovany Pachelly Galdino. **Feira de Macaíba/RN: um estudo das modificações na dinâmica socioespacial (1960-2006)**. Natal: Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Dissertação de Mestrado - Programa de Pós-Graduação e Pesquisa em Geografia, 2008.

DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. **Introdução: a disciplina e a prática da pesquisa qualitativa**. In: DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. (Orgs.). O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. p. 15.

FEIO, T. A. **Diagnóstico da comercialização do pescado nas feiras de Manaus nos períodos de defeso e não defeso**. Manaus: [s.n.], 2015. xi, 58 f. : il. color. Dissertação (Mestrado) INPA, Manaus, 2015.

FILIZOLA, N. et al. **Caracterização Hidrológica da Bacia Amazônia. In: Amazônia: uma perspectiva interdisciplinar**. Manaus: EDUA, 2002, cap. 2, p. 33-53.

GIANNECCHINI, L. M.; AZEVEDO, M. M. S.; BOTELHO, R. A. **“Feira também é cultural!” Feiras livres como espaços de intensa sociabilidade na cidade de São Paulo**. (Relatório Final). Universidade de São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas no Departamento de Antropologia. 2º semestre/2007.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. - São Paulo :Atlas, 2002

GORZ, A. **O imaterial: conhecimento, valor e capital**. Tradução de Celso Azzam Júnior. / São Paulo: Annablurne, 2005.

HONDA, E. M. S. **Peixes encontrados no mercado de Manaus**, INPA. Acta Amazônica, 2 (3): 97-98. 1972. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em 19 de março de 2018.

IBAMA. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. Disponível em: www.ibama.gov.br. Acessado em 17 de Março de 2018.

LEFF, E. **Saber ambiental** .6. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

MARINHO, R. R.; MELO, E. **Análise multitemporal da geomorfologia fluvial do rio Solimões entre dois períodos hidrológicos (cheia de 1999 e a vazante 2005)**. Anais XIV Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto, Natal, Brasil, 25-30 abril 2009, INPE, p. 4765-4772.

MARX, K. **O capital: crítica da economia política**. Tradução de Regis Barbosa e Flávio R. Kothe. 2 ed. São Paulo: Nova Cultural, 1985. (Os Economistas).

MATTAR, F. N. **Pesquisa de marketing, metodologia, planejamento**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

MIRANDA, G. M. S. **A feira na cidade: limites e potencialidades de uma interface urbana nas feiras de Caruaru (PE) e de Campina Grande (PB)** Dissertação de Mestrado da Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2009.

MORAES, A. O. e SCHOR, T. **As iscas do mercado: relações de trabalho na pesca de bagres no Rio Solimões**. In: XIX encontro nacional de geografia agrária, São Paulo, 2009.

MORIN, E. **Ciência com consciência**. 16ª ed. Trad. Maria D. Alexandre e Maria Alice Sampaio Dória. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. 2014.

MORIN, E. **O Método II: a vida da vida**. 5ª ed. Porto Alegre: Sulina, 2015.

MORIN, E. **Os sete saberes necessários à educação do futuro**. São Paulo: Cortez, 2011.

PIEVE, S.M.N; COELHO DE SOUZA, G.; KUBO, R. **Conflitos Sócio ambientais: O Papel Da Legislação Ambiental na Utilização de Recursos Naturais**. Parte do Projeto Dinâmica do Rio Grande do Sul (Edital Universal do CNPq). UFRGS, 2008.

PINTO, M. A. T. **A caça e a pesca na beira de tabatinga: um estudo do mercado de recursos naturais na tríplice fronteira brasil-colômbia-peru**. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia) – Universidade Federal do Amazonas. Manaus, 2015.

RAPOZO, P.; WITKOSKI, A. C. Territorialidades e Conflitos: O mundo do trabalho da pesca em comunidades de várzea no Amazonas. **XIV Congresso Brasileiro de Sociologia** 28 a 31 de julho de 2009, Rio de Janeiro (RJ).

SANTAELLA, L. Entrevista concedida a Cristina Santaella. São Paulo, Agosto de 2014. **Anais do Seminário de Pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Artes da Cena UNICAMP [2014]** www.seminarioppgadc.com.br. Disponível em:

<<http://www.publionline.iar.unicamp.br/index.php/ppgadc/article/download/529/488.pdf>> Acesso em: 04 jul. 2017.

SANTOS, G. M.; SANTOS, A. C. M. Sustentabilidade da pesca na Amazônia. **Estudos Avançados**. 2005. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em 19 de março de 2018.

SCHERER, E. **O defeso e a defesa do meio ambiente**. UFAM, 2011. Disponível em: www.anppas.org.br/encontro_anual/encontro2/GT/GT08/elenese_scherer.pdf. Acesso em: 18 mar. 2018.

SIRVINSKAS, L. P. **Manual de Direito Ambiental** – 6. Ed. revista atualizada e ampliada – São Paulo: Saraiva 2008.

TUAN, Y. F. **Espaço e lugar: a perspectiva da experiência**. Trad. Livia de Oliveira-. Londrina: Eduel, 2013.

TUAN, Y. F. **Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente**. Trad. Livia de Oliveira-. Londrina: Eduel. 2012.

VEDANA, Viviane. **“Fazer a feira”:** estudo etnográfico das —artes de fazer de feirantes e fregueses da feira livre da Epatur no contexto da paisagem urbana de Porto Alegre. Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2004.

VEDANA, Viviane. **Fazer a feira e ser feirante: a construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano**. Artigo. Horiz. antropol. vol.19 no.39 Porto Alegre Jan./June 2013. Disponível em: www.scielo.br. Acesso em 20 de março de 2018.

WITIKOSKI, A. C. **Terras, Florestas e Águas de Trabalho: os camponeses amazônicos e as formas de uso de seus recursos naturais**. Manaus: EDUA, 2007.

XAVIER, A. Z. P., VIEIRA, G. D. G., RODRIGUES, L. O. M., et al. **Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares**. 2009. 95 f. Monografia de Conclusão do Curso de Nutrição. Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Vale do Rio Doce, Governador Valadares, 2009.

YIN, R.K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 5ª ed. Trad. Cristhian Matheus Herrera. Porto Alegre: Bookman. 2015.

APÊNDICE A– Roteiro de Entrevista

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DO AMBIENTE MESTRADO PROFISSIONAL EM REDE NACIONAL
PARA O ENSINO DAS CIÊNCIAS AMBIENTAIS

Projeto: **Mercado do peixe: trabalho, percepção ambiental e estratégias**

Pesquisadora: Josilane Amaro Pinheiro

Orientadora: Dra. Sandra do Nascimento Noda

Co-orientadora: Dra. Edivânia dos Santos Schropfer

No. Data:/...../ 20.... Hora:

1. HISTÓRIA DO MERCADO

Objetivo: Historiar o mercado do peixe de Tabatinga, a partir da memória dos trabalhadores.

<p>1.1. Você já foi “pescador” antes de ser “vendedor”?</p> <p>a) () Sim Porque deixou de ser pescador?</p> <p>b) () Não O que fazia antes de ser vendedor?</p> <p>1.2. Há quanto tempo você trabalha aqui no Mercado do peixe?</p> <p>() 0 a 5 ano</p> <p>() +de 5 anos</p> <p>() + de 10 anos</p> <p>1.3. Você sabe a história desse mercado, ele sempre foi neste lugar?</p> <p>a) () Sim</p> <p>b) () Não, onde era e como era?</p> <p>c) () Se tinha outra, como era, onde era, o que mudou e você se sentia</p>	<p>1.6. Você foi procurado pelos responsáveis para dar alguma sugestão nesta construção?</p> <p>a) () Sim</p> <p>b) () Não Por quê?</p> <p>1.7.Você acredita que foi importante a construção deste mercado para os trabalhadores e compradores de peixe?</p> <p>a) () Sim</p> <p>b) () Não Por quê?</p> <p>1.8. Você acredita que este mercado permanecerá na história da cidade?</p> <p>Sim () ou () Não Por quê?</p> <p>1.9. Você sabe quem é responsável pela administração do Mercado do Peixe?</p> <p>a) () Sim</p>
---	---

<p>melhor na outra ou essa estar melhor. Por quê?</p> <p>1.4 Você tem algum parente que trabalha aqui no mercado?</p> <p>() Sim Quantos? Trabalham com o quê?</p> <p>() Não Você gostaria de ter? Por quê?</p> <p>1.5 Você sabe quando foi construído este mercado? E quem foi o responsável pela construção?</p> <p>a) () Sim</p> <p>b) () Não Por quê?</p>	<p>b) () Não Qual é? O que faz?</p> <p>1.10 Você participa da Associação de Pescadores?</p> <p>() Sim, desde quando, o que eles fazem por vocês quando chega o período defeso?</p> <p>() Não</p> <p>1.11. Vocês tem Sindicato? Sabe qual a função do Sindicato?</p> <p>1.12. Como você imagina o mercado e vocês vendedores no futuro?</p>
<p>2. PRÁXIS DO TRABALHO</p> <p>Objetivo: Identificar as estratégias para comercialização do peixe na sua práxis do trabalho no período do defeso</p>	
<p>2.1 Você gostaria de mudar algum aspecto (detalhe) do seu ambiente de trabalho (banca, box etc)?</p> <p>a) () Sim, Qual (is) ? Por quê?</p> <p>b) () Não</p> <p>2.2 . Você gosta o seu local de trabalho (banca, box etc) quanto ao (a) ?</p> <p>a) Localização</p> <p>() Sim, Por quê?</p>	<p>2.5 Você sabe qual é a época do ano que começa e termina esse período do defeso?</p> <p>() Sim, pode dizer os meses?</p> <p>() Não</p> <p>2.6 Você sabe quais são as espécies que estão envolvidas nesse período?</p> <p>() Sim, pode citar algumas?</p> <p>() Não</p>

<p>() Não, Por quê?</p> <p>b) Tamanho</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>c) Quantidade de box</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>2.3 Você acha que o local do mercado é apropriado para o fluxo diário de pessoas quanto ao (a):</p> <p>a) Portão de entrada e saída</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>b) Corredores da Feira</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>c) Tipo de Cobertura</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>d) Tipo de Iluminação</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>e) Tipo de Piso</p> <p>() Sim, Por quê?</p>	<p>2.7 Você trabalha com alguma espécie desse período?</p> <p>() Sim, e quando tá no período como faz pra vender?</p> <p>() Não</p> <p>2.8 Você sabe quais as principais espécie capturada (pescadas) aqui na região nesse período?</p> <p>() Sim, quais e como faz pra vender?</p> <p>() Não</p> <p>2.9 Você concorda com as normas do período do defeso?</p> <p>() Sim, por quê?</p> <p>() Não, por quê?</p> <p>2.10 Você tem alguma estratégia (maneira) para vender nesse período?</p> <p>() Sim, quais?</p> <p>() Não, por quê?</p> <p>2.11 você vende (comercializa) peixe no tempo do defeso?</p> <p>() Sim, por quê?</p> <p>() Não, por quê?</p> <p>2.12 Nesse período tem outra maneira de vender (comercializar)?</p> <p>() Sim, quais?</p> <p>() Não, por quê?</p>
--	---

<p>() Não, Por quê?</p> <p>f) Tipo de Ventilação</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>g) Banheiros</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>h) Estacionamento</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>i) Serviço de Primeiros Socorros</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>j) Segurança</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>k) Limpeza e lixo</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>l) Serviço de esgoto</p> <p>() Sim, Por quê?</p> <p>() Não, Por quê?</p> <p>m) Ventilação</p> <p>() Sim, Por quê?</p>	<p>2.13 O peixe que você vende (comercializa) vem de onde?</p> <p>() de lagos</p> <p>() açude</p> <p>() outros, pode identificar de onde?</p> <p>2.14 Você sabe o tamanho mínimo para captura das espécies que o senhor vende?</p> <p>() Sim, qual tamanho?</p> <p>() Não</p> <p>2.15 Você sabe qual a época de reprodução das espécies?</p> <p>() Sim, qual?</p> <p>() Não</p> <p>2.16 Quem trás o peixe para você</p> <p>() é o próprio pescador</p> <p>() só enviam pra você, de onde?</p> <p>2.17 Em Tabatinga tem peixe legalizado para venda no período do defeso?</p> <p>() Sim, onde?</p> <p>() Não, e como faz para trabalhar nessa época?</p> <p>2.18 Você sabe se em outros municípios tem?</p> <p>() Sim, quais?</p> <p>() Não</p>
---	---

<p><input type="checkbox"/> Não, Por quê?</p> <p>2.4 Você sabe o que significa o termo período do defeso?</p> <p><input type="checkbox"/> Sim, o que você sabe sobre esse período?</p> <p><input type="checkbox"/> Não</p>	
<p>3. PERCEPÇÃO AMBIENTAL</p> <p>Objetivo: Descrever a percepção dos trabalhadores do mercado do peixe a partir das estratégias de comercialização no período do defeso</p>	
<p>3.1 Como você se sente sendo trabalhador (a) no mercado do peixe?</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me satisfeito. Por quê?</p> <p><input type="checkbox"/> Não sinto nada, tanto faz.</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me Insatisfeito Por quê?</p> <p>3.2 Como você se sente no cotidiano (dia a dia) de trabalho na feira em relação a :</p> <p>a) Sua condição de força física</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me satisfeito. Acha que o esforço físico não te prejudica?</p> <p><input type="checkbox"/> Não sinto nada, tanto faz.</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me Insatisfeito Por quê?</p> <p>b) Seu sono</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me satisfeito Que horas acorda?, Quantas horas você dormi por dia?</p>	<p>3.4 Como você se sente em ser Feirante?</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me satisfeito Você gosta? Por quê?</p> <p><input type="checkbox"/> Não sinto nada, tanto faz.</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me Insatisfeito Por quê?</p> <p>3.5 Você comercializa seu produto para merenda escolar das escolas de Tabatinga?</p> <p><input type="checkbox"/> Sim, para qual escola? Qual a quantidade?</p> <p><input type="checkbox"/> Não, Por quê?</p> <p>3.6 Você tem ideia de como inserir seu produto na merenda escolar das escolas de Tabatinga?</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

<p><input type="checkbox"/> Não sinto nada, tanto faz. Não acha que tanta perda de sono pode te prejudicar?</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me Insatisfeito Por quê?</p> <p>3.3 Como se sente no ambiente da popularidade dentro do mercado?</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me satisfeito. Você fala com todos trabalhadores do mercado?</p> <p><input type="checkbox"/> Não sinto nada, tanto faz.</p> <p><input type="checkbox"/> Sinto-me Insatisfeito Por quê?</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>3.7 Você tem filhos nas escolas?</p> <p><input type="checkbox"/> Sim, em qual escola? Quantos? Seus filhos participam da vivencia na feira?</p> <p><input type="checkbox"/> Não</p> <p>3.8 Existe visita de escolas na feira?</p> <p><input type="checkbox"/> Sim, sabe quais escolas? Com que frequência?</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p> <p>3.9 Quais as espécies de peixe são comercializadas no período do defeso?</p> <p>3.10 Quais as espécies de peixe são comercializadas fora do período do defeso?</p>
---	--

APÊNDICE B– Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
CENTRO DE CIÊNCIAS DO AMBIENTE
PROGRAMA DE MESTRADO PROFISSIONAL EM REDE NACIONAL PARA O ENSINO DAS
CIÊNCIAS AMBIENTAIS (PROFCIAMB)

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Convidamos o (a) Senhor (a) a participar da pesquisa: **MERCADO DO PEIXE: Trabalho, Percepção Ambiental e Estratégias**. Em caso de dúvidas poderá chamar a estudante **JOSILANE AMARO PINHEIRO** no **ENDERECO PROFISSIONAL/INSTITUCIONAL**: Secretaria de Estado de Educação e Qualidade de Ensino do Amazonas, Coordenadoria Regional de Tabatinga. R. Cel. Berg, S/N, Tabatinga - AM, 69640-000, Tabatinga – AM. Telefone de contato: (97) 991497770; (97) 981140557. jospinheiro_12@hotmail.com, a professora orientadora **Dra. Edivânia dos Santos Schropfer** no telefone (92)981349797; (92) 993349797 ou no **NETNO**-Núcleo de Etnoecologia da Faculdade de Ciências Agrárias no Departamento de Ciências Fundamentais e Desenvolvimento Agrícola da Universidade Federal do Amazonas. Av. Rodrigo Otavio, 3000, Coroado, CAMPUS UNIVERSITÁRIO SETOR SUL - FCA/NETNO BLOCO 1 MINI CAMPUS, Manaus, AM. Telefone: (92) 3305-1797 - (92) 99115-8632.

A JUSTIFICATIVA, OS OBJETIVOS E OS PROCEDIMENTOS: O motivo que nos leva a estudar o Mercado do peixe e as Estratégias de comercialização frente ao período do defeso é o de descrever de que maneira a urbanização do Mercado do Peixe de Tabatinga contribuiu nas questões ambientais, históricas, culturais e sociais do ensino aprendizagem dos discentes do Município de Tabatinga. O estudo possibilitará o levantamento socioambiental das transformações ocorridas no mercado, portanto, a pesquisa se justifica pela importância de descrever as condições socioambientais do passado e do presente do Mercado do peixe perante o período de defeso e suas dinâmicas com o ensino aprendizagem das Escolas Públicas do Município de Tabatinga. O objetivo desse projeto é **Produzir materiais áudio-visual para a educação básica sobre a percepção dos trabalhadores do mercado do peixe acerca das estratégias para a comercialização no período do defeso**. O(os) procedimento(s) de coleta de dados será por meio de depoimentos orais, através da utilização de gravador de som e máquina fotográfica (com a permissão do pesquisado). Para os depoimentos orais será utilizado um formulário de entrevista e conversas informais para delinear as respostas ao objetivo proposto. A frequência dos participantes se dará uma única vez, com o intuito de não interferir na rotina dos mesmos em suas atividades no Mercado do Peixe.

DESCONFORTOS E RISCOS E BENEFÍCIOS: toda pesquisas com seres vivos envolve risco e desconfortos, mesmo que sejam mínimos, pois toda a coleta de dados se dará no ambiente de trabalho do entrevistado, através de conversas que buscará responder a proposta da pesquisa. Existe um desconforto e risco mínimo para você que se submeter ao depoimento oral, pelo fato de se trabalhar com memórias vivenciadas, o qual poderá ocasionar um risco mínimo de origem psicológica e/ou emocional. Sendo que esse risco se justifica pelo benefício da construção da história ambiental contada pelos próprios participantes da pesquisa, os trabalhadores do mercado de peixe.

FORMA DE ACOMPANHAMENTO E ASSISTÊNCIA: Caso você apresente algum problema emocional referente a construção das memórias vivenciadas no passado, você será acompanhado(a) pela pesquisadora a qual lhe ajudara a buscar a assistência necessária na atenção básica de saúde do município para tratamento psicológico pela equipe de saúde da Cidade de Tabatinga. Caso aconteça danos materiais recorrentes da sua participação na pesquisa terá a garantia de ressarcimento das despesas decorridas da pesquisa de acordo com (item IV.3.g, da Resolução CNS n.466 de 2012, IV.3.h, IV.4.c e V.7). E para que esses danos sejam minimizados teremos as medidas de prevenção/proteção como: fazer leitura deste termo.

GARANTIA DE ESCLARECIMENTO, LIBERDADE DE RECUSA E GARANTIA DE SIGILO:

Você será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer aspecto que desejar. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade ou perda de benefícios.

O(s) pesquisador(es) irá(ão) tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo. Os resultados da pesquisa serão enviados para você e permanecerão confidenciais. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo. Uma cópia deste consentimento informado será arquivada no Curso de Pós Graduação do Centro de ciências do ambiente do Mestrado profissional em rede nacional Para o ensino das ciências ambientais.

BENEFÍCIOS DA PESQUISA: A pesquisa permitirá por meio das escolas que a sociedade possa conhecer a realidade vivida por vocês no período de defeso e a reconstrução da história do mercado de peixe com a perspectivas de visibilizar ao poder público as dificuldades encontradas pelos trabalhadores diante desse período.

GRAVAÇÕES E REGISTROS FOTOGRÁFICOS E/OU AUDIOVISUAL: O contato com vocês será por meio de depoimentos orais, através da utilização de gravador de som e máquina fotográfica (com a permissão de vocês). Para os depoimentos orais será utilizado um formulário de entrevista e conversas informais para delinear as respostas ao objetivo proposto.

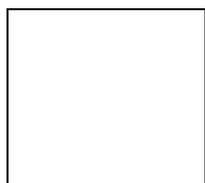
DECLARAÇÃO DA PARTICIPANTE OU DO RESPONSÁVEL PELA PARTICIPANTE:

Eu, _____ fui informada (o) dos objetivos da pesquisa acima de maneira clara e detalhada e esclareci minhas dúvidas. Sei que em qualquer momento poderei solicitar novas informações e motivar minha decisão se assim o desejar. A professora orientadora **Dra. Edivânia dos Santos Schropfer** certificar-me de que todos os dados desta pesquisa serão confidenciais.

Também sei que caso existam gastos adicionais, este serão absorvidos pelo orçamento da pesquisa. Para tratar de possíveis problemas decorrentes da realização da pesquisa. Viabiliza-se também aos interessados pela presente pesquisa o endereço de contato do **CEP** Endereço: Rua Teresina, 495, Bairro: Adrianópolis, CEP: 69.057-070, AM, Manaus Brasília, TEL.: (92) 3305-1181, E-mail: cep.ufam@gmail.com Esclarece ao Pesquisado que de acordo com a Resolução CNS n° 510 de 2016 considera que a pesquisa em ciências humana e social exige respeito e garante o pleno exercício dos direitos dos participantes, devendo ser concebida, avaliada e realizada de modo a prever e evitar possíveis danos aos participantes.

Declaro que concordo em participar desse estudo. Recebi uma cópia deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Nome	Assinatura do Participante	Data
Nome	Assinatura do Pesquisador	Data
Nome	Assinatura da Orientador	Data



Impressão do Polegar

ANEXO A – Reportagem sobre defeso

Pescadores do Amazonas questionam sobre espécies no período de defeso Uma portaria do Ibama lista as espécies que estão dentro do seguro

Revista Brasil

O Revista Brasil desta sexta-feira (09) ouviu o presidente do Sindicato dos Pescadores e Pescadores Artesanais de Tabatinga, Walmir Barbosa, sobre o questionamento dos pescadores em relação à Portaria N. 48 do Ibama, editada em 2007, que especifica as espécies que fazem parte do seguro-desemprego dos pescadores.

Para Barbosa, "a legislação está defasada" porque foi constatado que não há mais a necessidade de estado de defeso dos peixes pirapitinga, sardinha e o pacú para a região de Alto Solimões. Ele sugere, em nome dos pescadores da região, colocar no defeso o tucunaré, o carauaçu, o pirabutão e o dourado, porque essas espécies sumiram dos rios.

Segundo Walmir Barbosa, a ideia é solicitar ao governo federal a regionalização da lei, para não generalizar a proibição da pesca de alguns peixes no Amazonas porque há um prejuízo para outras espécies que deveriam estar no defeso. "Então um defeso regionalizado seria uma forma de discutir", sugere. Amazonas: começa o período de defeso de oito espécies de peixes. A pesca, captura e comercialização de algumas espécies ficam proibidas até o dia 15 de março de 2018

Começa no dia 15 de novembro o período de defeso nos rios da Amazônia. Até o dia 15 de março de 2018 a pesca, captura e comercialização de algumas espécies estão proibidas na região. Sobre o assunto, o programa Repórter Solimões, conversou com a gerente de pesca do Instituto de Proteção Ambiental do Estado do Amazonas (Ipaam), Nonata Lopes.

As espécies que não podem ser pescadas, capturadas ou comercializadas são: surubim, caparari, aruana, mapara, pacu, pirapitinga e sardinha. Nonata Lopes explica que o defeso é a época de reprodução dos peixes, por esse motivo é o período mais fácil de ser capturado. Ela reforça que nenhuma dessas espécies devem ser pescadas, pois o defeso ajuda a manter a pesca. "Se há a captura nesse período de reprodução, em breve não vai haver mais peixes nos rios", diz. O Ipaam orienta ainda que o estoque deve ser declarado por meio de um requerimento único disponibilizado no site do órgão.

ANEXO B – Documento de Peixe Legalizado vendido na Feira do Peixe

IBAMA
MEIO AMBIENTE - MMA
INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS - IBAMA
SUPERINTENDÊNCIA DO IBAMA NO ESTADO DO AMAZONAS
NÚCLEO DA FAUNA SILVESTRE - NUTAFUNA
Contato: (92) 3878-7124
E-Mail: nutafuna@ibama.gov.br

GUIA DE TRÂNSITO PARA PESCADOR

Nome Empresa/Feira Feira: _____
Endereço / Bairro / CEP: MILTON FIRMINO DE LIMA, 455.918.222-15, Registro do IBAMA: _____
Origem: RUA 1 - BARRIO BELARMINO LINS, Município: FONTE BOA, UF: AM
DECLARAÇÃO DE ESTOQUE: _____, Data de Emissão: 02/10/2017

PRODUTO PESQUEIRO						
N	Nome Científico	Nome vulgar	Grav de industrialização	Quantidade	Peso (Kg)	Embalagem
1	Colossoma macropomum	Tambaqui	sem Cong.		430	Outro
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
TOTAL					430	

OBSERVAÇÃO: PEIXE PROVENIENTE DE MANEJO DA COMUNIDADE LÍZAL, DA DECLARAÇÃO DE ESTOQUE N. 02/2017, DO MESMO DIA 02/10/2017

DESTINO DO PRODUTO PESQUEIRO

Destinatário: PAULO DA SILVA BARBOS, Rua Santo Dumont Nº 226, Bairro Das Comunicações
País: BRA, Município: TABATINGA, UF: AM, Documento Fiscal: _____, Data de Emissão / Validade: 02/10/2017 / 11.09

Meio de Transporte / RCP: Rodoviário Aéreo Fluvial
Assinatura do Responsável pela Emissão: _____
Assinatura do Responsável pelo Recebimento: _____
Data: 02/10/2017
Ordem de Serviço N. 11, de 04.05.2016

2ª VIA USUÁRIO 3ª VIA IBAMA

DECLARAÇÃO DE ESTOQUE

Eu, _____ Brasileiro portador de identidade _____ residente na Rua Santos Dumont, _____ Bairro: Comunicações na cidade de TABATINGA-AM, venho através deste documento, declarar ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), e a quem mais interessar que possuo 1920 kg de peixe da espécie TAMBAQUI (Colossoma Macropomum) armazenado no frigorífico TOMAZ e ANDRADE - CNPJ: 09.458.785/0001-15, e mais 960Kg da mesma espécie armazenados em 04 (quatro) freezers na feira municipal de TABATINGA, totalizando a quantia de 2.880Kg. Este produto será comercializado no período de defeso pelo próprio declarante nos Boxes N°10 e N°19 localizados na feira MUNICIPAL ARISTÓTELES CASTRO DA SILVA.

Nada mais para o momento.

Tabatinga-Am 02 de Outubro de 2017

Confirmo que as informações desta declaração são verdadeiras.

Guilherme Pedrosa de Oliveira
R. P. Q. - 10 221174-30
UVL/ADAF
Tabatinga
02.10.2017

ANEXO C – Parecer Consubstanciado do CEP



UNIVERSIDADE FEDERAL DO
AMAZONAS - UFAM



Continuação do Parecer: 2.444.956

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: MERCADO DO PEIXE: Trabalho, Percepção Ambiental e Estratégias

Pesquisador: JOSILANE AMARO

PINHEIRO Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 79524117.5.0000.5020

Instituição Proponente: Universidade Federal do Amazonas - UFAM

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.444.956

Apresentação do Projeto:

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

TÍTULO DA PESQUISA: MERCADO DO PEIXE: Trabalho, Percepção Ambiental e Estratégias

PESQUISADOR RESPONSÁVEL: JOSILANE AMARO PINHEIRO

ORIENTADORA DA PESQUISA In Memoriam: Profa. Dra. SANDRA DO NASCIMENTO NODA

ORIENTADORA DA PESQUISA: Profa. Dra. EDIVÂNIA DOS SANTOS SCHROPFER

Programa de Mestrado Profissional em Rede Nacional para o Ensino das Ciências Ambientais
(PROFCIAMB)

Desenho do Estudo

apresentado neste Protocolo de pesquisa

Resumo do Estudo

Apresentado neste Protocolo de Pesquisa

Objetivo da**Pesquisa:**

OBJETIVOS

apresentados neste Protocolo de Pesquisa

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

RISCOS E BENEFÍCIOS

apresentados neste Protocolo de Pesquisa

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

1. METODOLOGIA PROPOSTA

Apresentada neste Protocolo de Pesquisa

Tamanho da Amostra no Brasil: 50

2. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E DE EXCLUSÃO

Apresentados neste Protocolo de Pesquisa

3. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO:

Apresentado neste Protocolo de Pesquisa

4. ORÇAMENTO FINANCEIRO

Apresentado neste Protocolo de Pesquisa

5. INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

Apresentados neste Protocolo de Pesquisa

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

1. FOLHA DE ROSTO: ADEQUADA

2. RISCOS e BENEFÍCIOS: APRESENTADOS NESTE PROTOCOLO DE PESQUISA

3. TERMO DE ANUÊNCIA: APRESENTADO NESTE PROTOCOLO DE PESQUISA

4. CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO: APRESENTADOS NESTE PROTOCOLO DE PESQUISA

5. INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS: ADEQUADOS NESTE PROTOCOLO DE PESQUISA

6. CURRÍCULO LATTES: ADEQUADO NESTE PROTOCOLO DE PESQUISA

7. TCLE: ADEQUADO NESTE PROTOCOLO DE PESQUISA

Recomendações:

Senhor(a) Pesquisador(a), conforme a Resolução 466/2012, recomenda-se que a Coleta de Dados/Pesquisa de Campo do Projeto de Pesquisa ora avaliado não seja iniciada antes da aprovação do CEP/UFAM.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Senhor(a) Pesquisador(a), conforme a Resolução 466/2012, recomenda-se que a Coleta de Dados/Pesquisa de Campo do Projeto de Pesquisa ora avaliado não seja iniciada antes da aprovação do CEP/UFAM.

Senhor(a) Pesquisador(a), conforme a análise realizada indicamos que as PENDÊNCIAS apontadas no

Parecer Consusubstanciado datado de 09 de novembro de 2017 foram corrigidas e ou sanadas neste Protocolo de Pesquisa.

PROTOCOLO DE PESQUISA APROVADO.

Considerações Finais a critério do CEP:**Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:**

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1012887.pdf	02/12/2017 23:53:37		Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projetopdf.pdf	02/12/2017 23:51:58	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito
Recurso Anexado pelo Pesquisador	CARTARESPOSTApdf.pdf	02/12/2017 23:51:27	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito
Cronograma	cronograma2.pdf	01/12/2017 16:18:13	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito
Parecer Anterior	PB_PARECER_CONSUBSTANCIADO_CEP_2373364.pdf	27/11/2017 02:19:50	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito

TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE2.docx	25/11/2017 03:15:21	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito
Outros	termodeanuencia.pdf	24/11/2017	JOSILANE AMARO	Aceito

Outros	termodeanuencia.pdf	17:20:21	PINHEIRO	Aceito
Outros	termodecompromisso.pdf	24/11/2017 17:16:00	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito
Folha de Rosto	FolhadeRosto.pdf	24/11/2017 16:57:17	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito
Brochura Pesquisa	brochura.pdf	25/10/2017 22:13:40	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito
Outros	CurriculoLattes.pdf	24/10/2017 18:42:41	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito
Outros	Questionario.pdf	24/10/2017 18:40:57	JOSILANE AMARO PINHEIRO	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

MANAUS, 18 de Dezembro de 2017

Assinado por:
Eliana Maria Pereira da Fonseca
(Coordenador)