

# **O PESCADO NA CIDADE DE OIAPOQUE: A IMPORTÂNCIA NA ALIMENTAÇÃO**

Jamerson Ferreira Labout dos Santos

Universidade Federal do Amapá/ [/jamersonlabout@gmail.com](mailto:jamersonlabout@gmail.com)

Juliana Vieira Moura

Universidade Federal do Amapá/ [julianajenks@gmail.com](mailto:julianajenks@gmail.com)

Michele de Souza da Conceição

Universidade Federal do Amapá/ [michellysouza772@gmail.com](mailto:michellysouza772@gmail.com)

## **Introdução**

O município de Oiapoque, localizado no extremo norte do Brasil, no estado do Amapá, região norte do País, na fronteira com a Guiana Francesa e o rio Oiapoque divide o Brasil da Guiana Francesa e corre de Oeste para o Norte, desaguando no Oceano Atlântico. O município contém cerca de 27.270 habitantes de acordo com o IBGE (2019).

A pesca em Oiapoque é relevante pela presença dos povos tradicionais e imigrantes de regiões próximas e de outros estados. E devido sua tradição é importante em seus modos de vida, assim como é um fator que influencia na economia local e nas dinâmicas e fluxos de mercadorias.

O pescado não é um produto industrializado e é de suma importância na alimentação devido as fontes de vitaminas, minerais, ácidos graxos e o ômega-3, portanto o consumo do mesmo ajuda a ter uma boa saúde física e mental entre outros benefícios, pois por ser carne branca tem um teor de gordura muito baixo e essa mesma gordura é extremamente importante para o combate e prevenções de doenças.

A comercialização interna se dá através de pontos localizados na cidade de Oiapoque e que contribui de uma forma significativa para a questão alimentar da população urbana e rural de Oiapoque, o que por sua vez contribui na circulação financeira para o município de Oiapoque.

## **Objetivo**

Analisar a dinâmica do consumo do pescado na cidade de Oiapoque e seus impasses, pois o mesmo tem um envolvimento tanto na questão tradicional e cultural da região, como influenciam nas relações econômicas e demandas de mercados externo e interno.

## **Metodologia**

Para alcançar tal propósito, utilizamos pesquisas bibliográficas e documental realizada em livros, revistas científicas, artigos científicos, discursões em sala de aula e pesquisas de campo visitando os locais de venda do pescado para melhor compreensão do estudo.

Diante disso, foi feito levantamento de dados referentes a importância do pescado para o consumo familiar e discutir o porquê de o peixe ser um produto que é mais levado para outros estados tais como Pará, Ceará, São Paulo, entre outros (SILVA, 2011) e até exportado para outros países ao invés do próprio consumo local.

## **Resultados**

Levando em consideração as principais características para que o pescado seja mais comercializado para outros estados do que voltado para o consumo interno, foi analisado durante a pesquisa que são inúmeros fatores, e tendo como um dos principais o valor de mercado externo que é cotado com um valor mais vantajoso e atrativo do que mesmo o valor local.

Um outro fator determinante é a grande falta de estrutura pois são impasses que dificultam na própria venda local, o cais, a feira de pescado localizada no centro, e o porto, todos com problemas estruturais e a falta da presença do peixe nos comércios e mini supermercados locais pois o mesmo são mais voltados para produtos industrializados e o alto consumo do frango, dados obtidos no campo de pesquisa. Ademais, a comercialização do pescado em Oiapoque se realiza nas bancas do mercado do peixe no cais de Oiapoque e em algumas peixarias localizadas próximo ao mercado central, onde o consumidor encontrará peixes frescos, congelados, filés de Go, de pescada branca e amarela, entre outros.

Algo complexo que foi detectado durante a pesquisa é que mesmo o Oiapoque possuindo uma atuação considerável na atividade pesqueira comercializando para outros

estados e exportando para outros países, (AMANAJÁS,2017) e ainda assim existem feiras livres e alguns pontos de venda de peixe que compram os mesmo de outros estados, alguns criados em viveiros e de rios que são comercializados na cidade de Oiapoque, alguns desses peixes conhecidos como tambaqui, tabatinga, Matrinchã , curimatã, pacu manteiga, aracu cabeça gorda, aracu flecha entre outros vindo das regiões do Pará, Maranhão, Mato Grosso, Goiás, dados obtidos com comerciantes de peixe de Oiapoque.

Os peixes da região localizados na costa do Oiapoque é pescada branca, pescada amarela, filhote, dourada, corvina entre outros. Peixes que vem dos municípios de Calçoene e Amapá, é o tamuatá, apaiari (acará-grande), jejú, piranha etc., e esses peixes vem desses municípios devido alguns deles não terem na região de Oiapoque.

Durante a pesquisa foi percebido os impasses que envolvem a questão dos peixes de viveiros ou piscicultura virem de locais distantes como dos estados de Mato Grosso, Goiás, Maranhão entre outros estados, é devido ao alto custo que si tem em produzir peixes em alta escala na cidade de Oiapoque, primeiramente ressaltando as redes técnicas que são deficitárias na região com isso dificultam os circuitos de produção do pescado, pois fica altíssimo os custos com o transporte da ração para os peixes. Desse modo, fica difícil para o criador no Oiapoque manter um preço acessível para os comerciantes de peixe então fica mais viável para os comerciantes comprarem peixes de outros estados com um preço mais acessível e por esse motivo não se tem criador de peixe em grande escala em Oiapoque.

Nesse sentido, foi observado como são complexos os fluxos de mercadorias que abrangem a região de Oiapoque e como isso influenciam as cadeias produtivas do pescado e os circuitos espaciais de produção. Como foi percebido durante a pesquisa que os comércio e mini supermercados locais não vendem peixes, e estão mais voltados para produtos industrializados, processados, refinados com alto teor de gorduras, sódio, aditivos químicos etc. Prejudicando a alimentação pois esses alimentos são pouco nutritivos e com auto teor calórico levando o indivíduo a diversos problemas de saúde como sobrepeso, colesterol elevado, gástricos, cardiovasculares etc. (SILVA, 2006).

Os impasses que envolvem os circuitos de produção do pescado e seu envolvimento e importância na alimentação e porque se tem grandes exportações e importações de peixe na cidade de Oiapoque. Desse modo, tanto as estruturas locais desfavoráveis como a questão da logística de transporte para a criação do pescado na região, por ter um alto custo com o valor da ração etc., ademais, existem peixes de mar, de rios, de lagos e de viveiros, portanto assim como o Oiapoque tem uma grande demanda de peixes para exportação, o mesmo também importa de outras regiões e estados para melhor atender a população oiapoqueense com mais

variedades de peixe, pois alguns não se reproduz aqui e como já foi dito anteriormente, é um dos pratos típicos da região devido à grande presença de povos tradicionais. Assim sendo, que mesmo indo a campo, e com o uso de pesquisa bibliográfica, reconhecemos a importância de novos trabalhos científicos para melhores soluções, também podemos pontuar a necessidades de novas investigações na área para melhor compreensão do assunto estudado.

## **Referências**

**AMANAJÁS, V. Pesca e Perfil Socioeconômico dos Pescadores Artesanais da Fronteira Setentrional do Brasil: a comunidade pesqueira de Oiapoque, Amapá.** Confins,2017.

**IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.** Censo 2019. Disponível em: <<https://www.ibge.com.gov.br/cidades-e-estados/ap/oiapoque.html>> Acesso em: 14 out. 2019.

**SILVA, G. V. Oiapoque: potencialidades e Caminhos neste século XXI.** UNIFAP. Macapá, 2014.

**SILVA, F. Os Circuitos Econômicos do pescado em Santa Maria.** Geografia-v.15, n, 2, jul. /dez. 2006. Disponível em: <<http://www.uel.br/revistas/geografia>> Acesso em: 14 out. 2019. +