



Boletim do Museu Paraense Emílio

Goeldi. Ciências Humanas

ISSN: 1981-8122

boletim.humanas@museu-goeldi.br

Museu Paraense Emílio Goeldi

Brasil

de Aviz, Adriana

A pesca artesanal e a empresa pesqueira no município de Óbidos, Pará  
Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, vol. 1, núm. 2, mayo-  
agosto, 2006, pp. 77-94  
Museu Paraense Emílio Goeldi  
Belém, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=394034980007>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc



Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal  
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

## A pesca artesanal e a empresa pesqueira no município de Óbidos, Pará

### Artisan fishing and the fishing company in Óbidos, Pará

Adriana de Aviz<sup>1</sup>

**Resumo:** Este trabalho é produto do Projeto “O tempo da fábrica: o disciplinamento dos trabalhadores da indústria pesqueira (Óbidos-PA): um estudo comparativo”, desenvolvido nos anos de 2002 e 2003 no município de Óbidos, Pará, que objetivou compreender a importância do tempo no disciplinamento do trabalho na empresa pesqueira obidense. Foram realizadas entrevistas abertas com empresários de pesca, gerentes, chefes de controle de qualidade, encarregados de salão e outros atores envolvidos no setor pesqueiro, também foram aplicados questionários semi-abertos com operários e pescadores. Utilizou-se o registro fotográfico, gravador e o caderno de anotações. A pesquisa foi realizada nas empresas pesqueiras Mundial e Pasquarelli, Colônia de Pescadores Z-19, nas embarcações (rio Amazonas) dos pescadores artesanais e em suas residências. Como foco central, procurou-se desvendar as características do ‘tempo disciplinado’ no setor de beneficiamento da empresa pesqueira e destacar a articulação do ‘tempo natural’ no processo de captura do pescado. Partindo desses pressupostos, foram utilizados o ‘tempo disciplinado’ e o ‘tempo natural’ concebido por Thompson (1975).

**Palavras-chave:** Pesca artesanal. Empresa pesqueira. Tempo. Disciplina. História da pesca.

**Abstract:** This work is product of the Project “The time of the plant: the disciplinamento of the workers of the fishing industry (Óbidos-Pará): a comparative study”, developed in the years of 2002 and 2003 in the municipality of Óbidos, Pará, objectifying to understand the importance of the time in the disciplinamento of the work in the obidense fishing company. Interviews opened in entrepreneurs had been carried through of fish, controlling, heads of quality control, people in charge of hall and other actors involved in the sector fishing boat and applied half-open questionnaires with laborers and fishing. One used the photographic, recording register and the notebook of notations. The research was carried through in the fishing companies Mundial and Pasquarelli, Colony Z-19 Fishing, in the boats (river Amazon) of the artisan fishing and in its residences. As central focus it was looked for to unmask the characteristics of the ‘disciplined time’ in the sector of improvement of the fishing company, and to detach the joint of the ‘natural time’ in the process of capture of the fished one. Leaving of these estimated, it was used the ‘disciplined time’ and the ‘natural time’ conceived by Thompson (1975).

**Keywords:** Artesanal fisherie. Fishing company. Time. Discipline. Fisheries of history.

<sup>1</sup> Museu Paraense Emílio Goeldi. Pesquisador-Bolsista. Belém, Pará, Brasil (aaviz@museu-goeldi.br) (a\_aviz@yahoo.com.br).



## INTRODUÇÃO

A primeira experiência realizada com a atividade pesqueira teve início em 1995 com a pesquisa acerca da Empresa Pesqueira em Icoaraci. Posteriormente, foi escolhido o município Óbidos para desenvolver um novo estudo, com o intuito de saber como é caracterizada a realidade industrial das empresas de pesca do Médio Amazonas. A procura de subsídios foi direcionada visando evidenciar e compreender a importância do tempo no disciplinamento do trabalho na empresa pesqueira obidense.

O estado do Pará está potencialmente ligado à pesca artesanal, todavia, nos últimos 30 anos, a pesca industrial cresceu significativamente, mesmo apresentando contradições e enfrentando dificuldades. O mercado externo é muito exigente, sujeitando-se a regras impostas pelas empresas multinacionais que, praticamente, monopolizam a comercialização do camarão e do pescado, principalmente da piramutaba.

A instalação da indústria pesqueira em Belém, Pará cujo objetivo principal é a exportação da matéria-prima para o mercado externo, ocorreu a partir do ano de 1968, resultante do momento histórico pelo qual passava a região no quadro mundial da acumulação capitalista. Em Santarém, têm-se notícias que, em 1912, pescadores portugueses chegaram para exercer a atividade industrial, como relata Santos [s.d]

*Em 1912 alguns pescadores portugueses chegaram a Santarém para exercerem a indústria de pesca. Eram cerca de uma dúzia e trouxeram seus petrechos de profissão: rêsdes de malhar e arrastão, botes apropriados [...]*

*Depois de algum tempo os ilhéus já estavam confrontados no sistema e hábitos dos pescadores*

*locais. Já conheciam as épocas apropriadas para cada espécime da Amazônia. Percorriam como conchedores todos os lagos, igarapés, igapós, praias e baixadas, em todas apanhando vasta quantidade de pescado que vinham vender à cidade. Essa abundância diária de peixe fresco, fez baixar o preço e, como era de esperar, a oferta suplantou a procura. Foi necessário que os locais diminuíssem suas atividades e fizessem salga do sobejo diário. Isso não ocorria com os pescadores lusitanos: não se davam ao trabalho de salgar a sobra. Deitavam-na fora, simplesmente a margem da praia (SANTOS, s.d.).*

Os portugueses não sabiam utilizar todas as técnicas (arpões, arcos, flechas) dos pescadores artesanais e, além da concorrência, ainda dizimavam as espécies, não devolvendo ao lago ou rio as espécies miúdas, assim os conflitos foram crescendo desencadeando no Motim de Pescadores.

Em Óbidos, há notícias da implantação de empresas de pesca na década de 1970 – algumas empresas abriram e posteriormente fecharam no local, como EMPESCA e H.P. Pesca, onde hoje está instalada a Pasquarelli. Nesta época, houve a consolidação do parque industrial pesqueiro, através da política de incentivos fiscais criada pelo Governo Federal<sup>1</sup>. Na Amazônia o gerenciamento dessa política era feito pela Superintendência de Desenvolvimento da Amazônia (SUDAM) cujo objetivo era tirar a região amazônica do atraso, da estagnação econômica e também promover o seu desenvolvimento. Esta ‘ideologia progressista’ e outros fatores, como a disponibilidade de mão-de-obra barata e existência de abundantes recursos naturais, trouxeram como consequência a abertura do espaço amazônico aos mercados nacional e internacional, como Estados Unidos e Japão, que foram atraídos pelas vantagens oferecidas por esta política governamental.

<sup>1</sup> A expansão capitalista foi encorajada pela política de incentivos fiscais, criada pelo Governo Federal para a Amazônia – política esta que foi adotada também no nordeste do Brasil – através da Lei Federal 5.174, de 22 de outubro de 1966 (que concedia incentivos a empreendimentos em áreas da SUDAM) e do decreto lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1977.



## O CENÁRIO OBIDENSE

O município de Óbidos faz parte da micro-região do Médio Amazonas paraense. Está localizada às margens do rio Amazonas no interior do estado do Pará e dista 1.100 km de Belém (pela via fluvial) e da sede 779 km em linha reta. O município tem 28.704 km<sup>2</sup> e suas coordenadas geográficas são 01° 55' 03", latitude Sul e 55° 31' 05" longitude Oeste e possui a altitude de 45 (sede do município). Limita-se ao Norte com o Suriname (Guiana Holandesa); a Leste com os municípios de Alenquer e Almeirim; a Oeste com o município de Oriximiná e ao sul com os municípios de Juruti e Santarém. As divisas interdistritais se dão entre os distritos de Óbidos, da comarca, termo e município homônimo, abrangendo os subdistritos de Óbidos, Paraná de Baixo e Cuminá-Miri; e 'Flexal' que não abrange nenhum subdistrito (Figura 1).

Aqui, abre-se um pequeno espaço para maiores informações sobre a criação do município de Óbidos. Quando os portugueses (militares e religiosos) chegaram à Amazônia, notaram uma cidade localizada na parte mais estreita e profunda do rio Amazonas (conhecida como a 'garganta do Amazonas'), onde as colinas da margem esquerda eram propícias ao erguimento de um forte com a finalidade de defender a região e garantir a hegemonia portuguesa no Amazonas. O local foi considerado ponto estratégico, pelo sertanista Capitão-mor Pedro Teixeira, para as missões militares do final do século XVII.

Em 1697, em viagem pelo rio Amazonas, o Capitão-General Antônio de Albuquerque Coelho de Carvalho, ao observar o estreito, determinou que Manoel da Mota e Siqueira abandonasse a construção do Forte de Itaqui, acima da cidade de Santarém, e construisse um à margem do rio Amazonas, no ponto onde existia uma tribo de índios Pauxis, o qual mais tarde recebeu o nome de Fortaleza dos Pauxis, marcando nesse contexto o processo de ocupação

humana na Amazônia que teve como característica: a instauração da defesa, economia e religião, objetivando a soberania portuguesa na região Norte do Brasil.

Aproveitando a nova fortificação, os frades capuchos que exerciam a catequese na província Nossa Senhora da Piedade transferiram-se para o lugar junto com os índios do rio Trombetas, formando uma aldeia que teve um desenvolvimento muito grande, chamada Aldeia dos Pauxis, sendo os índios mobilizados para a construção do forte.

No ano de 1758, ao passar pela localidade, o governador da Província, Capitão-general Francisco Xavier de Mendonça Furtado, resolveu aumentar a população do núcleo, reunindo os habitantes das aldeias trabalhadas pelos capuchos: a Pauxis e a Piedade. Assim surgiu a Aldeia Pauxis, que transformada em vila, recebeu a denominação de Óbidos, passando a ter como padroeira do lugar Nossa Senhora de Sant'Ana, ocasião em que são feitas inúmeras apresentações folclóricas como o boi-bumbá e a garcinha, sendo o Círio, com a procissão fluvial a principal festa.

O clima de Óbidos é equatorial quente-úmido, com chuvas de janeiro a junho, sendo a temperatura máxima de 34,4°C e a média anual de 27,9°C. Quanto à vegetação, não se pode dissociar do contexto geral da região norte, caracterizando-se pela floresta tropical, onde, pelo menos, é possível dizer que há três ambientes ecológicos: terra-firme, várzea e igapó.

A população municipal estimada em 2003 é de 46.490 habitantes<sup>2</sup>, sendo que desses, 22.978 estão na área urbana e 23.512 habitantes estão na zona rural. Do total de habitantes, 24.134 são homens e 22.356 mulheres (IBGE, 2000).

No município de Óbidos, há 1 escola estadual (Escola Estadual de Ensino Médio São José) e 103 municipais. Segundo os Resultados Preliminares do Censo Escolar de 2002, há 46 escolas municipais extintas

<sup>2</sup> Segundo o IBGE (2004), a estimativa populacional em 2003 para os município de Óbidos é de 47.779 habitantes.



Figura 1. Mapa de localização da área de pesquisa.

e 1 paralisada, sendo todas estas de ensino fundamental (1<sup>a</sup> a 8<sup>a</sup> série, antigo 1º grau).

A cidade possui um hospital público com 68 leitos, 21 unidades ambulatoriais, 13 postos de saúde, 1 centro de saúde, 1 consultório médico, nenhum consultório odontológico, 1 ambulatório de unidade hospitalar geral e nenhum posto de assistência médica (IBGE, 1999).

O posto da Companhia de Saneamento do Pará (COSANPA) foi implantado no município em 1975 e já no ano de 1976 havia 3.380 ligações. Até abril de 2000, havia 4.811 ligações que abastecem seis bairros. Alguns bairros em formação não oficializados pela prefeitura não possuem ligações, apenas ramais puxados de uma rede de distribuição da Rua Dom Pedro. A fim de remediar tal questão, alguns moradores possuem em suas casas poços próprios e outros retiram a água de poços comunitários.

A energia elétrica é fornecida por um posto das Centrais Elétricas do Pará (CELEPA), onde há 5.615 consumidores cadastrados, destes 5.010 estão ligados e o restante está desligado ou inadimplente. A energia é fornecida para todos os bairros, necessitando no momento de ampliação.

A economia local tem por base a produção agrícola, destacando-se a produção da mandioca, com 120.000 t, utilizada principalmente para o fabrico da farinha. No extrativismo vegetal, o destaque é para as sementes oleaginosas e aromáticas, resinas, plantas medicinais e a extração de madeira (Tribunal de Contas do Município do Pará, 1998).

No extrativismo animal, destaca-se o rebanho bovino. Outra atividade extrativista de maior relevância é a pesca, que será abordada de forma específica mais adiante neste trabalho, contando Óbidos com um porto fluvial que permite a atracação de grandes navios para o escoamento da produção regional. Em 2003,

a Colônia de Pescadores Z-19, do município, contava com o montante de 3.800 pescadores registrados, entretanto, em 2002, o Sr. João Lessa, vice-presidente da Colônia Z-19, informou que existiam 5.407 pescadores registrados, sendo este dado o bruto. Deste total, 3.000 são pescadores da região e o restante envolve outros municípios. Atuantes, ou seja, quites com suas obrigações estão 350, sendo que dos 3.000, há 230 mulheres. Ressalta-se que não foi permitido o acesso ao arquivo dos associados, o que possibilitaria dados mais concretos.

Em relação ao setor industrial, destaca-se o beneficiamento da madeira, além de duas indústrias pesqueiras: a Mundial e a Pasquarelli. Há indústrias de mineração, olarias, fábricas de gelo, dentre outras.

No município estão surgindo novas áreas de ocupação em torno do núcleo central, denominadas Bela Vista, Perpétuo Socorro (Harolândia), área da Baixa Funda e área do Igarapé do Frio (próxima do manancial da Cosanpa). No centro histórico da cidade, destacam-se casarões que datam do século XIX e possivelmente do início do século XX. Entretanto, alguns prédios históricos não são preservados, implicando no desaparecimento da história e da cultura local, como por exemplo, o Forte Pauxis, que hoje acomoda o Batalhão da Polícia Militar. Em algumas casas é possível visualizar o Museu Contextual<sup>3</sup>, que versa sobre a história de alguns prédios históricos.

## CONSIDERAÇÕES METODOLÓGICAS

Com o objetivo de compreender o papel do tempo como um dos mecanismos de disciplinamento da força de trabalho na indústria pesqueira de Óbidos, a metodologia básica utilizada foi a observação direta através do trabalho de campo<sup>4</sup>, onde foram realizadas duas viagens à Óbidos através de linha área e fluvial. A

<sup>3</sup> Caracteriza-se como um museu a céu aberto, onde é contada, através de um quadro afixado em alguns prédios, a história da cidade. Alguns destes quadros foram roubados.

<sup>4</sup> O trabalho de campo em Icoaraci foi realizado nos anos de 1996 a 1998, 2001 e 2002.

coadunação dos enfoques socioantropológico permearam o trabalho a partir dos principais elementos do processo de produção do conhecimento que perpassam por três atos: teoria, método e observação. Este tripé caracteriza o ato de conhecer uma realidade, um fenômeno qualquer, enfatizando a importância das condições sociais e históricas de uma dada realidade (TAVARES, 1991).

Ressalta-se que a teoria, o método e a observação devem ser acompanhados, e fazer parte da 'vigilância epistemológica' (TAVARES, *idem*), a qual é responsável pela observação das relações sociais que se originam a partir da realidade social entre o sujeito investigador e os sujeitos investigados (atores sociais) no momento da pesquisa, unindo-se aos métodos e técnicas de investigação. Neste trabalho, o método utilizado foi o etnográfico e as principais técnicas foram os relatos orais guiados por roteiros de entrevistas previamente elaborados, sendo gravados quando possível. Além da observação, os registros fotográficos complementaram a captação das nuances envolvidas nas falas dos interlocutores, bem como na visualização das questões abordadas no estudo. Na empresa Pasquarelli, fez-se uso de um cronômetro com a finalidade de saber quanto tempo era dispendido pelos trabalhadores para a execução de cada tarefa.

O universo de pesquisa em Óbidos abrange os pescadores artesanais que vendem o pescado para as indústrias pesqueiras e seus operários, incluindo, nesse contexto, homens e mulheres que trabalham com beneficiamento do pescado oriundos, em grande parte, das comunidades do entorno e da sede do município.

Dada a particularidade deste tipo de atividade, foi necessário realizar entrevistas na Colônia de

Pescadores Z-19, na residência dos pescadores e com os proprietários das fábricas. No caso de Icoaraci, o universo estudado foi delimitado a partir das condições temporais e de acessibilidade às empresas de pesca, pois há dificuldades quanto à entrada de pesquisadores em sua área de trabalho, o que dificultou em parte a coleta de dados. No caso das três empresas pesquisadas, não foi permitido registro visual e nem tampouco anotações. Houve algumas exceções, onde foi possível, em uma ou em outra, fotografar a área externa e fazer o registro escrito. Este fato não ocorreu em Óbidos, onde foi permitido o registro fotográfico em ambas as empresas, assim como anotações.

A fundamentação teórica deste trabalho foi baseada em um dos pontos básicos de conflito entre patrões e trabalhadores: a matriz temporal. Pois, com o aumento do tempo de trabalho no mar, evidencia-se o conflito entre o 'tempo da natureza' e o 'tempo disciplinado' que obstaculiza a busca de lucro das empresas, como já mencionado por Marx:

*Daí esse estranho fenômeno da história da indústria moderna: a máquina põe abaixo todos os limites morais e naturais da jornada de trabalho. Daí o paradoxo econômico que torna o mais poderoso meio de encurtar o tempo de trabalho no meio mais infalível de transformar todo o tempo da vida do trabalhador e de sua família em tempo de trabalho de que possa lançar mão o capital, para expandir seu valor (MARX, 1996).*

Alguns pressupostos nortearam este estudo: o tempo<sup>5</sup> na condição de construção é um deles, não sendo dado, mas instituído cotidianamente, configurando-se como um elemento da acumulação capitalista. Castoriadis *apud* Nascimento (1995), afirma que o tempo aparentando ser natural para o homem moderno, é o tempo instaurado pelo

<sup>5</sup> Etimologicamente, a palavra *Tempo* é oriunda do latim *tempu*, em linhas gerais, possui praticamente o mesmo significado que em português: duração calculável dos seres e das coisas: duração limitada; sucessão de dias, horas, momentos; período; época, os séculos [...] (BUENO, F. da S., 1994).



capitalismo, podendo ser “linear, irreversível, demarcatório, uniforme, mensurável e infinito”.

A vida das comunidades pesqueiras, principalmente, na área litorânea do estado do Pará, passou por mudanças em meados dos anos de 1960, em função das políticas desenvolvimentistas e, principalmente nas décadas de 1970 e 1980, quando os dois tempos se cruzam, pois o tempo instaurado pelo relógio torna-se á cada dia mais presente no cotidiano do pescador artesanal, ditando as regras da produção da pesca, que passa a assumir o valor de uma mercadoria. O ‘tempo disciplinado’ é regido pelo relógio. Este tempo realiza-se plenamente na fábrica, pois está em íntima relação com a concepção do labor na indústria moderna, que se fundamenta no disciplinamento, estando inserido no contexto funcional da sociedade urbana e industrial, significando demarcação e calendário.

Existe uma articulação dos dois tempos: o ‘tempo da natureza’ e o ‘tempo disciplinado’ na fábrica de pescado e no setor da captura, pois o tempo de permanência no mar configura-se como um ponto de atrito entre patrões de pesca e empresários, porque estes exigem a produção e, devido a uma diminuição nos estoques, aumenta o tempo de trabalho e de permanência da tripulação em alto-mar. Neste sentido, têm-se como base o trabalho de Thompson (1975), pois teoricamente é o que melhor se adequa e apresenta subsídios para a compreensão do ‘tempo disciplinado’ e do ‘tempo da natureza’, em relação aos outros autores já lidos.

Outro conceito básico para a presente análise é a disciplina, definida como o

*conjunto de prescrições ou regras destinadas a manter a boa ordem em qualquer organização; obediência à autoridade; observância de normas ou preceitos [...] (FERREIRA, 1986).*

Para Chiavenato (1993), a disciplina é caracterizada como: a) ‘divisão do trabalho’: é a especialização das pessoas, consiste na realização de tarefas específicas a cada uma das partes da organização; b) ‘autoridade e responsabilidade’: a relação de poder pode se dar de duas formas: b.1) ‘autoridade oficial’: posição ocupada pela pessoa; b.2) ‘autoridade pessoal’: é a posição que a pessoa ocupa adicionada a inteligência, experiência e valor moral; c) ‘unidade de comando’: a pessoa só recebe ordens de uma pessoa superior a ela, também chamado de princípio da autoridade única; d) ‘unidade de direção’: um grupo de atividades cujos objetivos devem ser os mesmos só pode ter um chefe e um plano; e) ‘centralização’: quando a autoridade encontra-se no ápice da hierarquia da organização; e f) ‘hierarquia ou cadeia escalar’: é uma linha de autoridade que perpassa da alta a baixa organização.

As empresas utilizam estes princípios que se aperfeiçoaram com o passar dos anos, pois os patrões reconhecem sua utilidade, articulando a disciplina e a fiscalização<sup>6</sup>. Thompson (1975) tratou de diferentes pontos relacionados à disciplina fabril. Ele cita um dos primeiros tratamentos dado ao tema, exemplificando, a Ordem 40 dirigida ao vigilante da fábrica:

*Habiendo sido por mucha gente que trabajan por jornada con la connivencia de los oficiales horriblemente engañado y habiendo pagado por mucho más tiempo de lo que debo en conciencia y siendo tal la bajeza y traición de varios empleados que han ocultado la pereza y negligencia de los que cobran por jornada... (THOMPSON, 1975).*

O patrão ordenava ao ‘vigilante da fábrica’ que mantivesse um controle cerrado sobre os operários. Este vigilante também tinha suas tarefas definidas e uma delas era entregar, todos os meses, um livro que mostrasse a relação das horas e uma declaração jurada ao patrão. Neste trecho o autor mostra o comprometimento do vigilante com a disciplina e a importância do tempo para o aumento do lucro.

<sup>6</sup> “Disciplina e fiscalização podiam reduzir os custos, na falta de uma tecnologia superior” (MARGLIN, 1989).



*Esta relación de horas se ha hecho sin favor o afecto, mala voluntad ni odio, y creo de verdad que las personas arriba mencionadas han trabajado al servicio de John Crowley las horas arriba consignadas (THOMPSON, 1984).*

O 'arranjo do tempo' nas fábricas causou grandes efeitos na vida social e econômica da população, estendendo-se este disciplinamento às esferas que extrapolavam o mundo do trabalho. Em Foucault (1999), fica evidente o papel da disciplina em várias esferas da vida como hospitais, quartéis, escolas, fábricas etc. "Mas esta extensão das instituições disciplinares não passa sem dúvida do aspecto mais visível de diversos processos mais profundos" (FOUCAULT, 1999). Até as escolas que eram instituições não industriais passaram a adotar a chamada 'economia do tempo', pois dentro da escola a criança também era submetida a um 'tempo disciplinado'.

O educador Riboulet (1963) enumera as vantagens da disciplina preventiva e os benefícios que a mesma traria para os alunos:

*A disciplina cria um ambiente propício ao esforço pessoal. Canaliza todas as atividades do jovem em direção ao trabalho; permite o bom aproveitamento do tempo; comunica à emulação eficácia plena; provoca a atenção, fator precípua de qualquer bom sucesso (RIBOULET, 1963).*

A disciplina fez com que os trabalhadores articulassem seus tempos em formas variadas de resistência, sendo as faltas e atrasos os mecanismos mais utilizados para tal, o que gera severas punições pelos patrões. Entretanto, outras e sutis formas inventadas no cotidiano são acionadas na resistência que adequa ao que Certeau (1994) coloca:

*Se é verdade que por toda a parte se estende e se precisa a rede da 'vigilância', mas urgente ainda é descobrir como é que uma sociedade inteira não se reduz a ela: que procedimentos populares (também "minúsculos" e cotidianos) jogam com os mecanismos da disciplina e não se conformam com ela a não ser para alterá-los; enfim, que 'maneiras de fazer' formam a contrapartida, do lado dos consumidores (ou 'dominados?'), dos processos mudos que organizam a ordenação sócio política (CERTEAU, 1994).*

Essa ditadura do tempo abstrato, levada a efeito pelo mecanismo da concorrência anônima, criou para si o correspondente espaço-abstrato, o espaço funcional do capital destacado do resto da vida. Surgiu assim, um tempo-espacó capitalista, sem alma nem feição cultural. O 'trabalho', forma de atividade abstrata e encerrada nesse tempo-espacó específico, teve de ser depurado de todos os elementos disfuncionais da vida, a fim de não perturbar o fluxo temporal linear: trabalho e moradia, trabalho e vida pessoal, trabalho e cultura etc. dissociaram-se sistematicamente (MAGALHÃES; BRÜSEKE; 1993; 1996). Só assim foi possível nascer a separação moderna entre horário de trabalho e tempo livre. Essa dependência servil ao tempo marcado nos relógios, se espalhou insidiosamente por todas as classes sociais no século XIX, originando a rotina das fábricas. Esta rotinização perdura até hoje de forma exaustiva, pois no caso das empresas pesqueiras, especificamente de Óbidos, objetivo deste trabalho, a regularidade dos horários permite ao empregador ver o tempo como uma mercadoria pela qual tem de pagar, obrigando o operário a trabalhar numa velocidade tal que a produção forçosamente será de qualidade inferior. O critério passa a ser a quantidade e não a qualidade e já não há mais o prazer do trabalho pelo trabalho.

## AS EMPRESAS PESQUEIRAS DE ÓBIDOS

### **Empresa APN-Bauru-Distribuidora de Produtos Alimentícios Ltda (Pasquarelli)**

A unidade produtiva foi inaugurada em 1998. A empresa fica em frente ao rio Amazonas, sendo a rua Siqueira Campos, nº 56, seu divisor. Compreende três blocos. Ao redor da fábrica existe grande tráfego de carros e pescadores artesanais que chegam em suas embarcações para vender o peixe à empresa. O pescado é levado em basquetas por carregadores, que 'recebem uma ponta dos pescadores' ou pelos próprios pescadores, para desembarcar o peixe na fábrica, para posterior pesagem.



Ao caracterizar o processo de trabalho no modo de produção, pretende-se salientar o controle deste mesmo processo. O ataque gerencial sobre o processo de trabalho perpassa pelas instalações, instrumentos de trabalho, materiais, métodos e força de trabalho. Existe a constante tentativa de transformar o trabalhador em uma máquina<sup>7</sup>. O organograma hierárquico da empresa é composto pelo proprietário; o gerente, o encarregado do salão; o chefe do controle de qualidade, o chefe da embalagem e os operários dos serviços gerais, mão-de-obra não especializada.

No térreo, há uma sala que funciona como secretaria (é uma espécie de guarita), em frente a ela, está um pequeno prédio destinado ao Serviço de Inspeção Federal (SIF). No segundo bloco, situa-se a parte administrativa.

No salão de beneficiamento<sup>8</sup>, o processo assim se faz: da 'área suja'<sup>9</sup>, o pescado é jogado pelos operários dos serviços gerais<sup>10</sup>, sem as nadadeiras, esporões etc., no cilindro ou 'túnel de lavagem', caindo em uma esteira, onde está a serra, que conduzirá o pescado até a 'primeira linha', composta por homens que filetam o mapará, levando em média 20min para cortar e em torno de 10min para amolar a faca. O filetamento da piramutaba é feito por

trabalhadores de ambos os sexos, que gastam em torno de 29min 17s para realizar esta atividade. Em todas as fábricas pesquisadas esta atividade é desempenhada pelas mulheres.

O peixe é colocado em basquetas<sup>11</sup> e segue para a 'segunda linha', formada por mulheres que lavam e tiram resíduos do filé, em 12min 46s, e o arrumam (com a pele para baixo) com gelo picado nas bandejas em três camadas. Um operário, periodicamente, joga os resíduos do peixe em uma canaleta, para, posteriormente, ser descartado no rio Amazonas.

Na 'terceira linha' (ou 'bancada'), os peixes são envolvidos em sacos plásticos e acondicionados em bandejas com destino ao túnel de congelamento<sup>12</sup>. O processo dá-se da seguinte forma: basqueta-gelo-peixe-saco-peixe e assim sucessivamente. Todo o processo dura 7min 39s. Houve uma parada de 1min 13s para outro operário levar três bandejas. O pedido se faz com batidas na mesa de trabalho com a faca sinalizando que precisam de alguma coisa. A mesma operária parou aos 6min 52s para ligar a esteira da 'quarta bancada ou linha', voltando aos 7min 24s. Os peixes com mau cheiro são descartados em um orifício da máquina (espécie de canaleta).

<sup>7</sup> Essa tentativa de pensar o trabalhador como uma máquina para todos os fins, operada não só pela gerência, mas pelo encarregado, chefe do controle de qualidade, é um dos modos assumidos para o mesmo alvo. Constitui-se empenho deles visualizar o trabalho não como esforço humano integral, mas tirar todas as suas qualidades concretas, com a finalidade de reduzí-lo a movimentos rápidos e repetitivos, a soma dos quais, quando misturados a outras coisas (máquinas, materiais), resulte na produção de uma soma maior de capital do que a que foi investida ao iniciar o processo.

<sup>8</sup> Neste dia presenciou-se o processamento do mapará e da piramutaba, o qual foi mais lento que o primeiro, por esta espécie estar pequena.

<sup>9</sup> Local onde são tirados os excessos (nadadeiras, esporões etc.) do peixe antes de entrar no cilindro que os leva para o salão de beneficiamento.

<sup>10</sup> As entrevistas realizadas com os operários atestam que eles se autodenominam dessa forma, conforme a sua carteira de trabalho. Outros se definem como operários e outros, em grande parte, dizem que fazem praticamente tudo, no caso das mulheres, serram, filetam piramutaba, limpam, lavam etc.

<sup>11</sup> Todo o processo realizado por uma operária leva em torno de 16min 1s para encher uma basqueta. Houve uma parada para pegar uma basqueta com peixe e amolar a faca aos 10min 24s. A parada foi de 18min 56s; em seguida voltou a lavar e limpar o filé.

<sup>12</sup> A empresa possui dois túneis de congelamento. No túnel, o congelamento é mais rápido, porque a temperatura é mais baixa (30°C) e a ventilação é maior.



Em outra ‘mesa’, na ‘quarta linha’<sup>13</sup>, próxima ao cilindro, as mulheres tratam dos peixes inteiros – dourada e surubim –, cuja limpeza dura cerca de 2min 2s com o auxílio de uma faca e um isqueiro – instrumento utilizado nesta empresa para limpeza do pescado. Posteriormente, são amarrados de dois em dois e colocados em basquetas para congelamento, sendo que de alguns são retiradas às peles, os quais posteriormente são ensacados e colocados em bandejas. Dentro do salão, há o setor de lavagem de basquetas e de embalagem, câmaras frigoríficas – a empresa possui 3 câmaras com temperaturas entre 20 e 22°C, destinadas à estocagem do pescado congelado – e túneis de congelamento.

Na área externa ao salão situam-se a fábrica de gelo, a balança, uma câmara de espera, a ‘área suja’ e uma divisão onde está localizada a caixa d’água e alguns materiais que estão acondicionados em uma parte mais alta no térreo.

### **Empresa Mundial Exportadora Comercial – Entrepósito de Pescado**

A empresa iniciou as suas atividades no ano de 1988. Ela está localizada à rua Siqueira Campos, nº 58, em frente à Companhia Docas do Pará (CDP). A empresa está habilitada segundo o Ministério da Agricultura para atuar somente no mercado nacional.

Foi permitido o acesso à todos os departamentos da empresa com autorização para serem feitos anotações e registros fotográficos, com o acompanhamento do Auxiliar do Controle de Qualidade Dinâmico (CQD) em todos os momentos. Por este motivo, não foram cronometradas as atividades realizadas pelos trabalhadores.

A empresa possui dois andares: a entrada principal se faz por uma escada, onde à direita está o relógio

de ponto, a recepção e o escritório. À esquerda, há a sala do Serviço de Inspeção Federal (SIF)<sup>14</sup>, um acesso à sacada, o refeitório e a copa.

Em linha reta, passa-se pelo banheiro, vestiários e máquinas que dão suporte ao salão como o condensador evaporativo, que é responsável pelo tratamento da água e por uma escada que permite o acesso ao pavimento térreo no qual localiza-se o salão de beneficiamento do pescado.

No térreo, em frente à entrada principal, está localizada a ‘área suja’ (de frente para a rua), a balança, e a câmara de espera (ou de estocagem), na qual são depositadas as espécies que chegam do rio trazidas pelos pescadores artesanais. Da ‘área suja’, é possível ver a ‘primeira linha’ do beneficiamento, através do ‘túnel de lavagem’. Ainda no térreo, está o depósito, onde é armazenado, em caixas, o produto final que segue para o mercado nacional. Do lado direito, na Travessa Pauxis, ficam a fábrica de gelo e uma área destinada para o ‘recolhimento dos resíduos’ do pescado, que posteriormente serão jogados no rio Amazonas em frente à cidade, na costa de Óbidos.

Do outro lado da rua, próximo ao porto, há uma área da empresa onde ficam guardados o carrinho de aço, algumas basquetas e outros materiais utilizados por ela, além de uma câmara de espera.

O beneficiamento do pescado envolve aproximadamente 40 mulheres e 12 homens, que realizam as atividades que exigem maior força física. Em 2003, segundo informações do proprietário, há 60 mulheres no salão e 25 homens nos serviços gerais, a fim de agilizar o processo produtivo. Os produtos que a empresa trabalha são o filé de peixe congelado, peixe eviscerado congelado, congelado em postas e eviscerado congelado sem pele. Para o

<sup>13</sup> Este peixe vem pelo cilindro, mas uma operária é encarregada de tirar estes peixes que são jogados para esta mesa, a fim de ser desenvolvido o processo acima mencionado.

<sup>14</sup> A Mundial forneceu documentos que informam sobre o Projeto da Empresa e os dados da produção do pescado cedidos pelo fiscal do Ministério da Agricultura, lotado na Seção de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPA).



beneficiamento destes produtos, cada espécie (mapará, pescada, surubim, dourada, gorjuba, dentre outros) passa por processamentos diferentes.

Durante a pesquisa, o mapará estava sendo lavado e a pescada filetada. Na 'área suja' da empresa, depois de pesado, o Pescado é armazenado na câmara de espera ou imediatamente processado. No segundo caso, é encaminhado ao cilindro, lavado com água clorada a 7 PPM por litro, após cair sobre a esteira rolante na 'primeira linha ou primeira mesa', onde estão as mulheres que trabalham com o filetamento, evisceramento e decapitação – os peixes maiores são decapitados na serra. Após a retirada dos esporões (galhos), nadadeiras e rabo, o peixe é lavado e colocado em basquetas para posterior processamento ou encaminhado para o filetamento.

Na 'segunda linha', chamada de 'toalete do pescado', este é lavado e filetado. Em seguida, é encaminhado para a 'mesa', local onde são arrumados os peixes nas bandejas com uma camada de gelo e uma de filé e assim sucessivamente, ficando no máximo seis camadas para um melhor congelamento seguindo para o túnel de congelamento. A produção que ele comporta são 8 t, atingindo -35°C. No caso do mapará, para se retirar a pele, é necessário congelá-lo de 8 a 24h no máximo; às vezes a pele é retirada com o auxílio da *skin machine*. A 'terceira linha' não estava funcionando no momento da visita. Esta trabalha com a filetagem; entretanto, é mais utilizada na retirada de pele do mapará. O filé desta espécie suporta, sem deteriorar-se, no máximo 20min fora

da câmara frigorífica (a empresa possui uma câmara frigorífica e um túnel de congelamento), que comporta aproximadamente 120 t.

Na 'terceira linha', encontra-se o túnel de congelamento, no qual presenciou-se o peixe recebendo o 'glazeamento'<sup>15</sup>. Próximo a este túnel, encontra-se a 'sala de embalagem', onde o produto é embalado em sacos de 1 kg e acondicionado em caixas de papelão. Os peixes inteiros são embalados em sacos de polipropileno. A produção é exportada para o mercado nacional nas regiões sudeste e centro-oeste<sup>16</sup>. O caminhão frigorífico chega de balsa até o 'trapiche da empresa'.

Em relação aos rejeitos do pescado, após todo o processo dentro da empresa, este é jogado em uma espécie de canaleta ou em basquetas dentro do salão que segue para a área de 'recolhimento de resíduos', no qual é colocado em monoblocos plásticos para descarte.

### Tempo e disciplina nas empresas pesqueiras obidenses

Nas indústrias pesqueiras de Óbidos, há indicadores que denotam que a máxima 'tempo é dinheiro' se coloca plenamente através da disciplina que condiciona a rotina de trabalho.

As relações entre patrões e empregados configuram-se de maneira tensa, pois os empregados submetem-se à disciplina imposta pelos patrões e aceitam-na sob pena da perda do emprego. Medidas de coerção aos trabalhadores se verificam em várias situações; a manipulação do tempo evidencia-se na medida em que buscam o controle da mão-de-obra, como atrasos no pagamento<sup>17</sup> dos salários<sup>18</sup>, indenizações,

<sup>15</sup> Depois de congelado, o peixe permanece com uma camada de gelo proveniente da câmara, e é colocado em um recipiente contendo água e gelo para receber proteção e ficar mais limpo.

<sup>16</sup> A pedido do proprietário não são informadas as cidades a qual o pescado é vendido, por este motivo optou-se por trabalhar com regiões.

<sup>17</sup> "Atraso o pagamento, ficamos calados, e insatisfeito, tem que esperar. Nós tamos com três semanas atrasada. Amanhã a gente recebe uma e fica três" (Ajudante de serviços gerais, Empresa Mundial, 39 anos).

<sup>18</sup> Na Mundial, os operários recebem por semana R\$56,00 mais a hora extra (R\$1,50), variando conforme a produção e grande parte dos operários não possuem carteira assinada. Já a Pasquarelli, paga no final do mês o salário mínimo mais a hora extra. Nesta empresa a maior parte dos entrevistados possui carteira assinada e descontam o INSS.



além das demissões e contratações no período de safra e entressafra etc.

*A única coisa que eu quero, que eu gostaria é que tivesse um jeito para assinarem minha carteira que não dá todo tempo para trabalhar encostado. Quando termina a safra, a gente ganha indenização e pagam de pouco – 50 por 50 [reais]. [...] Gostaria que tivesse uma fiscalização aqui, é uma humilhação* (Ajudante de serviços gerais, Empresa Mundial, 39 anos).

Na segunda etapa da pesquisa de campo, observou-se que muitos trabalhadores que foram entrevistados da primeira vez, não estavam mais na empresa significando uma alta rotatividade da mão-de-obra (*turn over*).

O controle da mão-de-obra é rígido. É utilizado o cartão de ponto para entrada e saída no caso da Pasquarelli e Caderno de Ponto na Mundial, sendo a cobrança de horário muito severa.

Quanto à rotina que as trabalhadoras estão submetidas na fábrica, caracteriza-se por um trabalho em série mecanizado, que envolve ritmo, coordenação e movimentos precisos. A jornada de trabalho é intensa, ao chegarem à fábrica, às 6h 30min, fazem uma refeição rápida (café com bolacha ou mingau), vestem seus uniformes, batem o cartão ou assinam o caderno de freqüência e as 7h entram no salão de processamento. As 11h 30min sobem para almoçar e retornam às 13h. Na empresa Mundial, de segunda à quinta, sobem às 11h 30min e retornam do almoços às 13h. Na sexta-feira sobem 11h e retornam no mesmo horário dos outros dias. Entretanto este horário nem sempre é cumprido, muitas vezes dispões apenas de 1h para o almoço. Aos sábados trabalham até as 12h e aos domingos quando há muita produção. Na empresa Pasquarelli, o almoço segue o mesmo horário da

Mundial, exceto na sexta, que corresponde à segunda-quinta. Quando a produção não é suficiente, ou não há matéria-prima, as trabalhadoras obedecem à outra rotina: limpam o salão e as máquinas. Assim, o trabalho extrapola a esfera estritamente produtiva, buscando o controle da mão-de-obra.

A manipulação do tempo de trabalho é percebida e constitui ponto permanente de luta entre patrões e empregados<sup>19</sup>, mas a postura das operárias e operários, em relação às normas disciplinadoras, é muitas vezes contraditória: o discurso é permeado por reclamações com relação à exigüidade do tempo destinado à satisfação das necessidades (alimentação, descanso etc.). Entretanto, as formas de resistência não são perceptíveis. Esta contradição encontra-se em situação onde a mão-de-obra tem fraca organização e as insatisfações não encontram canais que conduzam a soluções, o que é recorrente em momentos em que o 'exército de reserva' é grande e pequeno o poder de barganha dos trabalhadores.

## PESCA E COMERCIALIZAÇÃO

A pesca artesanal é considerada de extrema importância para o município de Óbidos. Muitos pescadores artesanais são oriundos de algumas comunidades do entorno, como Comunidade de Ilha Grande, Paraná de Baixo, Sagrado Coração de Jesus e outros nasceram na sede. No bairro da Cidade Nova, dada sua localização, há portos espalhados ao longo do igarapé e lago Pauxis, onde pequenas embarcações ancoram. Há presença de muitos 'tilheiros'.

Os pescadores artesanais, em grande parte, são afiliados a Colônia de Pescadores Z-19, que possui prédio próprio e cobra R\$ 2,50 por mensalidade,

<sup>19</sup> "[...] Olha a gente aceita porque não tem outro emprego, a gente é subordinado por eles, eles fazem o que querem aqui. A gente já tentou conversar com eles. As pessoas não podem falar se não eles mandam embora. Sr. "X" é cabeça quente, a gente não pode conversar com ele que ele fica nervoso e manda a gente embora" (Ajudante de Serviços Gerais, Empresa Mundial, 39 anos).



havendo 400 pagentes, entre estes mulheres que exercem a atividade quando não estão pescando com o companheiro, tecem e consertam malhadeira. Informações sobre a participação das mulheres na Colônia de Pescadores são encontradas no relato de um ex-funcionária:

*Em 1992, houve o 1º Congresso da Colônia de Pescadores, e nesse congresso houve um debate muito forte, sobre nós, as mulheres dos pescadores, porque no estatuto dos pescadores não reza que mulher pode ser sócia e só que depois desse congresso houve abertura. Em 94 dava o direito do seguro desemprego, garante a toda família que estivesse na atividade de pesca. Porque um certo tempo nem o IBAMA queriam dá carteira para nós. Nós levávamos com o antigo presidente. No segundo congresso em 1995, eu passei a ser da direção, secretária de finanças, aí depois foi dois mandatos, e aí depois de uma briga, levaram uma discussão de quem tinha direito do seguro desemprego, aí chegou a receber. Quem é da direção não tem direito ao seguro desemprego. Tem uma gratificação a direção aprovada pela assembléia - é uma ajuda de custo. Então, todas as mulheres começaram a se filiar a partir de 1993, através do congresso, da assembléia. Agora têm mais mulheres sócias, tanto na Colônia quanto no Sindicato Rural.*

Estes pescadores vendem sua produção para as empresas de pesca de Óbidos, mas muitos se queixam sobre a forma de pagamento<sup>20</sup> que geralmente é realizado um mês depois:

*As vezes paga tudo, as vezes dá a metade numa semana, as vezes noutra. É ruim, as vezes os meninos (pescadores que trabalham com ele) ficam apertando a gente para receber e pensam que a gente tá escondendo, mais não é não.*

Os que não aceitam vendem para os atravessadores, mercado da cidade e regiões próximas. Há casos que o pescador-dono da embarcação compra o peixe de

seu parceiro para revender nas empresas de Óbidos. Há outros que vendem para uma empresa de pesca de Santarém. Estes pescadores não possuem um salário fixo, variando em torno da quantia de R\$240,00 ou mais, dependendo da produção:

*Olha, muitas vés o peixe quando a gente traz é duzentos, duzentos e pouco, têm que tirar para o companheiro, que não vai só uma pessoa (Sr. Jurupaco, Pescador, 41 anos).*

*A gente não tem uma base assim. Um salário, um salário e meio (D. Ilma, Pescadora, 55 anos).*

As embarcações utilizadas, em geral, são as bajaras, batelões e as canoas. As duas primeiras possuem motor a diesel, da marca Yammar (das entrevistas realizadas encontramos três embarcações com marcas diferentes: Mercedes, Tobata e MWM.), motor de 3, 4, 7, 11, 13, 16 ou 18 HPs – esta última potência é a mais freqüente – com caixas frigoríficas, urnas<sup>21</sup> com capacidade média de 1.200 e 1.300 t. Segundo informações do vice-presidente da Z-19, baseado em dados do Ministério da Agricultura, existem 352 embarcações em Óbidos. Entretanto, dados obtidos através uma Agência de Navegação nos foi permitido averiguar que existem 402 embarcações.

Os apetrechos ou 'arreios' utilizados na pesca são as malhadeiras, de malha de nylon 60, 48, 36, 24, 0,4 e 0,6 e de mica 0,35, 0,40 e 0,45. O tipo de malhadeira utilizado varia no local onde pescam; se for no rio Amazonas é um tipo, se for no lago é outro. Para executar esta tarefa levam em média

*Dez minutos. Puxa e joga no outro lado. Vamos 15 vezes mais ou menos o dia inteiro desde umas 6 horas da manhã até as 6 horas da tarde (Sr. Jurupaco, Pescador, 41 anos).*

<sup>20</sup> A produção vendida à empresa Pasquarelli é anotada em um caderno. No caso da Mundial é feita em notas de três vias, ficando uma com o pescador.

<sup>21</sup> A caixa é colocada no barco e a urna é confeccionada no próprio barco. Algumas embarcações possuem caixas de isopor.



As informações atestam que eles (pescadores) pescam nos lagos Parú, Poção, Grande do Jauarí, Santana, João Braz, Tarumã, Macuricanã (Amazonas), Imperial, Poroporó, Santa Rita, Grande do Curuá, Guariba, e no rio Amazonas. O peixe fornecido às empresas e aos atravessadores é originário dessas localidades (Figura 2).

As viagens são realizadas duas, três ou quatro vezes ao mês, durando cerca de 4 a 7 dias, pois o tempo que param é para consertar os arreios, sendo este serviço executado em terra. A tripulação é composta por suas esposas, filhos (grupo doméstico) ou algum parente. Em alguns casos, quando não possuem embarcação ou acompanhante, pescam com um 'colega de pescaria' ou 'parceiro'. Há casos em que o dono da embarcação coloca um parente, ou amigo próximo, para tomar conta da embarcação. Enfatiza-se que os rios e os lagos de Óbidos são bastante piscosos, destacando-se as espécies: tambaqui (*Colossoma macropomum*), pirarucu (*Arapaima gigas*), curimatá (*Prochilodus nigricans*), mapará (*Hypophthalmus spp*), surubim (*Pseudoplatystoma fasciatum*), dourada (*Brachyplatystoma flavicans*), filhote (*Brachyplatystoma filamentosum*), tucunaré (*Cichla ocellaris*), pescada (*Plagioscion squamosissimus*) e piramutaba (*Brachyplatystoma sp.*).

Os pescadores artesanais não podem informar com precisão o volume da captura, porque "a produção varia conforme o peixe"<sup>22</sup>. Às vezes pescam 30, 50, 80, 100, 200, 500, 700, 800, 1000 kg de diversas espécies. "Isso é conforme a quantidade de peixe, tem dia que dá, tem dia que não dá. Às vezes só dá para cobrir as despesas do peixe" (Sr. Ladi, Pescador, 28 anos). Entretanto, no caso das empresas há um controle maior da produção, que é realizado através de um Demonstrativo de Produção e Comercialização. No período de janeiro a agosto de 2002, uma das empresas produziram: 235.928 t

de peixe eviscerado congelado; 10.722 t de peixe eviscerado congelado sem pele (somente em 5 meses); 820 t de peixe congelado em postas (sem o produto em fevereiro e março) e 544.211 t de filé de peixe congelado. Já a comercialização realizada no mesmo período apontou: 173.136 t de peixe eviscerado congelado; 15.942 t de peixe eviscerado congelado sem pele; 5.155,6 t de peixe congelado em postas e 549.006 t de filé de peixe congelado.

A circulação do pescado (Figura 3) é realizada pelas empresas pesqueiras para abastecer o mercado nacional, nas regiões sudeste, centro-oeste e nordeste – em menor escala.

Contudo, os pescadores são os produtores e eles próprios controlam os seus meios de produção e consequentemente o seu trabalho. A produção é direcionada para satisfazer as necessidades básicas. Quando existe a troca, esta configura-se segundo princípios culturais que determinarão o valor dos bens e serviços que circulam entre as partes.

No que tange às formas de organização econômica, entre os pescadores há diversas formas de cooperação no trabalho como o mutirão ou 'mutirum' para cobertura de casas, limpeza e plantio da roça. Estas formas de cooperação fortalecem a reciprocidade, onde não há remuneração, existindo prestações de favores que são ainda praticadas entre esses grupos sociais (MAUSS, 1973).

## CONCLUSÃO

Godelier (1974), define a economia como "o conjunto das estruturas de produção e da circulação dos bens materiais que caracteriza a base econômica de uma determinada sociedade". Aliás, as comunidades rurais, embora integradas em estados do tipo moderno, mantêm formas não mercantis

<sup>22</sup> "Varia, às vezes a gente traz 500 kg, 1200kg, é conforme o peixe, as vezes ta bom, as vezes não ta" (D. Ilma, Pescadora, 55 anos).





Figura 3. Mapa de destino do pescado. Fonte: IBGE, 2000. Org. Moreira, 2003.

de competição e troca. O inverso ocorre nas sociedades capitalistas, quando a produção é orientada para o lucro através do excedente da produção que pode ser medido através de estatísticas do tempo de trabalho e da produtividade. O autor refere-se que a produção material é um processo dúbio “o do trabalho como relação dos homens com a natureza e da relação dos homens entre si”.

O intento do presente trabalho restringe-se a descrever a empresa pesqueira em águas interiores<sup>23</sup>, onde o tempo e a disciplina são categorias que pode-se lançar mão para analisar como se articulam as atividades realizadas no setor produtivo destas empresas. Os estudos já realizados referentes às empresas foram em zonas estuarinas e litorâneas, pois, por serem duas áreas ecologicamente distintas, a tecnologia pesqueira empregada, os apetrechos de pesca e as espécies capturadas são diferentes. Entretanto, os pescadores artesanais e os funcionários

que trabalham no beneficiamento do pescado contam com problemas comuns encontrados durante as entrevistas realizadas com os pescadores das indústrias de Belém, Icoaraci, Pará.

## REFERÊNCIAS

- ANTUNES, R. 1999. **Os sentidos do trabalho:** ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. São Paulo: Boitempo Editorial.
- AVIZ, A. de. 2002. **A empresa pesqueira em Icoaraci:** tempo e disciplina. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Pará, Belém.
- BUENO, F. da S. 1994. **Dicionário escolar da língua Portuguesa.** 11. ed. Rio de Janeiro: FAE. 1110 p.
- BRÜSEKE, F. J. 1996. **A lógica da decadência:** desestruturação sócio-econômica, o problema da anomia e o desenvolvimento sustentável. Belém: CEJUP.
- IBGE. 2000. Censo Demográfico. **Características da população e dos domicílios.** [S.I.]: IBGE.
- CASTRORIADIS, C. 1982. **A instituição imaginária da sociedade.** Rio de Janeiro: Paz e Terra. (Coleção Rumos da Cultura Moderna, n. 52).
- CERTEAU, M. de. 1994. **A invenção do cotidiano.** Rio de Janeiro: Vozes.
- CHIAVENATO, I. 1993. **Introdução a teoria geral da administração.** São Paulo: Makron Books. p. 29-49/110 -111.
- COPANS, J. 1994. **Antropologia:** ciências das sociedades primitivas. Portugal: Edições 70.
- ESTIMATIVA populacional dos municípios brasileiros para 2003. 2004. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 17 ago.
- FERREIRA, A. B. de H. 1986. **Novo dicionário da língua portuguesa.** Rio de Janeiro: Nova Fronteira S.A.
- FOUCAULT, M. 1999. **Vigiar e punir:** nascimento da prisão. 20. ed. Petrópolis: Vozes.
- FURTADO, L. G. 1981. Pesca Artesanal: um delineamento de sua história no Pará. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, série Antropologia**, Belém, v. 79.
- FURTADO, L. G. 1993. **Pescadores do rio Amazonas:** um estudo antropológico da pesca ribeirinha numa área Amazônica. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi.
- GORZ, A. 1989. **Crítica da Divisão do Trabalho.** 2. ed. São Paulo: Martins Fontes.
- LOUREIRO, V. R. 1987. **Inventário cultural e turístico do médio Amazonas paraense.** 2. ed. Belém: IDESP.
- MAUSS, M. 1973. Ensaio sobre a dádiva. In: SOCIOLOGIA e Antropologia. São Paulo: EDUSP.
- MARGLIN, S. 1989. Para que servem os patrões? In: GORZ. **Crítica da divisão do trabalho.** 2. ed. São Paulo: Martins Fontes.

<sup>23</sup> Sabe-se da existência de empresas pesqueiras no estado do Pará em águas estuarinas: no distrito de Icoaraci; em águas interiores.

- MARX, K. 1981. **A origem do capital:** a acumulação primitiva. 4. ed. São Paulo: Global Editora e Distribuidora. (Coleção Bases, 3).
- MAGALHÃES, M. P. 1993. **O Tempo arqueológico.** Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi.
- MELLO, A. F. de. 1985. **A pesca sob o capital:** a tecnologia a serviço da dominação. Belém: Universidade Federal do Pará.
- NASCIMENTO, M. I. 1993. **Homens e peixes:** o tempo na pesca artesanal. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Paraíba, Paraíba.
- ÓBIDOS: o abrigo seguro dos conquistadores. 2001. **Revista Pará Onde**, v. 2, n. 6, Jul.
- REIS, A. C. F. 1979. **História de Óbidos.** 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; Brasília: INL; Belém: Governo do Estado do Pará.
- RELATÓRIO de Contas do Município do Pará: exercício 1998. 1998. Belém: Tribunal de Contas do Estado do Pará.
- RIBOULET, L. 1963. **Disciplina preventiva.** São Paulo: Editora Coleção FTD Ltda.
- ROCQUE, C. [19--?]. **História dos municípios do estado do Pará.** [S.l.:s.n.]. v. 2.
- SANTOS, P. R. dos. [19--?]. **Tapaiulâdia (Santarém).** 2. ed. Pará: Imprensa Oficial. [S.l.:s.n.]. v. 2.
- TAVARES, J. V. A. 1991. **A construção da viagem inversa:** ensaio sobre a investigação em Ciências Sociais. Porto Alegre: UFRGS. (Cadernos de sociologia, n. 3, Jan./Jul). Metodologia de Pesquisa.
- THOMPSON, E. P. 1975. Tiempo, disciplina de trabajo y capitalismo industrial. In: TRADICIÓN, revuelta y conciencia de clase: estudios sobre la crisis de la sociedad preindustrial. Barcelona: Crítica.
- THOMPSON, E. P. 1998. Tempo, disciplina de trabalho e capitalismo industrial. In: COSTUMES em comum: estudos sobre a cultura popular e tradicional. São Paulo: Companhia das Letras.
- ZARIFIAN, P. 1997. Por uma sociologia da confrontação (a propósito da interdisciplinariedad). **Revista latinoamericana de estudos del trabajo:** trabalho e sociedade, desafios teóricos, v. 3, n. 5.

Recebido: 17/09/2004  
Aprovado: 10/03/2005

