

**Luceni Hellebrandt
Carmen Rial**

QUANTO CUSTA O CAMARÃO LIMPO?: marcas e dificuldades das mulheres que limpam camarão na Colônia Z3 (Pelotas/RS)

RESUMO

Este texto relata o processamento do camarão-rosa da Lagoa dos Patos a partir de conversas com mulheres da Colônia Z3 (Pelotas/RS). O texto destaca as implicações desta atividade que é executada sobretudo por mulheres, enquanto conciliam os afazeres do ambiente doméstico e lidam com os problemas de saúde decorrentes do processo de descascar camarão. Processos que seguem técnicas aprendidas na convivência e no pertencimento à comunidade pesqueira. Além dos processos e do saber-fazer do beneficiamento do camarão, o texto destaca condições de trabalho e ilegalidade das salgas, que dificultam o reconhecimento das mulheres da Colônia Z3 enquanto trabalhadoras na pesca. Como resultado, o texto traz a reflexão sobre uma atividade que, embora necessária ao consumo do camarão enquanto produto, é a menos valorizada em sua cadeia produtiva, tanto em termos de reconhecimento profissional, quanto financeiro.

PALAVRAS-CHAVE: mulheres na atividade pesqueira; gênero e pesca; processamento de camarão; Colônia Z3.

ABSTRACT

HELLEBRANDT, Luceni; RIAL, Carmen. Quanto custa o camarão limpo?: marcas e dificuldades das mulheres que limpam camarão na Colônia Z3 (Pelotas/RS). **Tessituras**, Pelotas, v. 5, n. 1, p. 87-98, jan./jun. 2017.

This text reports the processing of the pink-shrimp from Patos Lagoon using conversations with women from Colônia Z3 (Pelotas / RS). The text highlights the implications of this activity, which is carried out mainly by women, while they are accommodate the chores of the domestic sphere and dealing with health issues arising from the peeling process. Processes that follow techniques learned from coexistence and by belonging to the fishing community. In addition to the processes and know-how of cleaning shrimp, their speak highlights working conditions and illegality of the “salgas”, which make it difficult to recognise the women of the Colônia Z3 as fishworkers. As a result, the text brings the reflection about an activity that, although necessary for the human consumption of the shrimp as a product, is the least valued activity in its production chain, both in terms of professional and financial recognition.

KEYWORDS: women in fishing activity; gender and fishery; shrimp processing; Colônia Z3.

INTRODUÇÃO

No ano de 2014, quando passava pelo Mercado Público de Pelotas (RS), encontrei bancas que comercializavam o camarão-rosa da Lagoa dos Patos, limpo, ao preço de R\$ 49,00 o quilo. Inicialmente considerei que o preço elevado correspondia à época do ano, pois este valor foi constatado em janeiro, período em que a pesca desta espécie está proibida na região¹. Apesar da expectativa de queda do preço nos próximos meses, mais uma safra frustrada fez com que o preço ao consumidor final não variasse muito².

O camarão-rosa é o principal recurso pesqueiro explorado na região. Ao revisar dados sobre a safra de 2013 (HELLEBRANDT, WALTER e ANELLO, 2013), observei que o quilo do camarão capturado pago aos

¹ A pesca de camarão (*Farfantepenaeus paulensis*) no estuário da Lagoa dos Patos segue ordenamento disposto na Instrução Normativa Conjunta MMA/SEAP nº 3, de 9 de fevereiro de 2004 (IN 03/04), ficando estabelecido seu período de pesca de 01 de fevereiro a 31 de maio.

² O jornal local “Diário da Manhã” apresentou em reportagem do dia 15 de abril de 2014 uma tabela com valores de pescados encontrados no Mercado Público de Pelotas, por ocasião da proximidade com a Semana Santa. Na reportagem, o quilo do camarão limpo poderia ser encontrado a R\$ 47,00. Para conferir a reportagem: <<<http://diariodamanhapelotas.com.br/site/bancas-de-peixes-com-bom-movimento-confira-os-precos-do-pescado-em-pelotas/>>> acesso em 07 - nov - 2016.

pescadores da Colônia Z3 (Pelotas / RS) foi de R\$ 6,00 em média (preço de primeira comercialização). Para chegar ao consumidor final, na maioria das vezes é feita a limpeza do camarão – atividade executada sobretudo por mulheres, que recebem em média R\$ 2,50 por quilo limpo. Limpeza do camarão são processos de retirada da cabeça e, por vezes, retirada da casca e evisceramento, que equivalem a 50% de seu peso. Portanto, para cada quilo de camarão limpo são necessários dois quilos de camarão sujo. Fazendo as contas, o produto final chega ao consumidor por um preço no mínimo 3 vezes maior que o custo inicial de R\$ 15,00 (R\$ 12,00 referente a dois quilos de camarão sujo, mais R\$ 2,50 para o trabalho de limpeza). A explicação dessa diferença de preço é atribuída a presença do atravessador, tema que foi objeto de diversos estudos (BENÉ, 2003; KALIKOSKI et al, 2009; HELLEBRANDT, 2010; SEIXAS et al, 2011), não somente pela questão econômica, mas também pelas relações sociais que estabelecem nas comunidades pesqueiras³.

Para este texto decidi explorar outra etapa deste caminho que o camarão faz desde a água até o prato do consumidor. Uma etapa pouco documentada academicamente, mas que apresenta uma riqueza de processos e transformações com diversas implicações ambientais, sociais, econômicas e políticas. O processo do recurso pesqueiro tornar-se produto camarão é um trabalho executado quase que exclusivamente por mulheres. Um trabalho árduo e com baixa remuneração, mas essencial, pois ninguém come camarão sujo, “no mínimo tu tem que descabeçar”⁴.

Assim, no texto que segue explorei o que está por traz dos R\$ 2,50 por quilo de camarão descascado. O que está por traz da transformação em comida-cultura (WOORTMANN, 1985), que exige o domínio de técnicas, de saber-fazer (CERTEAU, 2004) compartilhado pelas mulheres descascadeiras da Colônia Z3 – local onde se passaram as conversas que guiam este texto.

CAMARÃO: comida e relações de gênero

Klaas Woortmann pergunta “o que é porém comida?” explicando que “comida opõe-se a mantimento, ao mesmo tempo que deriva dele. Mantimento é aquilo que, pelo processo culinário se transforma em comida” (WOORTMANN, 1985, p. 8). Assim, o autor atribui ao processo de transformação a importância de determinar o que passa de “não-

³ Confira a Tese de Denis Hellebrandt para verificar a relação clientelista estabelecida na comunidade pesqueira de Torotãma (localidade rural de Rio Grande / RS). No exemplo explicitado pelo autor, um comerciante (atravessador) local controla os preços praticados utilizando como moeda de troca as relações pessoais, uma vez que as condições de acesso a demandas são limitadas na localidade rural e isolada, este atravessador acaba por ser a opção para sanar algumas necessidades de famílias locais. (HELLEBRANDT, 2010, p. 226).

⁴ Fala da entrevistada L.

comestível” a “comestível”, o que analiso aqui como a transformação do que passa de recurso pesqueiro não comestível a produto comestível.

A transformação que Woortmann refere remete ao uso de fogo, sobretudo em grupos camponeses, dos quais as comunidades pesqueiras artesanais se assemelham em alguns aspectos de extração de recursos naturais para sobrevivência. Neste estágio que estou analisando, o uso do fogo não é central para o processo que transforma camarão-mantimento/recurso pesqueiro em camarão-comida/produto. São outros processos, também de transformações culinárias que jogam com o domínio masculino do mar *versus* o domínio feminino da cozinha – ou espaço para a limpeza do camarão nas empresas (salgas, como são denominadas), com mesa, pia e utensílios como bacias e facas.

Neste ponto, cabe uma pausa para refletir sobre o conceito de domínio neste contexto. Embora as mulheres sejam maioria nas salgas (90% das pessoas que exercem atividades de processamento de pescados, segundo FAO (2014)), e elas dominem as técnicas de processamento do camarão, o domínio enquanto exercício de poder em um local e governo sobre os demais volta aos homens. No ano de 2000, INFOPECA e FAO criaram uma rede para suprir a falta de dados sobre mulheres trabalhando na indústria pesqueira da América do Sul e realizaram um estudo para conhecer o papel destas mulheres no setor pesqueiro da Argentina, Uruguai e Sul do Brasil⁵. Em 2004 uma circular da FAO apontou destaques deste estudo, concluindo que embora as mulheres sejam maioria nas plantas de processamento, os cargos de supervisão são ocupados por homens.

Na Colônia Z3 também observei que a maioria de supervisores ou donos de salga são homens. Em uma das conversas que tive, S. me contou que eles também limpam camarão, “mas os que limpam camarão meio que se escondem, limpam em casa, ajudam a mulher. Na salga mesmo é raro, se tu entrar tu vai ver guri de 11, 12 anos. Em casa todos ajudam as mulheres, mas tem preconceito”. Em outra conversa, L. complementa a explicação: “aqui os homens pescam né, os homens não têm tempo de limpar mesmo, mas tem muitos que também trabalham na limpeza quando não tem com o que trabalhar no mar”. Vale observar que assim como a salga não é espaço exclusivo de mulheres, o mar tampouco é espaço exclusivo de homens. As mulheres com quem conversei na Colônia Z3 já haviam pescado em momentos anteriores da vida e ocasionalmente ainda o fazem, é o caso de L.:

Eu tenho 56 anos, mas eu trabalho na pesca desde os 14 anos. Eu sempre pesquei, eu sempre andei a Lagoa a fora. Agora, dois anos pra cá, por causa da minha coluna que

⁵ Os dados do Brasil são referentes a duas indústrias pesqueiras na cidade de Rio Grande – RS.

eu não posso ir mais, mas de vez em quando eu ainda vou no camarão. No camarão eu vou.

Em outra conversa, L. destaca a via dupla de envolvimento e dependência da pesca para as mulheres que vivem em uma comunidade pesqueira:

todas trabalham na pesca, a que não vai pro mar, tem muita mulher que vai pro mar, principalmente no camarão, mas as que não trabalham na pesca no mar, elas trabalham de forma geral de peixe, aqui a gente só vive do peixe. Eu mesmo se não tiver o peixe ou pra mim pescar ou pra mim trabalhar, eu passo fome porque eu não tenho outra atividade, eu passo falta.

Este envolvimento com a atividade pesqueira começa cedo na vida, e desta forma que se dá o aprendizado e domínio das técnicas. Nas palavras de L.:

Aprendi na convivência. Já nasce, quando começa a entender já tá sabendo, crianças de 6, 7 anos. Aqui todo mundo aprende porque é pescador mesmo. Agora, se vem da cidade ou de outros lugares, já não sabe. Aí tem que aprender.

Estas crianças que aprendem a limpar o camarão que os familiares pescam e trazem para casa, quando crescem vão trabalhar nas salgas. O trabalho nas salgas acontece durante o tempo livre da “manutenção da casa”, como denominou A. em outra conversa. O tempo livre, de acordo com A. é quando “o marido saiu para pescar, elas vão para uma salga limpar peixe. Aí perto do meio-dia, 11 horas, elas voltam da salga. Depois 1 hora elas pegam de novo. Elas vêm pra lavar roupa, fazer aquela manutenção da casa de todo dia”. Entender que o trabalho nas salgas é realizado no tempo livre da manutenção da casa me fez reconhecer porque a literatura acadêmica atribui o trabalho doméstico⁶ à atividade de mulheres. Mesmo que a renda advinda do trabalho de limpeza do camarão tenha importância, ela só vai acontecer quando a casa e os filhos já estiverem cuidados.

Assim, o horário de trabalho nas salgas é flexível e adaptado às atividades da esfera reprodutiva e trabalho doméstico, destinada às mulheres, dentro do quadro de divisão social do trabalho entre os sexos

⁶ Dominique Fougeyrollas-Schwebel define como trabalho doméstico “um conjunto de tarefas relacionadas ao cuidado das pessoas e que são executadas no contexto da família – domicílio conjugal e parentela – trabalho gratuito realizado essencialmente por mulheres”. (FOUGEYROLLAS-SCHWEBEL, 2009, p. 257).

presente na sociedade analisada. N., por exemplo, trabalha nas salgas das 7:30h as 11:30h, e depois das 13:00h as 19:00h. Já G. acompanha o horário da companheira de trabalho, uma sobrinha que estuda pela manhã, então começa na limpeza depois do almoço e vai até as 20:30h.

Cattanéo e Hirata (2009) discorrem sobre as implicações deste trabalho flexível:

A flexibilidade do trabalho repousa sobre níveis variáveis, mas sempre presentes, de rigidez nos comportamentos sociais. Entre esses fatores de rigidez, a divisão sexual do trabalho é central. Paradoxalmente, ela possibilita a organização flexível do trabalho: o trabalho assalariado das mulheres, principalmente sob a forma de trabalho em tempo parcial compulsório, e o trabalho assalariado dos homens, possibilitado pelo trabalho doméstico das mulheres.

A implantação dessa divisão sexual é possível na medida em que há uma legitimação social: é em nome da conciliação da vida familiar com a vida profissional que tais empregos são propostos às mulheres. A diferença salarial também é socialmente legitimada pela representação usual do salário feminino como renda complementar (CATTANÉO e HIRATA, 2009, p. 109 e 110).

Flexível também é o valor que elas recebem pelo trabalho, pois a remuneração é por produção. Recebendo R\$ 2,50 por quilo de camarão limpo, um dia com as melhores condições para o trabalho pode render em torno de R\$ 50,00 (pagos semanalmente), produzindo das 7 da manhã às 19 da noite, durante uma safra de camarão abundante e com bom tamanho para manipular, além de estar com as mãos em boas condições para trabalhar. Porém os dias de melhores condições são a exceção. A produtividade cai muito durante safras frustradas quando não há camarão, ou há pouco e é pequeno, tomando mais tempo para ser limpo e rendendo menos produto.

Independente da quantidade e do tamanho, o camarão é um crustáceo que serve de alimento para diversas espécies de seres vivos, incluindo os seres humanos, que consomem mundialmente mais de 6 milhões de toneladas de camarões ao ano, num mercado que movimenta algo em torno dos 30 milhões de dólares⁷ (FAO, 2014). Para se tornar

⁷ Os dados apresentados pelo Departamento de Pesca e Aquicultura da Food and Agriculture Organization of the United Nations mais recentes são para o ano de 2009. Estão incluídas todas as espécies de camarão, congeladas ou não, e seus produtos derivados, entendidos como commodities por esta instituição. Os números exatos são de 6.735.361 toneladas e US\$ 28.710.195.

comestível, “comido por nós” (WOORTMANN, 1985), é necessário que ocorra um procedimento, ou melhor, “esquemas de operações e manipulações técnicas”, como define Michel de Certeau (2004, p. 109), denominado como Limpeza do Camarão.

Para comer, é preciso limpar o camarão: “No mínimo tu tem que descabeçar”; “até que tu coma com casca, a cabeça tem que tirar”; “tu é obrigada a tirar a cabeça” me contavam S. e N., durante uma conversa a respeito de seus trabalhos como descascadeiras de camarão. Para fazer isso, logo que retirado do barco pesqueiro, o camarão deve ser colocado no gelo, pois “a casca fica grudada, ele é um camarão verde mesmo. Ele tem que levar um pouco de gelo que é pra amolecer a casca e facilitar o trabalho da gente. Ele tá verde ainda, e é ruim de descascar porque as tuas mãos fica em pedaços”, nas palavras de N.. “Vai pro gelo pra refrescar e amolecer a casca, vivo não dá pra limpar”, confirma L., em outra conversa.

A relação estabelecida por elas, entre “verde” e “vivo”, indica que é um produto a vir a ser, algo que depende de um processo para “amadurecer”, “ficar pronto”, para enfim, tornar-se comestível. É uma analogia, pois em nenhum momento o crustáceo apresenta tom esverdeado.

O camarão permanece no gelo, por pelo menos algumas horas, explica N., que se ele chegar pela manhã, deixa no gelo e à tarde já pode descascar. Daí então segue-se uma diversidade de técnicas para trabalhar o camarão, resultando pelo menos três produtos, ou “uns quantos processos”, segundo L., que são os seguintes:

- Sem cabeça, só com a casca;
- Descasca ele todo;
- Tira a metade da casca, deixa a metade com a cola – os restaurantes preferem assim.

O primeiro caso, – sem cabeça, só com a casca – é realizado também quando não há intenção de consumo imediato, ao que as salgas congelam e armazenam por até um ano, podendo descongelar a qualquer momento para tirar a casca e comercializar por um preço mais elevado, sobretudo no inverno, fora do período de safra. Quando descongelado, segundo L. e N., ele está “fresquinho” e pode ser trabalhado como se houvesse sido capturado recentemente.

PRÁTICAS E SABER-FAZER

Nas técnicas que resultam em algum dos produtos citados, a ordem das operações realizadas é a mesma. A sequência é: gelar, descascar, lavar, embalar, congelar.

É necessário uma disposição de elementos para obedecer esta sequência. Há o espaço onde o camarão “sujo” é colocado – a mesa onde as descascadeiras trabalham, podendo ser de inox em salgas maiores ou melhores estruturadas; há uma bacia com água (e, quando possível, pedra ume dissolvida na água); há um local para os resíduos – a cabeça e as cascas; há uma bacia para o camarão limpo – cada descascadeira possui a sua bacia. Ao final, cada bacia é pesada a fim de quantificar a produção individual, o que vai definir a remuneração da descascadeira.

Após a pesagem, o camarão limpo de cada descascadeira junta-se ao das outras e é lavado em água corrente a fim de eliminar todos os resquícios da limpeza e a gosma que o próprio camarão possui. Como explica L., “o próprio camarão, tem uma água, ele sempre vai te comer os dedos, mesmo que tu descasque debaixo da água. Ele come, ele gasta a pele.”. Segundo N., esta água do camarão atua da seguinte forma: “a tua mão fica muito fina e dói, tem dias que tu chega em casa, pega uma água quente e larga as mãos assim, e não aguenta, não sabe se no outro dia tu vai conseguir descascar, as mãos corre sangue”. Para lidar com este processo que machuca as mãos, utilizam uma bacia com água e pedra ume (a qual chamam de pedra úmida) dissolvida, procedimento proibido pela fiscalização sanitária, mas que acontece regularmente em salgas menores. “Não se põe no camarão, mas tu enfia a mão pra, sabe, a tua mão fica áspera pra conseguir do camarão não resvalar da tua mão, tem todo esse processo né que é proibido, salga legalizada não pode usar de jeito nenhum”, explica N.

A pedra ume, composta principalmente por sulfato de alumínio e potássio, é encontrada em farmácias, ao custo de R\$12,00 meio quilo (500 gr). É comprada entre 5, 6 pessoas, que dividem a pedra, colocando-a dentro de um pedaço de tecido para infusão na bacia com água, de forma a evitar desperdício, “aí quando tu vê que a água tá boa, tu tira a troxinha que é pra render, que a pedra úmida vai desmanchando, é tipo um sal grosso, ela é parecida até, mas é em pedra. A pedra quanto maior ela for, melhor, mas às vezes ela vem esfarelada que aí dura muito menos”, explica N.

Além da trouxinha com pedra ume, há uma outra técnica repassada pela “convivência” que L. mencionou: “para tirar a tripinha é com um palitinho, palito de dente novinho, ou qualquer coisa que tenha uma pontinha, tipo a faca... mete no meio e levanta, e aí puxa toda que sai inteira”. Apesar de explicar a técnica, L. afirma que as “tripinhas” (intestino do camarão, onde há resíduos de areia) não são retiradas nas salgas, ficando a cargo de ser retirada por quem for preparar o prato com camarão. Para comer em casa, ela sempre tira, não gosta de comer com “a coisinha preta, a tripinha que tem barro”.

Tanto a trouxinha para a pedra ume render, quanto o uso do palito de dentes para retirar a tripinha inteira do camarão, são exemplos explícitos do saber-fazer que Michel de Certeau aponta ao citar Durkheim “uma arte é um sistema de maneiras de fazer que são ajustadas a fins especiais que são o produto ou de uma experiência tradicional comunicada pela educação, ou da experiência pessoal do indivíduo” (CERTEAU, 2004, p. 139), experiências apreendidas na convivência de que L. me falou.

É o “saber não sabido [...] um saber anônimo e referencial, uma condição de possibilidade das práticas técnicas ou eruditas” (CERTEAU, 2004, p. 143) que se explicita através dos gestos de um corpo que se movimenta entre a disposição dos objetos que permitem a execução do trabalho de limpeza do camarão, utilizando os instrumentos que auxiliam no processo. Isso, sem no entanto, reconhecer que existe um conhecimento propiciado e aprimorado pela convivência, uma vez que a própria L. diz também que “o camarão não tem segredo, até tu se tu chegar aqui e tu olhar pra mim descascar, tu já segue descascando”.

GESTOS E TÉCNICAS DO CORPO E RECONHECIMENTO: quanto vale o saber-fazer da descascadeira?

Talvez a afirmação de L. esteja correta, e qualquer pessoa consiga executar o trabalho de limpeza do camarão, como um “gesto técnico [...] totalmente orientado por sua finalidade”. Mas um gesto que “exige toda uma mobilização do corpo, traduzida pelo movimento da mão, do braço, às vezes de todo o corpo que balança cadenciado pelo ritmo dos esforços sucessivos requeridos pela tarefa a executar”. Porém, convém lembrar que “a habilidade de adaptar o gesto às condições de execução e a qualidade do resultado obtido”, refletidos em “prova de que se conseguiu pôr em prática e em evidência aquele saber-fazer exatamente como deve ser feito” (GIARD, 2003, p. 272).

Durante as conversas, a questão da pedra ume revelou ainda um outro aspecto das condições de trabalho. Segundo S.,

um monte de pessoas tem que trabalhar com a pedra úmida assim, e a gente sabe de infecção urinária e problema de coluna, mas isso aí acontece mais em lugar que não tem fiscalização, na outra tu já precisa usar bota. Mas descascar geralmente todo mundo descasca, aí se proíbe na salga se não tiver uniformizada e eles levam na tua casa, aí elas se agacham assim, bota uma caixa.

Seguindo a conversa com o tema da fiscalização, é a vez de N revelar que “aqui não tem né, como eu disse né, nesta mesmo que eu comecei a descascar. Aí na salga quando sabe que a fiscalização vai bater eles fecham tudo as portas e a gente fica lá dentro” e segue ponderando sobre a legalização destes espaços de trabalho e a realidade observada na Colônia Z3:

claro, emprega gente da comunidade, mas aí o que fizeram, quer dizer, é bom tu trabalhar clandestino que aí a fiscalização não te pega. [...] eu acho que os clandestinos é os que tão melhor [...] pode vir, chegar aqui no verão, do lado do Arroio pra lá é tudo salgas e não tem nenhuma legalizada. E a fiscalização sabe, INSS sabe, ICM sabe, mas e aí? a saúde sabe.

CONCLUINDO

Como observa Maneschy, “a ausência do Estado no cotidiano dessas mulheres, na forma de atendimentos à saúde, à educação e de políticas públicas em geral, é de certo modo suportada pela organização das tarefas no espaço privado” (MANESCHY, 2013, p. 62). Assim, o tempo livre da manutenção da casa é utilizado para melhorar a renda da família no período de safra do camarão, em detrimento da saúde e do reconhecimento enquanto trabalhadoras na pesca.

Somado ao valor irrisório recebido, ficam as marcas no corpo curvado por horas seguidas em um trabalho que é executado em pé, os problemas de saúde derivados do constante contato com água e gelo, e as mãos seguidamente machucadas. Contudo, estas marcas não servem como prova na busca de direitos previdenciários, já que parte das salgas não estão legalizadas, e mesmo nas que estão, o trabalho realizado permanece no âmbito da informalidade, sem vínculo empregatício. Em resumo, este conjunto de implicações na vida destas mulheres da Colônia Z3 significa financeiramente pouco mais que 5% do valor de comercialização daquele camarão vendido no Mercado Público, mencionado no início deste texto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BÉNÉ, Christophe. When fishery rhymes with poverty, a first step beyond the old paradigm on poverty in small-scale fisheries. *World Development*, v. 36, n. 1, p. 945–975. 2003.

HELLEBRANDT, Luceni; RIAL, Carmen. Quanto custa o camarão limpo?: marcas e dificuldades das mulheres que limpam camarão na Colônia Z3 (Pelotas/RS). *Tessituras*, Pelotas, v. 5, n. 1, p. 87–98, jan./jun. 2017.

CATTANÉO, Nathalie; HIRATA, Helena. Flexibilidade. In: HIRATA, Helena et al (Org.). **Dicionário Crítico do Feminismo**. São Paulo: UNESP, 2009. p. 106–111.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Petropolis: Vozes, 2004.

FAO – Food and Agriculture Organisation of the United Nations. Women in the fisheries sector of Argentina, Uruguay and Southern Brazil. **Fisheries Circular N° 992**. Rome. 2004.

_____. **Fishery Commodities Global Production and Trade (FishStat)**. N.d. Disponível em: <http://fao.org/fishery/statistics/global-commodities-production/en>. Acesso em: 14 jan. 2014.

FOUGEYROLLAS-SCHWEBEL, Dominique. Trabalho Doméstico. In: HIRATA, Helena et al (Org.). **Dicionário Crítico do Feminismo**. São Paulo: UNESP, 2009. p. 256–262.

GIARD, Luce. Cozinhar: segunda parte. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. (Org.). **A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar**. Petropolis: Vozes, 2003. p. 268–269.

HELLEBRANDT, Denis S. **Informal institutions and adaptive livelihoods of fisherfolk in Southern Brazil**. 2010. 253 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Internacional) – University of East Anglia. School of International Development, [2010].

HELLEBRANDT, Luceni; WALTER, Tatiana; ANELLO, Lúcia F. S. Mulheres na atividade pesqueira do camarão-rosa no estuário da Lagoa dos Patos/RS: modos de vida, renda e condições laborais. **Anais Eletrônicos do Seminário Internacional Fazendo Gênero 10**. Florianópolis, 2013.

KALIKOSKI, Daniela C. et al. Gestão compartilhada e comunitária da pesca no Brasil: avanços e desafios. **Ambiente & Sociedade**. Campinas, v. 12, n. 1, p. 151–172, 2009.

MANESCHY, Maria Cristina. Mulheres na pesca artesanal: trajetórias, identidades e papéis em um porto pesqueiro no litoral do estado do Pará. In: NEVES, D. P.; MEDEIROS, L. S. (Org.). **Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamentos políticos**. Niterói: Alternativa, 2013. p. 41–65.

HELLEBRANDT, Luceni; RIAL, Carmen. Quanto custa o camarão limpo?: marcas e dificuldades das mulheres que limpam camarão na Colônia Z3 (Pelotas/RS). **Tessituras**, Pelotas, v. 5, n. 1, p. 87–98, jan./jun. 2017.

SEIXAS, Cristiana S. et al. Gestão compartilhada do uso de recursos pesqueiros no Brasil: elementos para um programa nacional. **Ambiente e Sociedade**, São Paulo, v. 14, n. 1, p. 23–44, 2011.

WOORTMANN, Klass. A comida, a família e o gênero feminino. **Série Antropologia nº 50**. Brasília, DF. 1985. Disponível em: http://dan.unb.br/images/doc/SerieAntropologia_50.pdf . Acesso em: 19 dez. 2013.

AUTORES

Luceni Hellebrandt

Luceni Hellebrandt é doutoranda no Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina. Bacharel em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Pelotas, passou a pesquisar sobre pesca artesanal no mestrado em Gerenciamento Costeiro pela Universidade Federal do Rio Grande. Participa de projetos e grupos de pesquisa relacionados a esta temática como a UPEC (FURG) e NAVI/GAUM (UFSC). E-mail: luceni.hellebrandt@gmail.com .

Carmen Rial

Carmen Rial é professora na Universidade Federal de Santa Catarina, pesquisadora do CNPq, coordenadora do Núcleo de Antropologia Visual e Estudos da Imagem/Grupo de Pesquisa de Antropologia Urbana e Marítima (NAVI/GAUM). É vice-presidente do Conselho Mundial de Associações Antropológicas (WCAA, 2016–2018) e foi presidente da Associação Brasileira de Antropologia (ABA, 2013–2015). Suas publicações incluem o livro *Pesca e Turismo no Atlântico Sul* (ed. NUPPE/CFH/UFSC. 2006. org. com Matias Gódio) e *Migration of Rich Immigrants: Gender, Ethnicity, and Class* (ed. Palgrave Macmillan 2016, org com Alex Vailati). E-mail: rial@cfh.ufsc.br .

Recebido em: 30/11/2016.

Aprovado em: 25/12/2016.

Publicado em: 13/12/2017.

HELLEBRANDT, Luceni; RIAL, Carmen. Quanto custa o camarão limpo?: marcas e dificuldades das mulheres que limpam camarão na Colônia Z3 (Pelotas/RS). **Tessituras**, Pelotas, v. 5, n. 1, p. 87–98, jan./jun. 2017.