

COOPERATIVA DE PESCADORES: A FORÇA DA MARÉ
LAURA MARIA MARTINS - TFG 2022





Trabalho Final de Graduação:
Cooperativa de Pescadores: A Força da Maré

Orientanda:
Laura Maria Martins

Orientador:
Fábio Boretti Netto de Araújo

Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Centro de Ciências Exatas e Tecnologia
Faculdade de Arquitetura e Urbanismo

Campinas, dezembro 2022



Agradecimentos

A finalização desta graduação é resultado de toda dedicação e esforço que recebi ao longo de uma vida inteira, dentro de casa, por vocês, **pai e mãe**. Vocês, que me mantiveram em constante evolução através da educação, são responsáveis pela formação da Laura, pessoa, que sou hoje e, conseqüentemente, a Laura, arquiteta, que serei amanhã. A vocês, meu muito obrigada!

Serei eternamente grata à minha **segunda mãe**, que é avó e também madrinha, por todas as orações e palavras de acolhimento após um dia exaustivo de trabalhos realizados até tarde da noite na faculdade. Sem dúvida, o seu carinho fez toda a diferença. Obrigada!

Aos meus **amigos**, aqueles de fora da graduação, com quem compartilhei boas risadas, aprendizados, carinho, tempo. Aqueles que se fizeram presente durante esses cinco anos mas também muito antes disso. Obrigada!

Para minhas **amigas da FAU**, que abracei desde o primeiro semestre e a partir disso, fizemos nossa trajetória conjunta, aprendendo, projetando, rindo e chorando, posso dizer que com vocês eu vivi! E por isso, sou muito grata.

Trabalhar em equipe é uma experiência de confiança. É dividir o lápis para obter um desenho comum. Ao meu **grupo de TFG**, pela grande amizade construída, pelas conversas, almoços na feirinha, palavras de conforto em momentos em que saíamos do prumo, meu muito obrigada!

Ao meu **orientador** que impulsionou a curiosidade e a investigação, mantendo sempre a minha individualidade criativa, fez com que esse projeto se tornasse muito mais do que imaginei.

Ele que a cada semana nos orientava mas também ressaltava que “A hora do encontro é também de despedida”¹ e que tão logo seríamos colegas de profissão. A sua confiança em nós seis do grupo nos fez confiantes também! Obrigada.

Aos **moradores da Ilha Diana** - Santos/SP que nos receberam abertamente e estiveram dispostos a dividir conosco o que é ser caieira. E que me proporcionou materializar, através da arquitetura, a resistência diária em manter a família entre o progresso e a tradição. A vocês, meu muito obrigada!

Começamos...

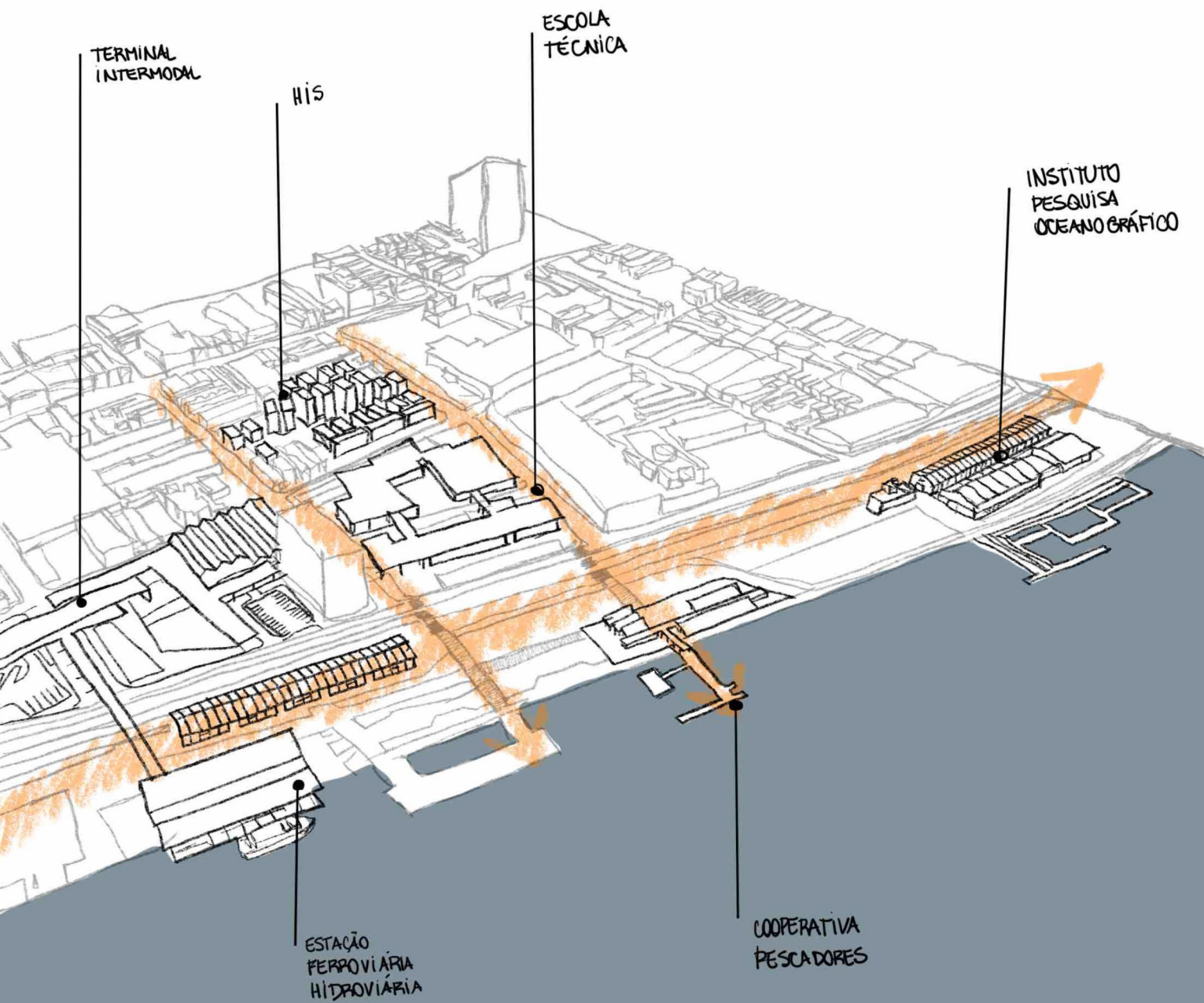
*“O trem que chega é o mesmo trem da partida
A hora do encontro é também despedida
A plataforma dessa estação é a vida desse meu lugar
É a vida desse meu lugar, é a vida.”*

¹ **Encontros e Despedidas – Milton Nascimento**



Índice

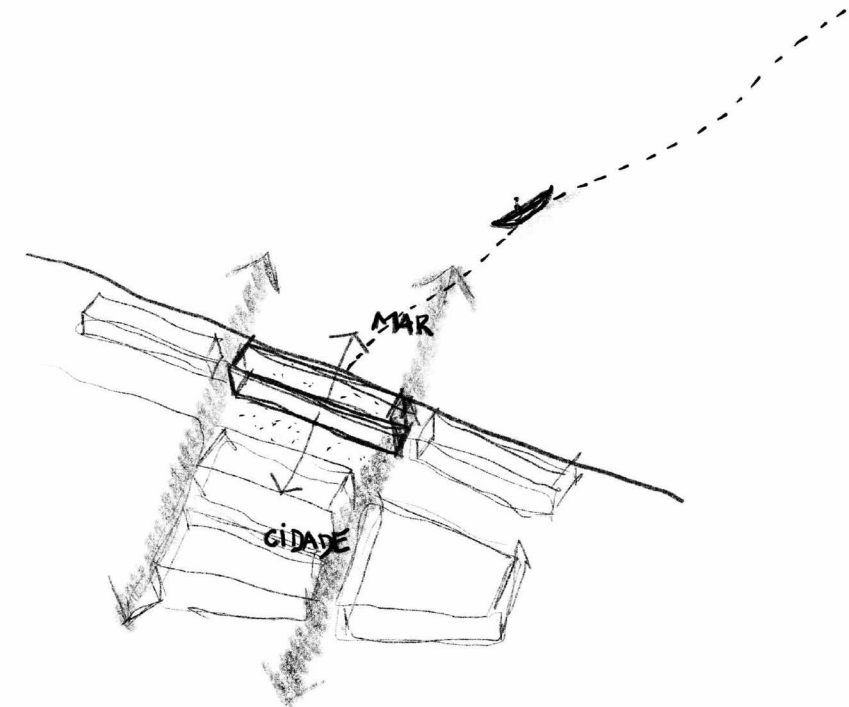
Introdução	7
Contextualização	11
Pesca Artesanal	
Cooperativa	
Ilha Diana	
Implantação	17
Planta	25
Programa	31
Mercado	
Cooperativa	
Restaurante	
Corte	39
Conclusão Final	47
Referências Bibliográficas	49



Introdução

Este trabalho é uma continuação do produto desenvolvido no memorial de Plano Urbano elaborado em equipe, formada por Beatriz Engholm, Jonathan Melo, Julia Martins, Karen Murakava, Laura Martins, Leticia Vicentini e orientado pelo professor Fábio Boretti Netto de Araújo, no primeiro semestre de 2022. Assim, o conteúdo descrito neste memorial destaca um dos projetos indutores do plano urbano: Cooperativa de Pescadores.

A Cooperativa de Pescadores foi criada a partir dos programas sugeridos pelos eixos temáticos, mais especificamente, Eixo Temático 3 (Patrimônio Histórico Cultural). Esse projeto indutor responde à exigência territorial urgente de valorizar a paisagem cultural e reconhecer a identidade caiçara em sua cultura e economia. Portanto, esse é um trabalho que visa resgatar, através da arquitetura, a tradição caiçara presente no município de Santos/SP.







Contextualização Comunidade Caiçara e Pesca Artesanal

Para uma maior compreensão e elaboração do programa fez-se necessário o estudo das seguintes bases teóricas: comunidades caiçaras, pesca artesanal e cooperativismo.

O termo caiçara tem origem no vocábulo Tupi-Guarani caá-içara (Sampaio, 1987), que era utilizado para denominar as estacas colocadas em torno das tabas ou aldeias, e o curral feito de galhos de árvores fincados na água para cercar o peixe. Com o passar do tempo, passou a ser o nome dado às palhoças construídas nas praias para abrigar as canoas e os apetrechos dos pescadores e, mais tarde, para identificar o morador de Cananéia (FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA, 1992). Posteriormente, passou a ser o nome dado a todos os indivíduos e comunidades do litoral dos Estados do Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro (Diegues, 1988).

Não há dúvida de que as principais características do caiçara são indígenas. Antigas técnicas de pesca e caça foram aprendidas com os índios. A relação do caiçara com a natureza está enraizada nas memórias e ações dos muitos pescadores que navegaram pelos rios e mares. Muitos desses povos caiçaras utilizam dessas águas como fonte de subsistência praticando a pesca artesanal.

De acordo com a cartilha publicada pelo Ministério Público Federal, o termo pesca artesanal é definido como uma prática de forma individual e autônoma ou por economia familiar que geralmente utiliza-se dos meios de produção próprios. Para a execução dessa atividade os trabalhadores utilizam embarcações de pequeno porte e, portanto, são capazes de percorrer pequenas distâncias, próximo a costa litorânea (art. 8º, inciso I, alínea “a”, da Lei Federal nº 11.959/2009 e art. 2º, inciso IV, da Instrução Normativa Interministerial 10/2011).

A pesca artesanal pode ser dividida em pesca de subsistência, uma vez que utiliza-se da atividade para consumo próprio ou, pesca comercial onde além de consumo próprio ainda se usufrui da prática para finalidade comercial.

A Lei nº 11.959/2009 classifica a pesca artesanal como pesca comercial quando praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcado, podendo utilizar embarcações de pequeno porte.

A atividade pesqueira deu origem a inúmeras culturas litorâneas regionais ligadas à pesca, entre as quais podem ser citadas: a do jangadeiro, em todo o litoral nordestino, do Ceará até o sul da Bahia; a do caiçara, no litoral entre o Rio de Janeiro e São Paulo; e o açoriano, no litoral de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Enquanto esses dois últimos tipos de pescadores estavam também ligados à atividade agrícola, os primeiros dependiam quase inteiramente da pesca costeira. (DIEGUES, 1999, p. 361-376)

Em todo litoral de São Paulo existem quase 7 mil pescadores artesanais, de acordo com o instituto de pesca, isso representa cerca de 80% de todos os pescadores cadastrados que pescam nas praias ou utilizam de pequenos barcos para realizarem a atividade.

*“Ô canoeiro
Bota rede
Bota rede no mar
Ô canoeiro
Bota rede no mar
Cerca o peixe
Bate o remo
Puxa corda
Colhe a rede
Ô canoeiro
Puxa rede do mar.”*



Contextualização Cooperativa

Seguindo para a próxima base teórica, o cooperativismo, foi necessário entender, primeiramente, o seu sistema e então saber como ele se aplica à pesca artesanal. Assim, o cooperativismo é entendido como um movimento social e econômico que envolve pessoas em torno de um objetivo comum: prosperar compartilhando as etapas em conjunto.

São diversos os exemplos de congregação de grupos e pessoas ao longo da história da humanidade no intuito de auxílio mútuo. Os nômades se reuniam para coletar e caçar. Povos asiáticos cultivavam lavouras e os diversos povos indígenas ao redor do mundo se agrupavam para caçar, pescar e guerrear. (CENZI, 2012).

Entende-se também que o sistema cooperativo na pesca artesanal visa promover a produção inclusiva de seus pescadores, criar melhores oportunidades de emprego, remuneração e valorização justa do pescado. Além disso, é fundamental a manutenção e preservação socioambiental das comunidades caiçaras que vivem dessa atividade.

Em geral, os pescadores que ingressam no sistema cooperativo anseiam uma oportunidade de prover sustento e renda para suas famílias.

Atualmente, existe apenas uma cooperativa mista nipo-brasileira de pesca em Santos/SP, sediada no município de Guarujá/SP, cuja atividade principal é Armazéns Gerais. Essa empresa mantém armazéns de depósito de mercadorias próximos a portos, ferrovias e rodovias para estocar mercadorias de terceiros.

A ausência de infraestrutura de qualidade que satisfaça as necessidades dos pequenos pescadores locais e que lhes permitam comercializar o seu produto, leva à desvalorização da venda dos peixes. Assim, a principal função de uma cooperativa de pesca é promover a capacitação e oferecer assistência técnica especializada aos pescadores e seus familiares.

*“Vento que dá na vela
Vento que vira o barco
Barco que leva a gente
Gente que leva o peixe
Peixe que dá dinheiro, Curimã.”*



Contextualização

Ilha Diana

A Baixada Santista recebe bacias dos rios Cubatão, Mogi, Jurubatuba, Quilombo, Diana, Itapanhaú, Piaçabuçu, Aguapeú e Branco, cuja nascente está na Serra do Mar e sua foz no estuário de Santos. Nessa área continental existem comunidades caiçaras que se dedicam às atividades artesanais, como é o caso dos moradores da Ilha Diana.

Os moradores dessa ilha são descendentes das cinco primeiras famílias de pescadores que se estabeleceram nessa região após remoção da sua antiga comunidade que existia onde atualmente está localizada a Base Aérea de Santos.

Essas famílias praticam a pesca artesanal, embora os conflitos para manter as tradições e lidar com os marcadores do progresso tenham levado ao decréscimo da atividade ao longo dos anos devido ao desinteresse, principalmente da geração mais jovem.

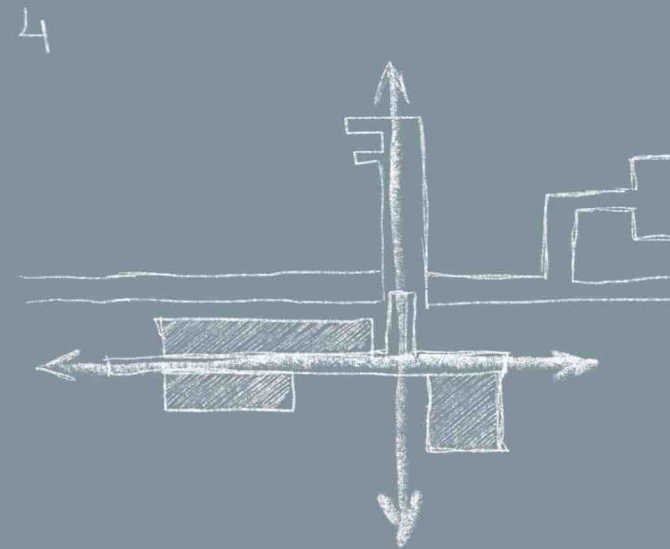
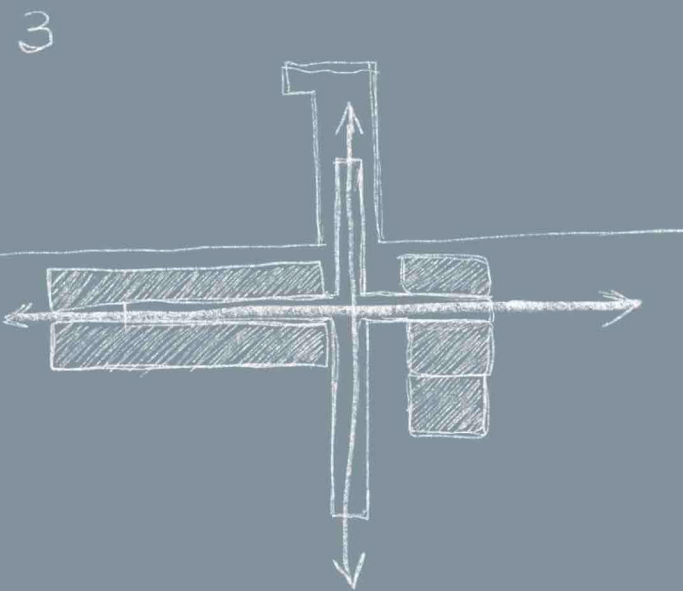
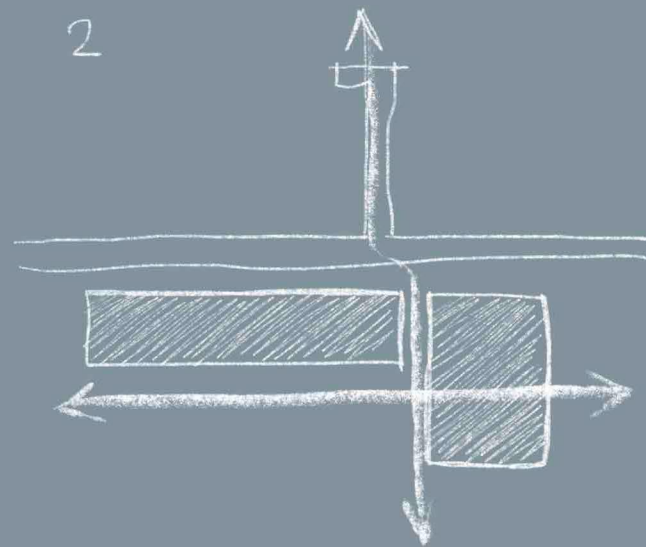
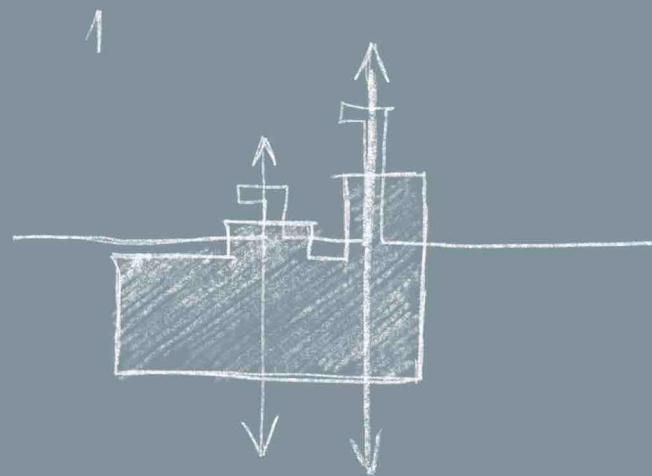
Durante a visita da equipe à ilha, um dos moradores afirmou que a relação dos pescadores com a pesca inicia-se na infância, uma prática passada de pai para filho. Para os mais antigos, a profissão é entendida como uma atividade de técnicas simples utilizada para consumo pessoal, bem como para fins comerciais. Entretanto, muitos jovens, quando atingem a maioridade preferem procurar trabalho em Santos/SP em vez de seguir os passos dos pais e seguir no pescador.

A comunidade abriga cerca de 200 pessoas, segundo dados da prefeitura de Santos/SP. Além da pesca artesanal como subsistência, seus moradores promovem o turismo de base comunitária onde compartilham a vivência dos aspectos culturais caiçaras presentes nos costumes e na paisagem da Ilha. As famílias destes pescadores também oferecem um almoço muito popular, servido de acordo com as tradições locais, como parte deste passeio turístico.

Um dos maiores conflitos que a comunidade enfrenta atualmente é resultado da expansão das atividades portuárias na região. Isso limita as áreas de pesca e polui o ecossistema pesqueiro, prejudicando o trabalho dos pequenos pescadores que dependem dessa atividade para sua subsistência.

Dessa forma, o atual trabalho que é uma contra resposta à expansão do Porto de Santos, visa reafirmar e visibilizar a identidade da comunidade caiçara da Ilha Diana bem como outras poucas que ainda existem na Baixada Santista.

*“O pescador tem dois amores
Um bem na terra, um bem no mar
O bem de terra é aquela que fica
Na beira da praia quando a gente sai
O bem do mar é o mar, é o mar
Que carrega com a gente
Pra gente pescar”*



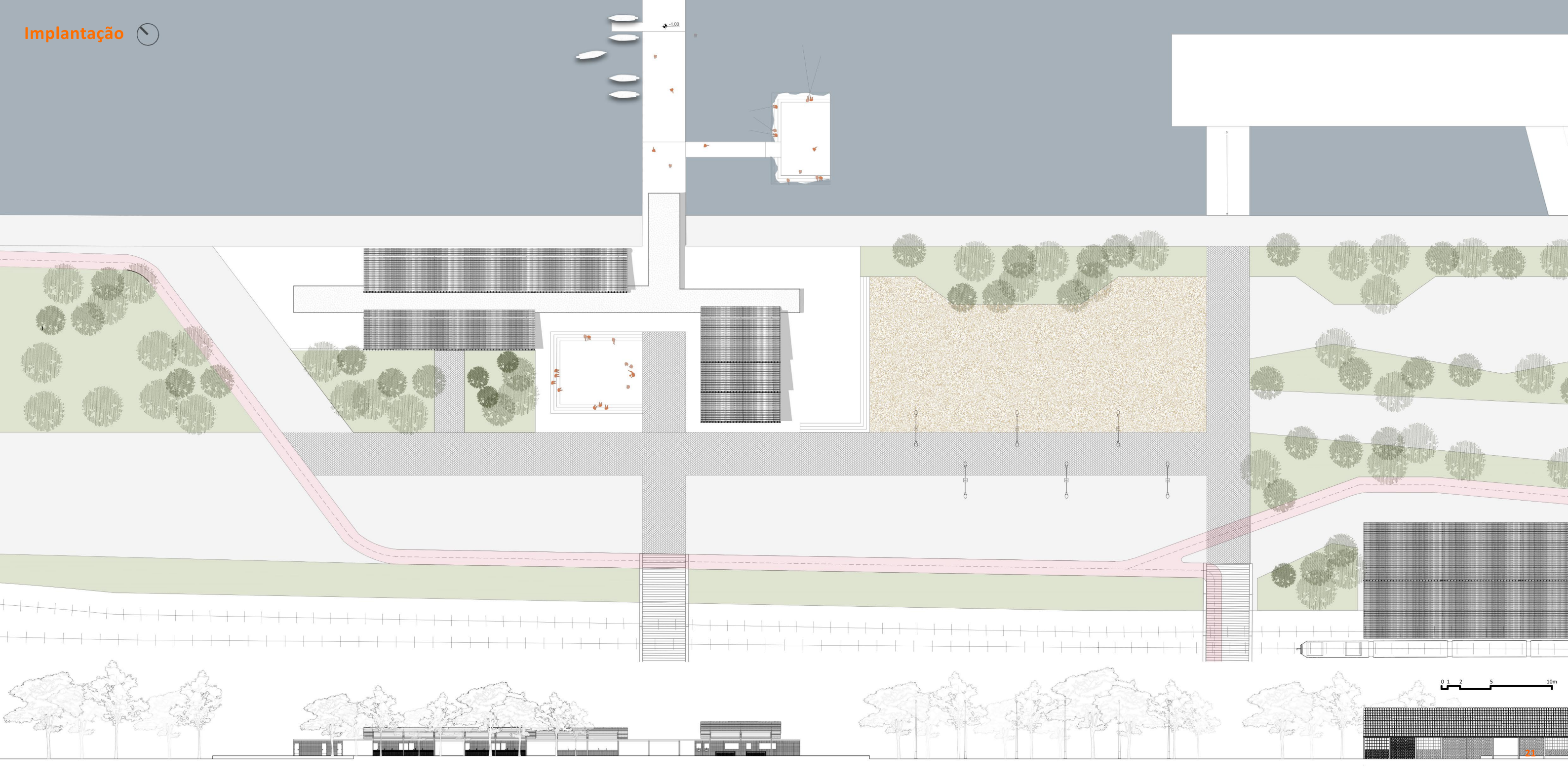
Implantação

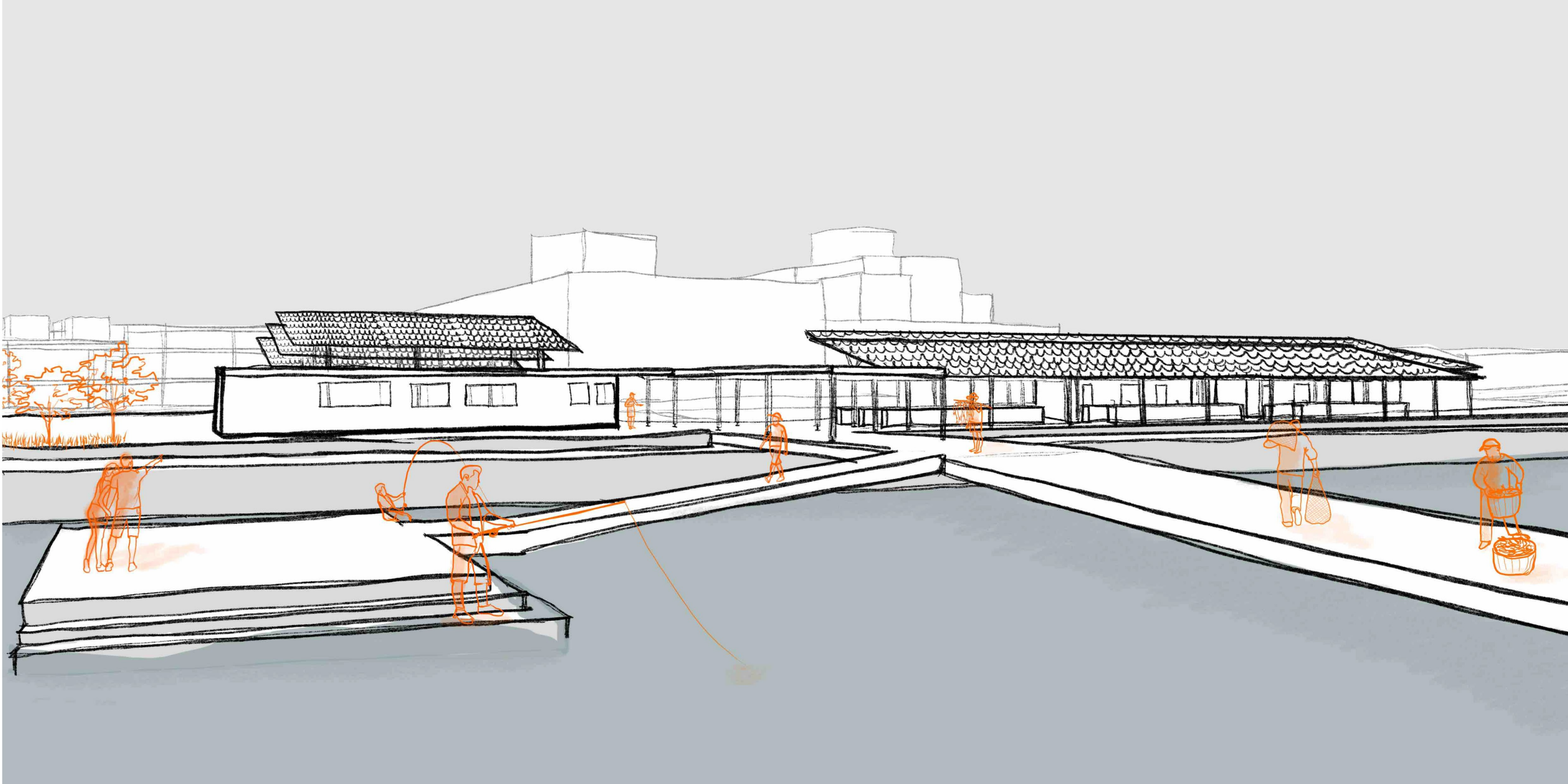
A Cooperativa de Pescadores é um dos projetos indutores presentes no parque linear proposto para a Orla Norte. Trata-se de um projeto totalmente permeável, uma vez que é passagem para quem utiliza o parque como lazer, assim como para aqueles que queiram utilizar dos serviços da cooperativa.

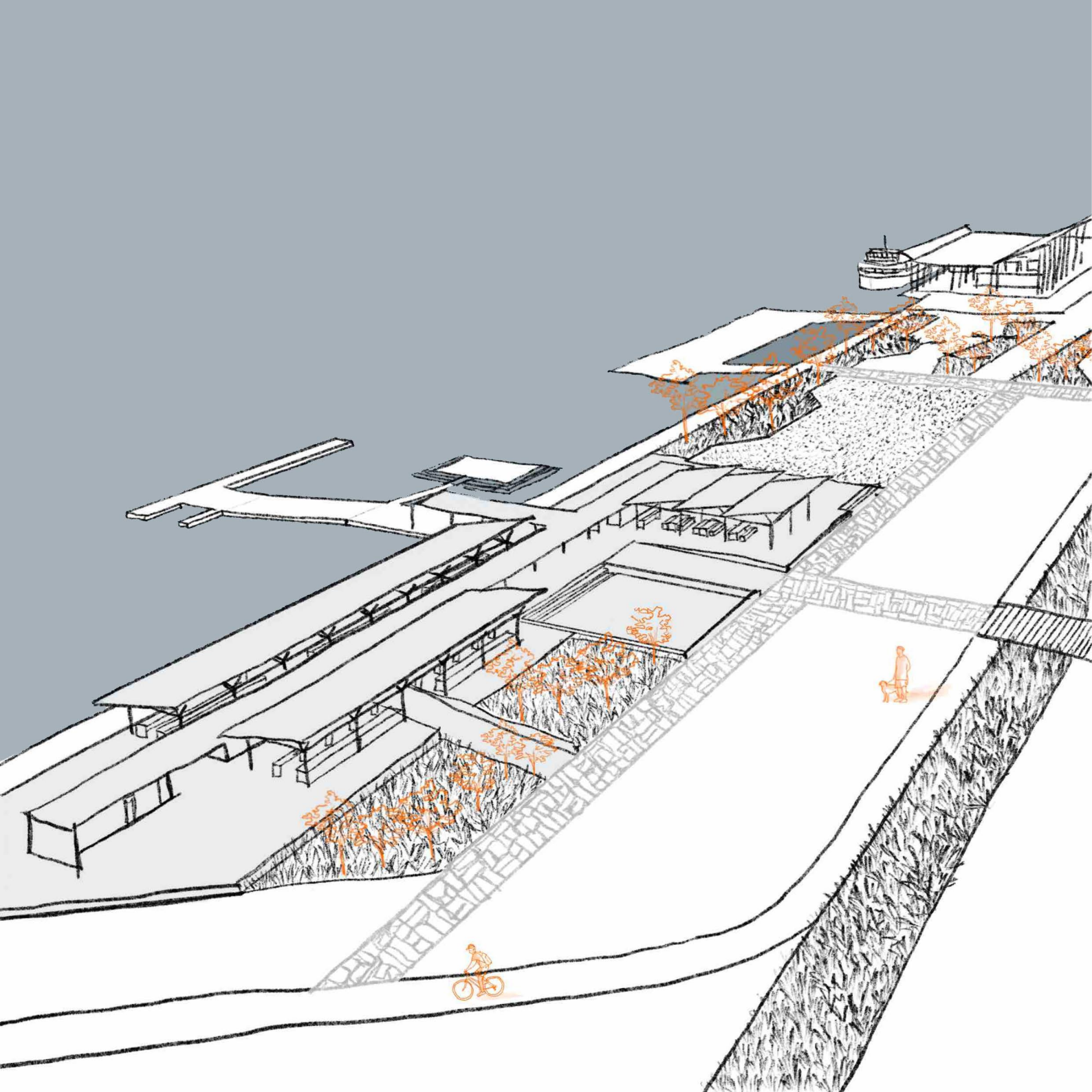
O projeto inclui três programas: o mercado de peixes, a cooperativa e o restaurante. É na cooperativa que o trabalho dos pescadores, que chegam através do estuário de Santos, se inicia. Na primeira mesa de trabalho os pescadores descarregam seus pescados e a partir disso ocorre a triagem da mercadoria descartando o que não será possível ser comercializado.

O peixe é então levado para a segunda mesa de trabalho, onde é feito seu manuseamento, ou seja, a evisceração e filetagem da matéria-prima.

Por fim, o pescado já limpo é encaminhado ora para o mercado de peixes onde é vendido por um valor pré estabelecido em seus boxes de venda, ora é encaminhado para o restaurante onde é preparado pratos tipicamente caiçaras feitos pelos familiares desses pescadores.







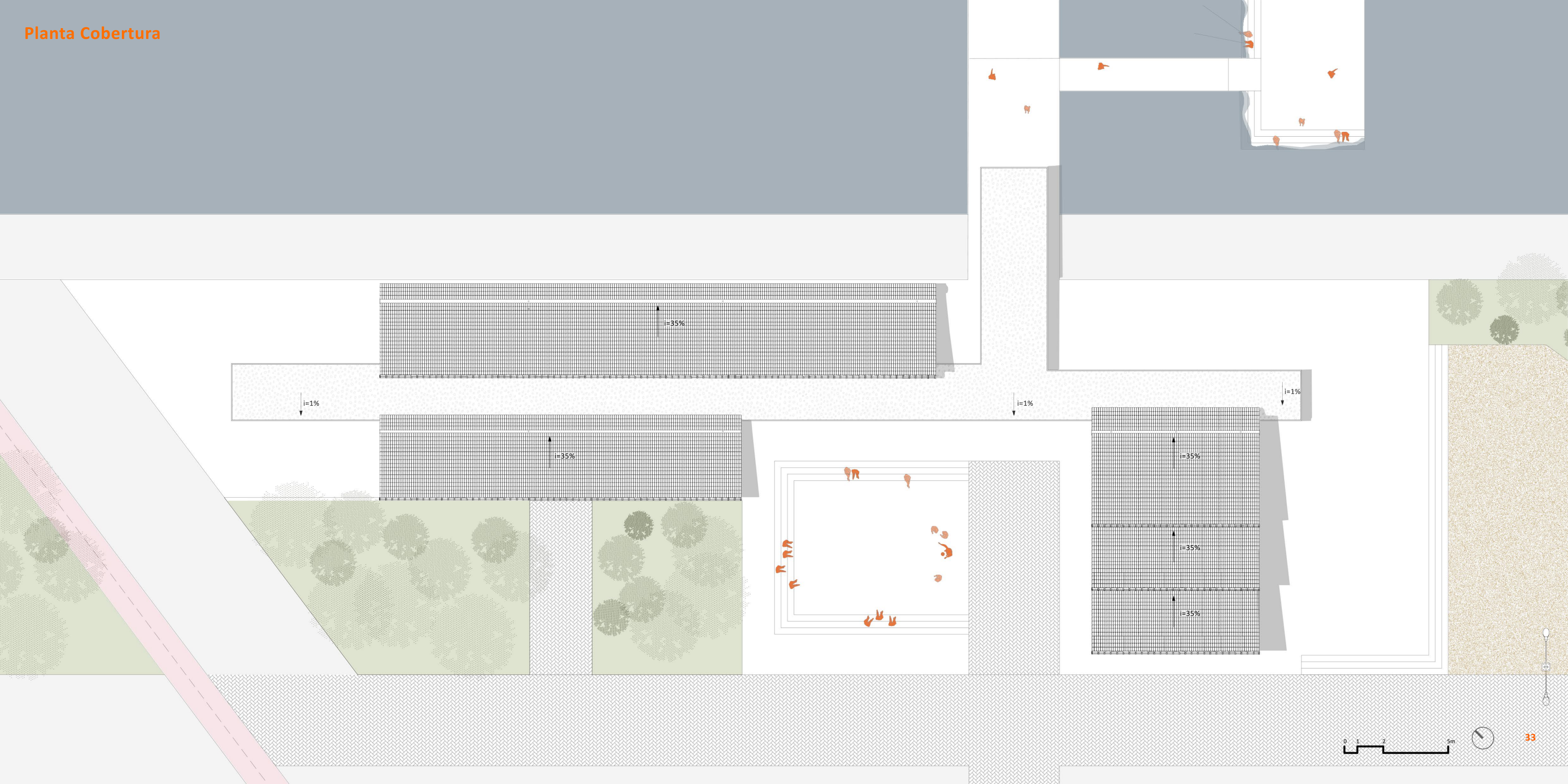


Espaço Coletivo e Público

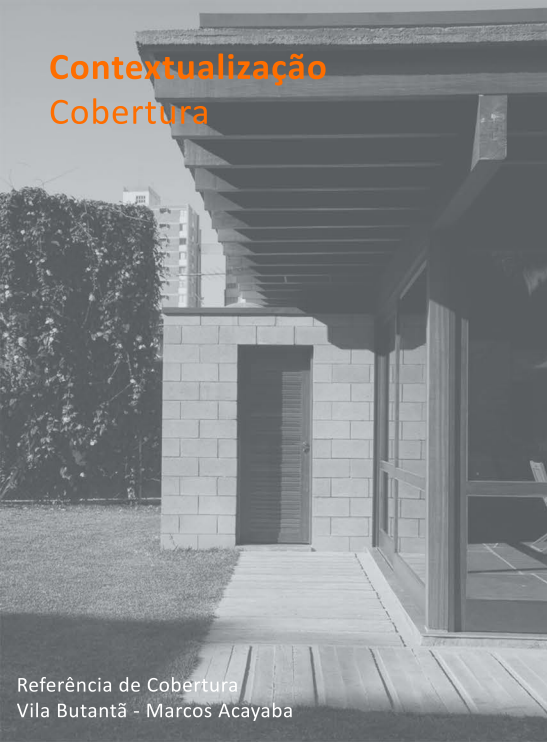
Como já dito anteriormente, a Cooperativa de Pescadores está inserida no parque linear da orla norte. Por se tratar de um projeto totalmente permeável se fez necessário a divisão do espaço entre público e coletivo. Essa separação ocorre através da diferença de nível. O espaço do mercado de peixes, a cooperativa e o restaurante estão localizados na cota 0.50m e são classificados como espaços coletivos de acesso dos funcionários da cooperativa e daqueles que queiram usufruir de seus serviços, enquanto que toda área destinada ao lazer está na cota 0.00m e é classificada como área pública.

Legenda

-  Espaço Coletivo
-  Espaço Público



Contextualização Cobertura



Referência de Cobertura
Vila Butantã - Marcos Acayaba



Referência de Cobertura
Casa na Praia de Lagoinha - Carlos Millan

Para a cobertura foi pensado em duas tipologias diferentes: telha de barro e concreto armado maciço. No espaço em que se abrigam as mesas de atendimento e preparo do pescado optou-se por uma telha de barro de 30 cm com inclinação de 35% com caimento da água para o mesmo sentido. Essas telhas, por sua vez, estão apoiadas em ripas, caibros e terças em madeira maciça.

A Casa na Praia de Lagoinha - Carlos Millan teve uma enorme importância como referência na elaboração desse projeto. A utilização de técnicas construtivas rudimentares, resgatando a realidade regional do litoral ao projeto, contribui para a valorização dessa comunidade tradicional.

A casa em Lagoinha projetada para Carlos Masetti em Ubatuba no ano de 1964 é conhecida por utilizar técnicas tradicionais de construção e madeira diretamente extraída da região. A madeira não aparelhada, com diâmetros de 10 e 20 cm, foi aplicada para a realização da estrutura da cobertura em duas águas de telhas cerâmicas, sob a qual foram dispostos três volumes construídos em alvenaria de tijolo aparente caiados de branco (dormitórios, banheiros e sala/cozinha).

(CASA NA PRAIA DE LAGOINHA - Carlos Millan)

Já a área designada à parte técnica e operacional como as câmaras frias de armazenamento e descarte, assim como a cozinha do restaurante estão cobertas por uma laje mista de concreto maciço e madeira. Essa cobertura possui 82 metros de extensão e define um eixo horizontal que marca o projeto.

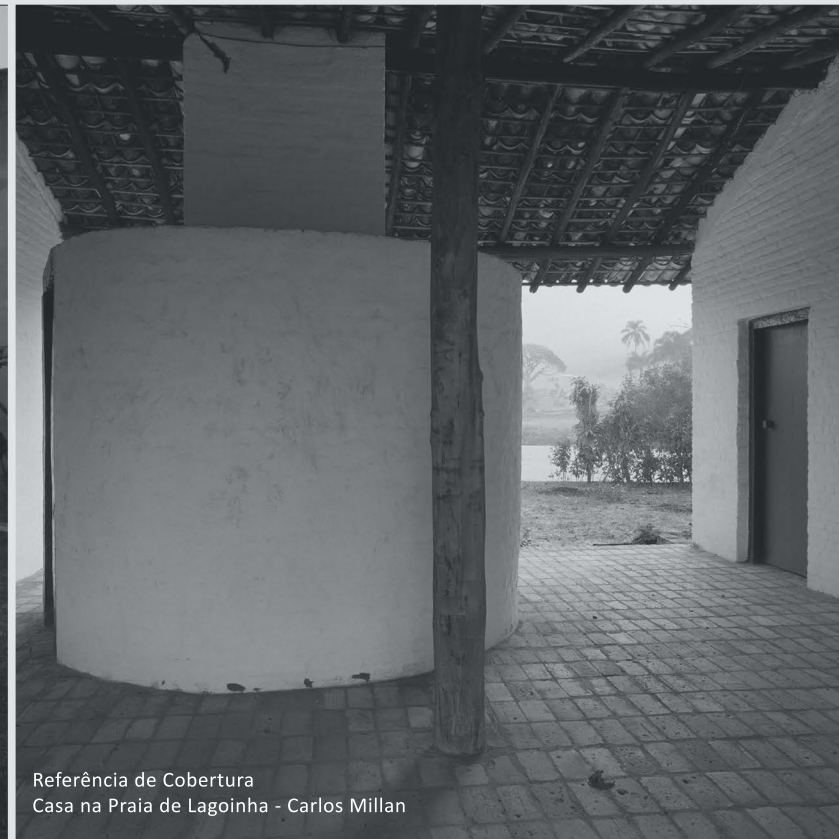
A solução estrutural resolvida para a Vila Butantã de Marcos Acayaba foi capaz de esclarecer dúvidas no momento em que foi pensado na segunda cobertura desse projeto, como mostra o croqui abaixo.

A racionalização da construção, além de instalações hidráulicas aparentes ou visitáveis, contou com o novo sistema de lajes nervuradas mistas de concreto e madeira (testado e patenteado pelo Departamento de Estruturas da POLI-USP). Compostas por barrotes (de 6 cm X 20 cm) de jatobá, e laje de concreto de 4 cm de espessura, com vãos livres de seis metros, foram fundidas, sem cimbramento, apoiadas nas empenas de alvenaria armada e blocos pigmentados.

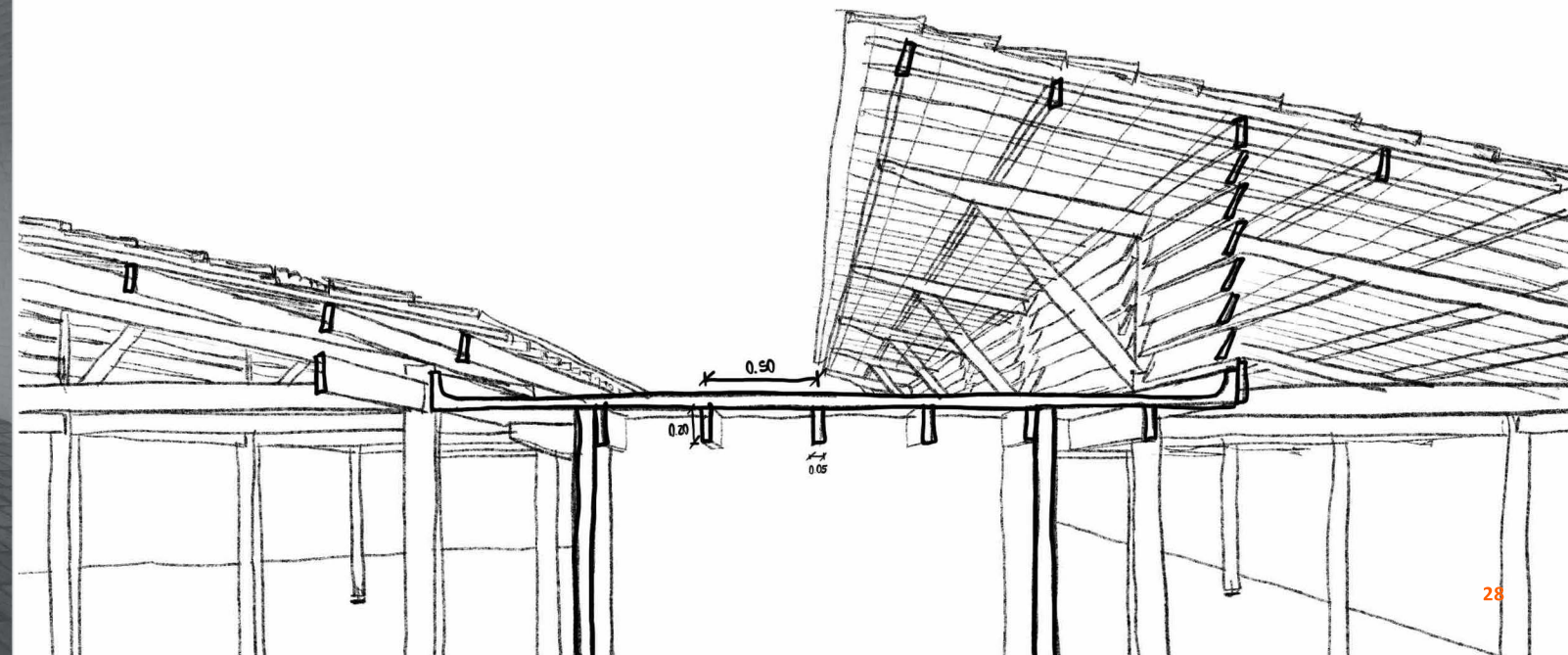
(VILA BUTANTÃ - Marcos Acayaba)



Referência de Cobertura
Vila Butantã - Marcos Acayaba



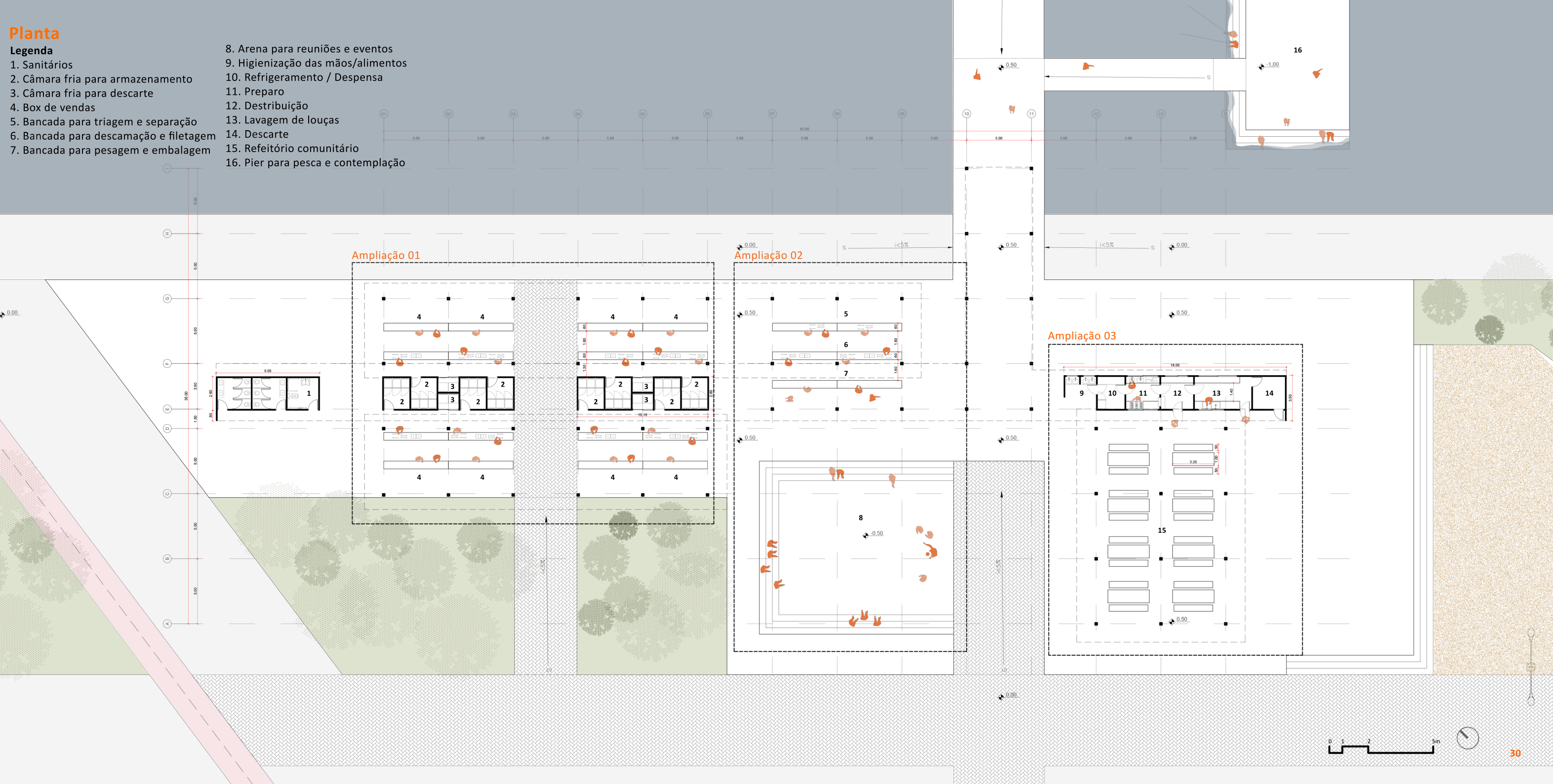
Referência de Cobertura
Casa na Praia de Lagoinha - Carlos Millan



Planta

Legenda

- 1. Sanitários
- 2. Câmara fria para armazenamento
- 3. Câmara fria para descarte
- 4. Box de vendas
- 5. Bancada para triagem e separação
- 6. Bancada para descamação e filetagem
- 7. Bancada para pesagem e embalagem
- 8. Arena para reuniões e eventos
- 9. Higienização das mãos/alimentos
- 10. Refrigeração / Despensa
- 11. Preparo
- 12. Distribuição
- 13. Lavagem de louças
- 14. Descarte
- 15. Refeitório comunitário
- 16. Pier para pesca e contemplação



Ampliação 01

Ampliação 02

Ampliação 03

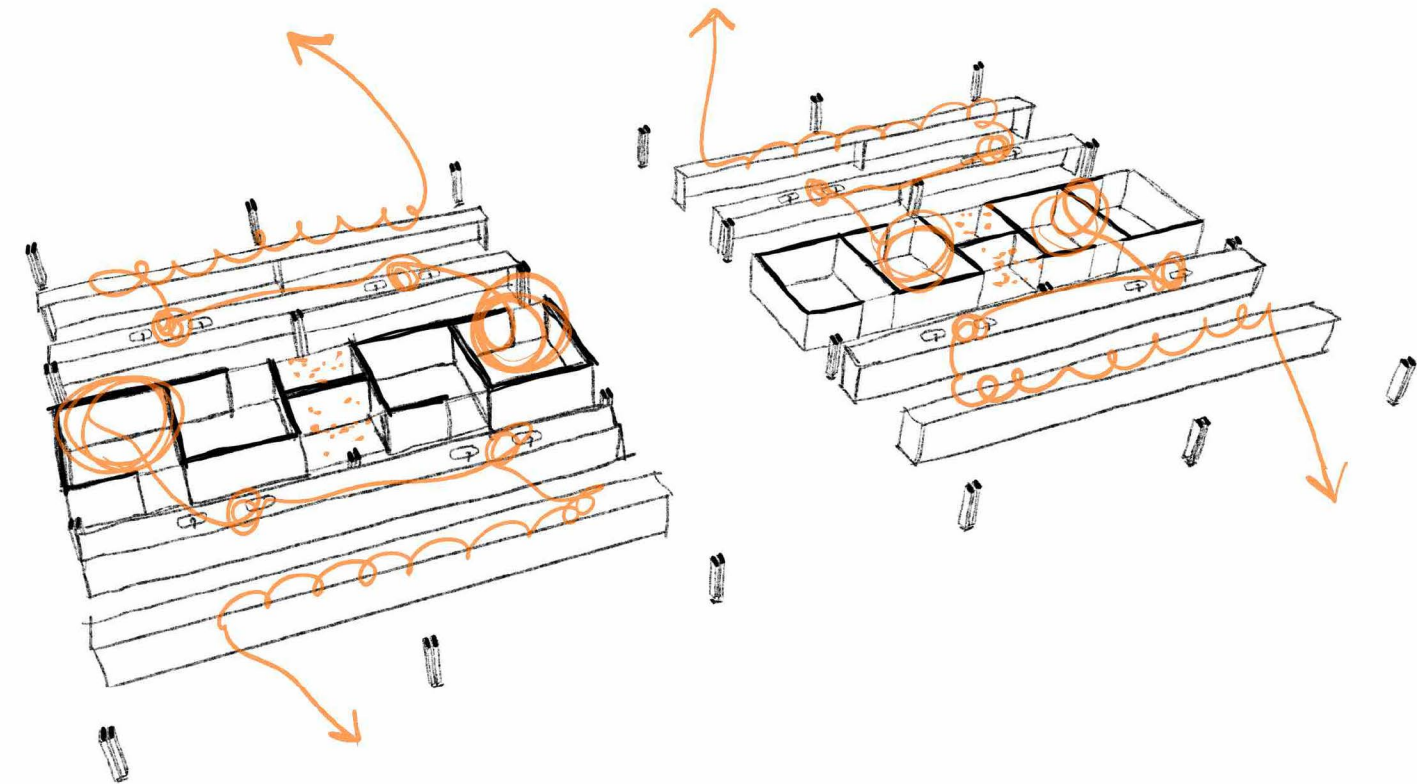




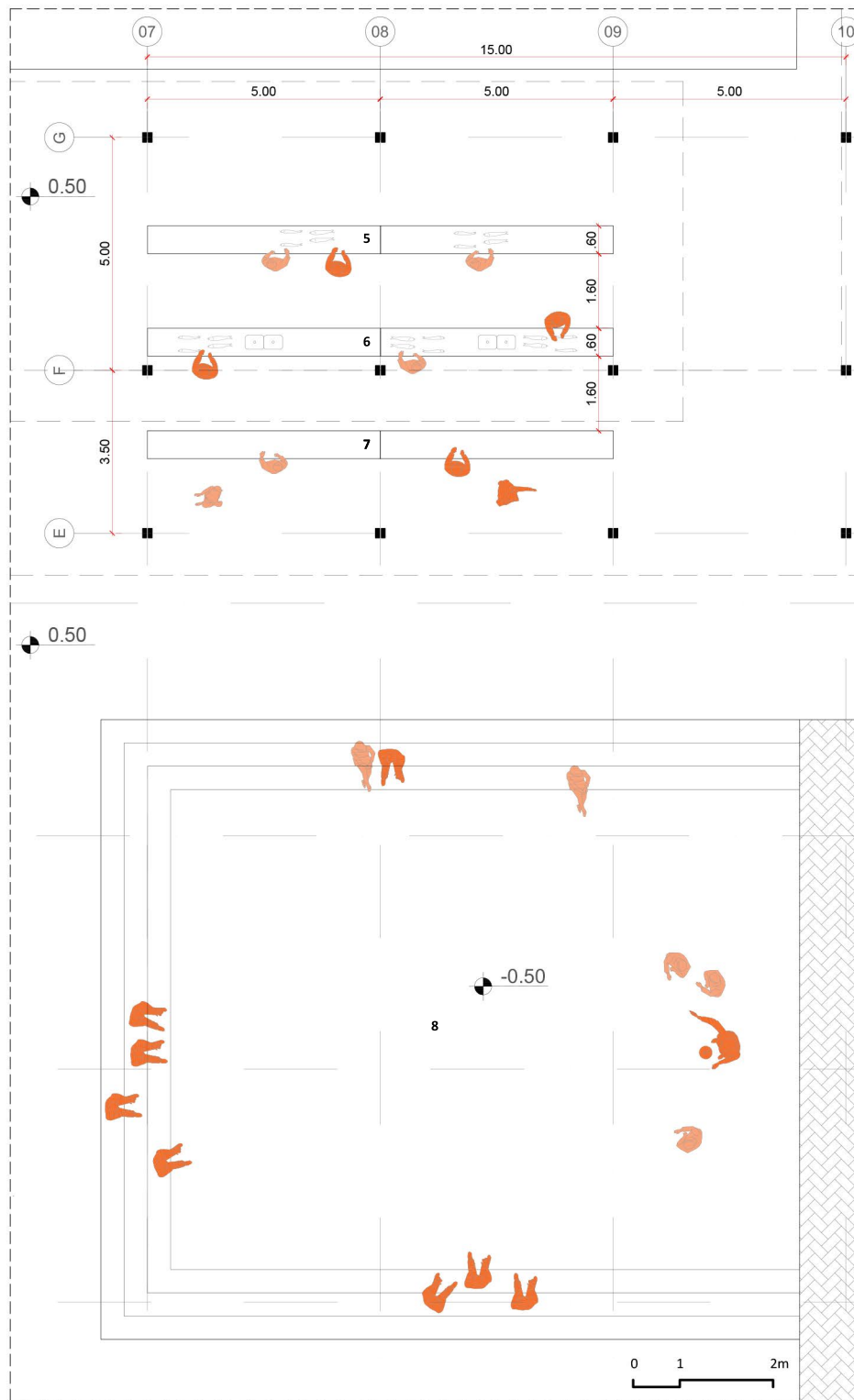
Legenda

- 2. Câmara fria para armazenamento
- 3. Câmara fria para descarte
- 4. Box de vendas

No programa mercado de peixes a ideia é que os pescadores e suas famílias possam vender o que pescam. A dinâmica começa após pedido do cliente. O trabalhador dirige-se à câmara fria de armazenamento e apanha o peixe que o cliente pediu. Na primeira bancada, de limpeza, é feita a separação do pescado em filés e postas. Na segunda mesa de serviço é feita a pesagem e embalagem para, assim, entregar ao cliente. O resíduo do pescado e os materiais a serem descartados são depositados na câmara fria de descarte.



Ampliação Cooperativa



- Legenda**
- 5. Bancada para triagem e separação
 - 6. Bancada para descamação e filetagem
 - 7. Bancada para pesagem e embalagem
 - 8. Arena para reuniões e eventos

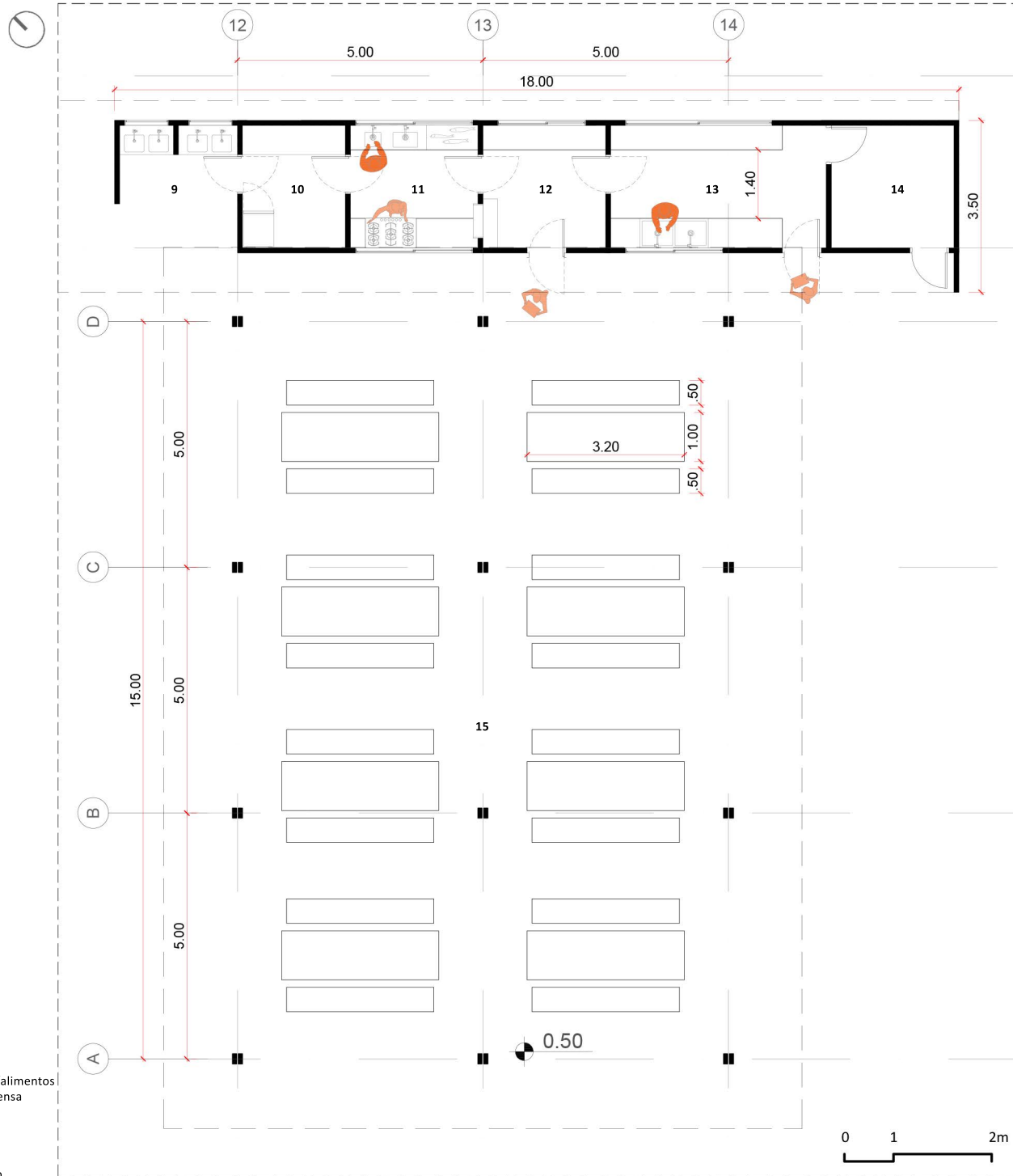
O objetivo da cooperativa é promover a inclusão social e garantir renda aos pescadores e suas famílias. O programa surgiu da necessidade de incentivar a produção, a memória e as tradições caiçaras e facilitar o acesso desses pequenos produtores ao mercado com qualidade e preços justos.

Desse modo, as atividades desenvolvidas nesse setor iniciam-se com a chegada do pescador pelo mar com as suas capturas, passando pelas mesas de triagem onde é efetuado o controle de qualidade dos alimentos. O pescado é então filetado, pesado e separado na bancada seguinte daqueles que devem ser distribuídos para o mercado e dos que devem ser transportados para os restaurantes.

Além disso a cooperativa inclui uma arena para reuniões e eventos de uso dos próprios pescadores que podem se encontrar e discutir assuntos em coletivo.

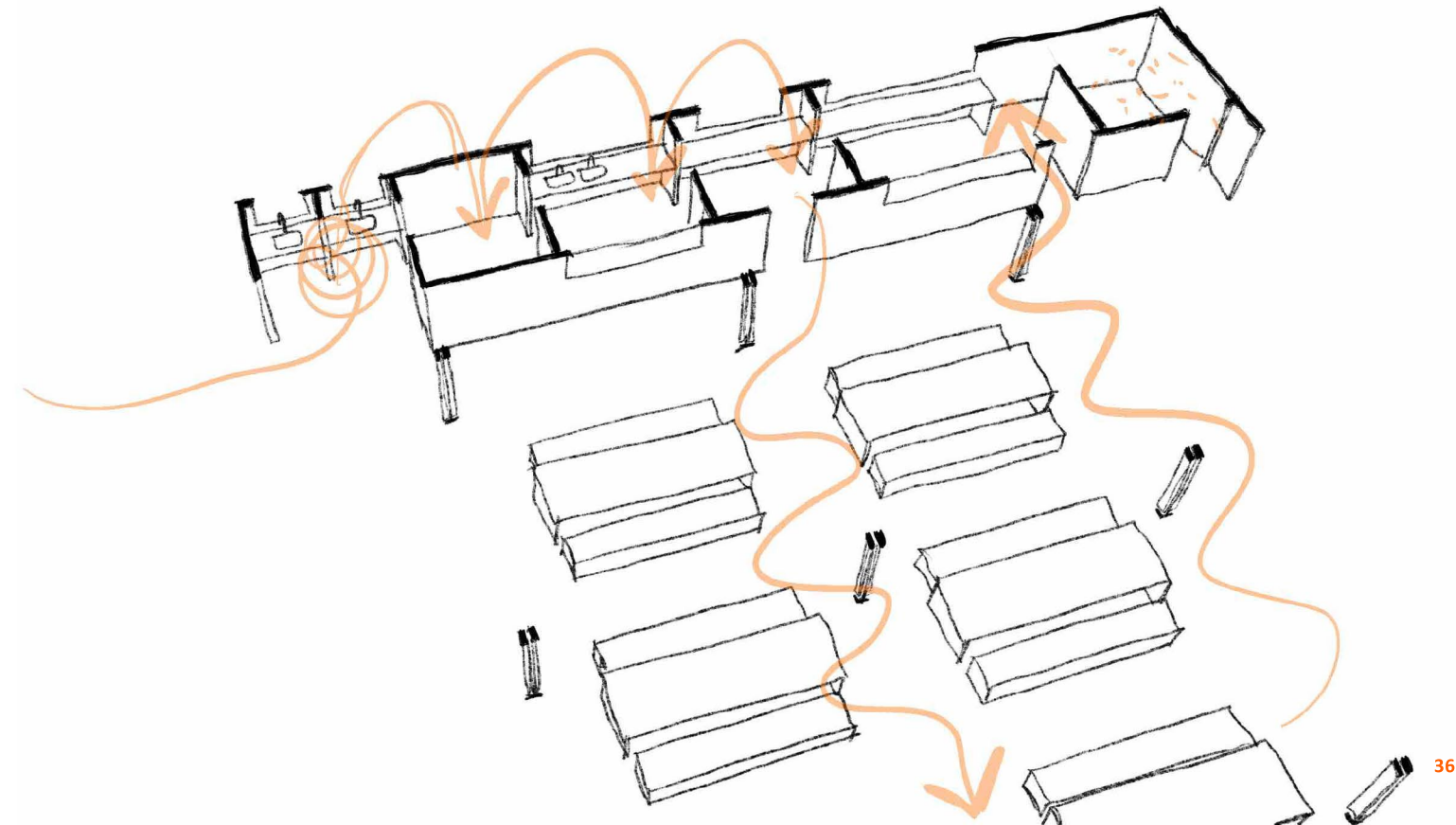


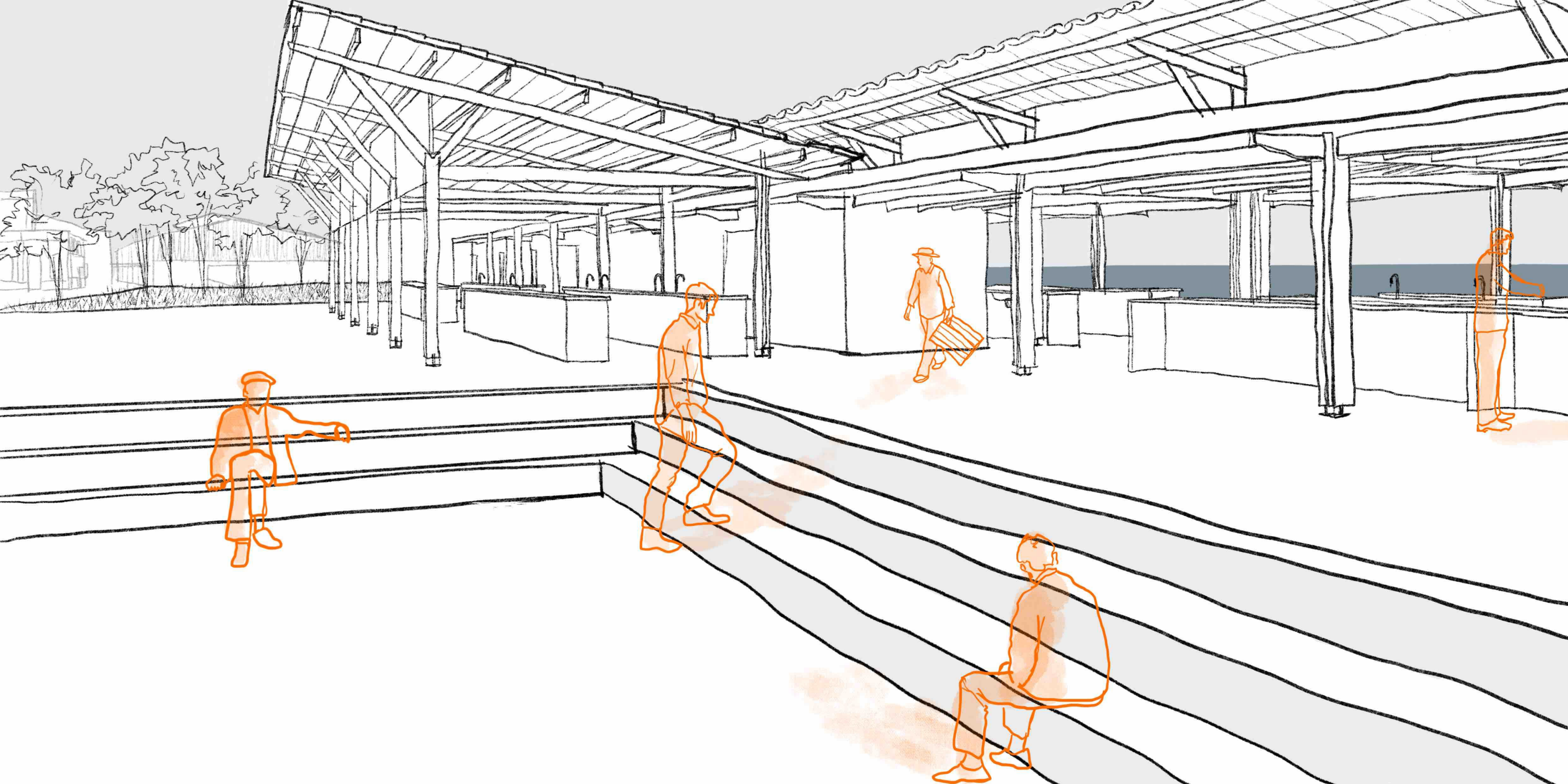
Ampliação Restaurante



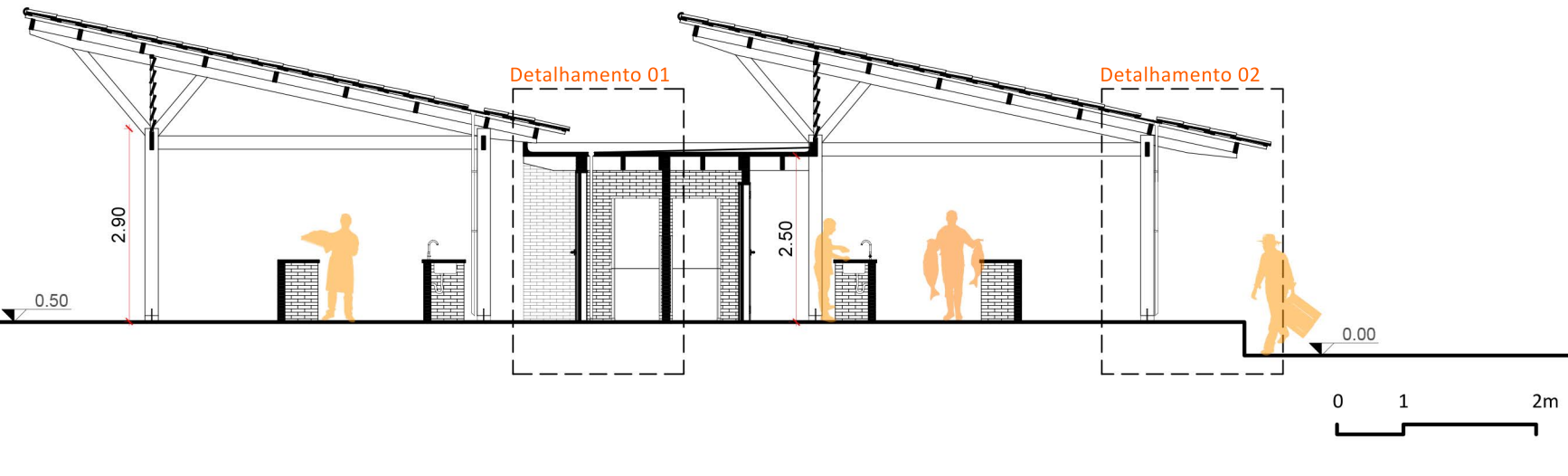
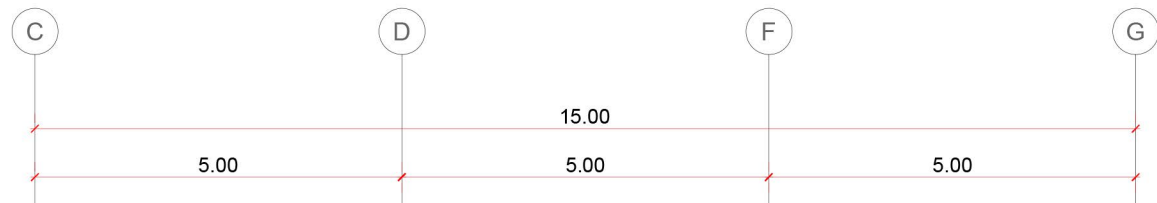
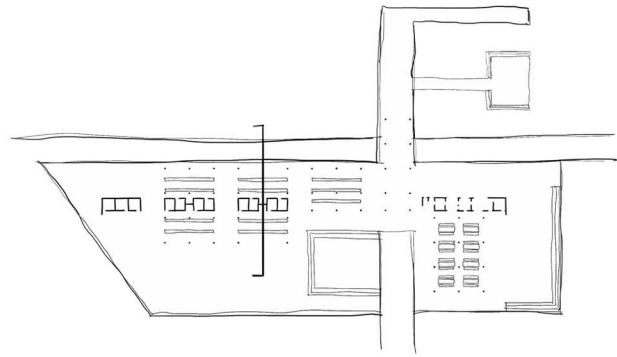
O terceiro programa desse projeto é o restaurante. Ele foi visto como uma necessidade pois, após nossa visita em grupo à ilha Diana, observamos que o almoço das cozinheiras era um evento bastante procurado pelos turistas.

Nesse caso, trata-se de uma cozinha em que o modo de produção é feito linearmente. O processo inicia-se pela higienização onde os alimentos que chegam até o restaurante passam por essa primeira limpeza. Também se faz necessário a higienização dos próprios funcionários antes de entrar na área de funcionamento. Em seguida temos a área de despensa e refrigeração onde o pescado e outros alimentos são armazenados. Segue para a área de preparo de fato e com o prato já pronto este é direcionado para a área de distribuição, é nela que o funcionário confere o pedido e entrega aos clientes. Os pratos sujos são devolvidos à área de lavagem de louças. É nessa hora que as travessas já limpas voltam para a área de preparo e uma nova receita inicia-se.

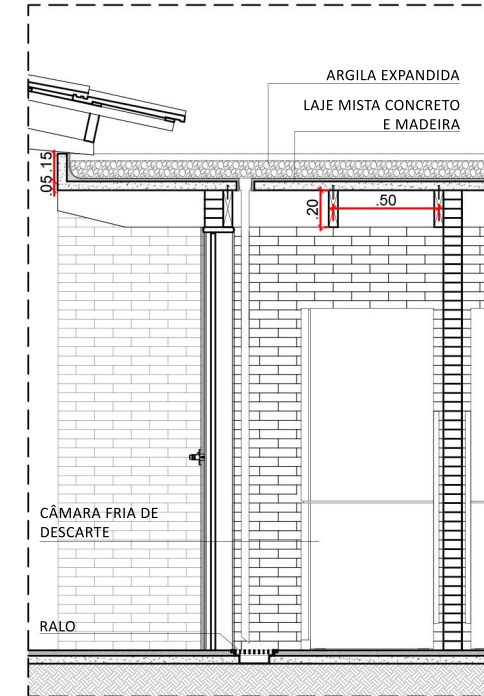




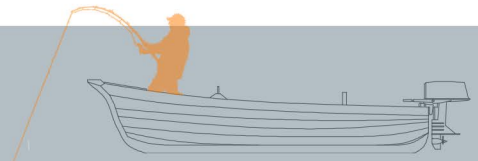
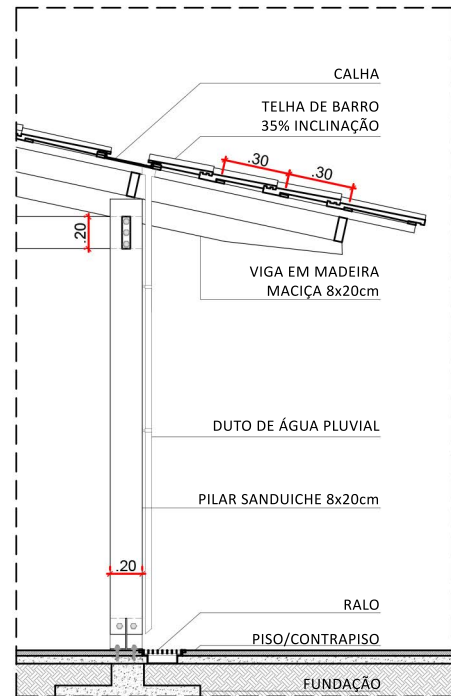
Corte Mercado



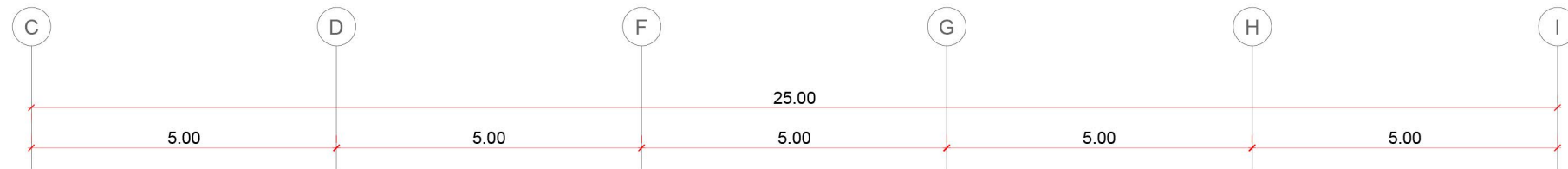
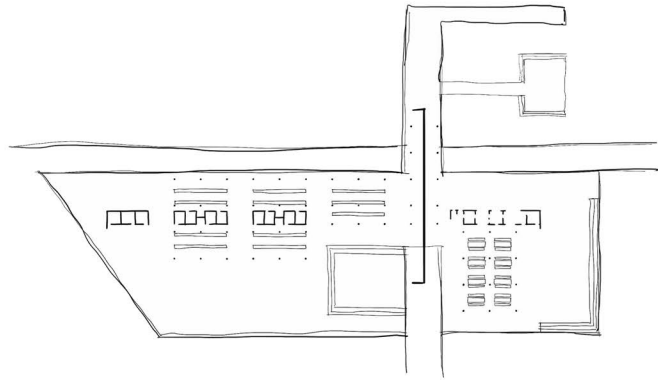
Detalhamento 01



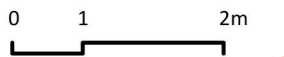
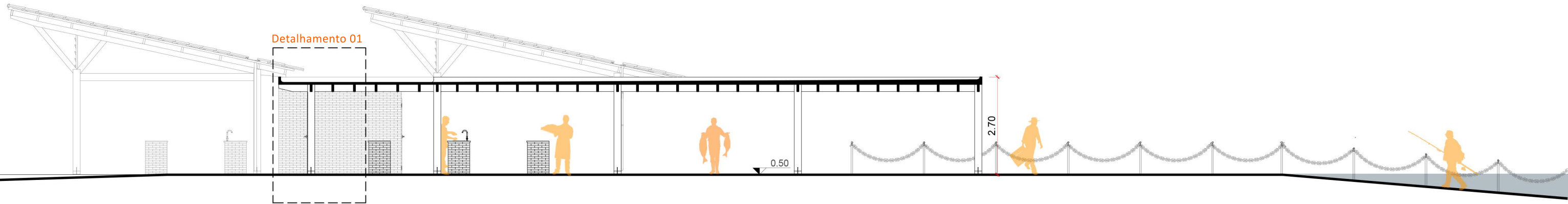
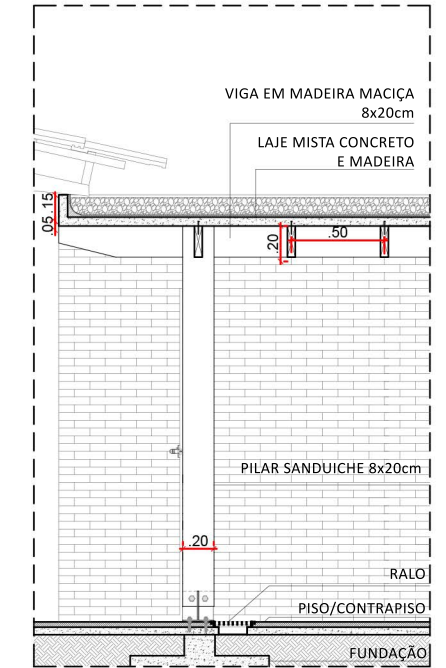
Detalhamento 02



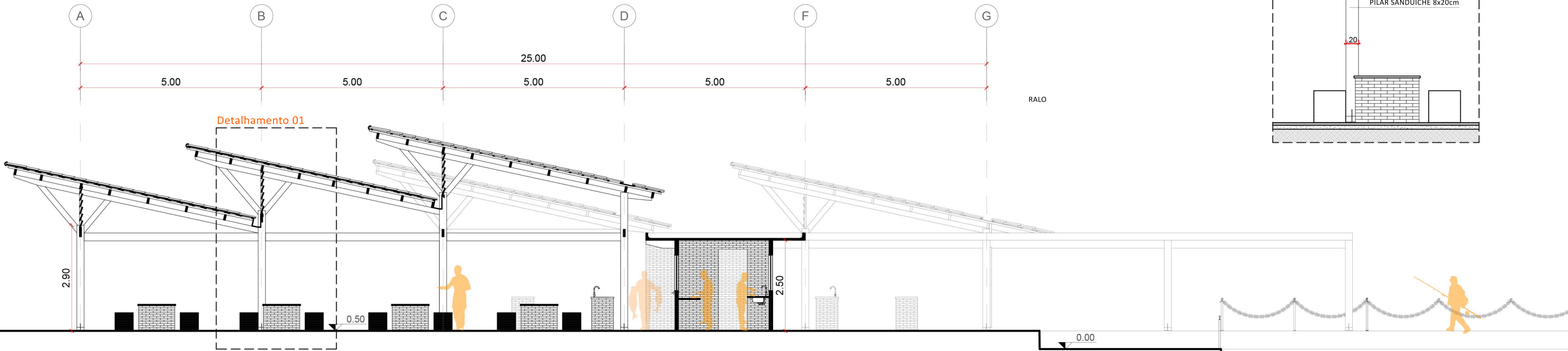
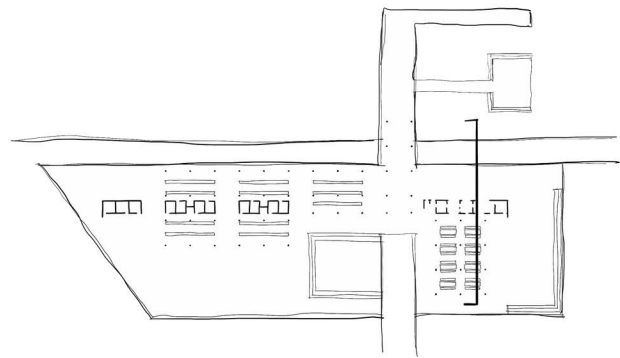
Corte Cooperativa



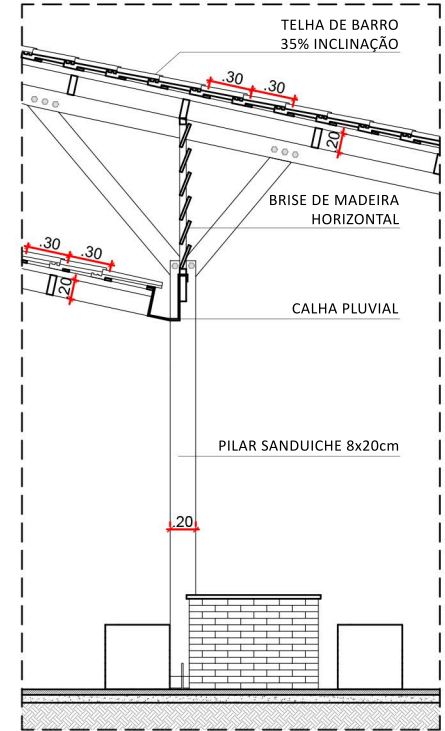
Detalhamento 01

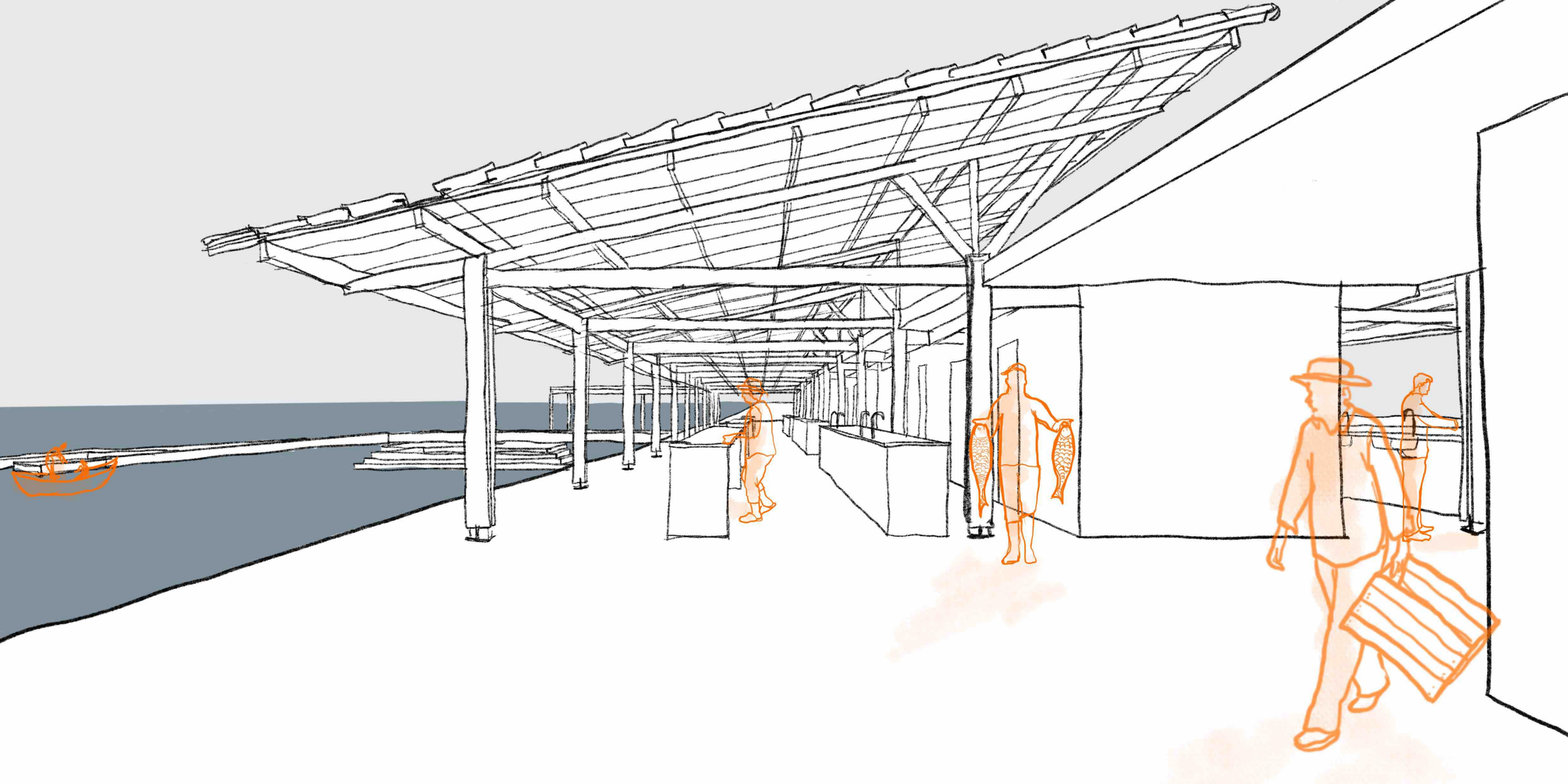


Corte Restaurante



Detalhamento 01







*Tudo o que move é sagrado
E remove as montanhas
Com todo o cuidado, meu amor
Enquanto a chama arder
Todo o dia te ver passar
Tudo viver ao teu lado
Com o arco da promessa
Do azul pintado, pra durar
Abelha fazendo mel
Vale o tempo que não voou
A estrela caiu do céu
O pedido que se cansou
O destino que se cumpriu
De sentir seu calor
E ser todo
Todo dia é de viver
Para ser o que for
E ser tudo
Sim, todo amor é sagrado
E o fruto do trabalho
É mais que sagrado, meu amor
A massa que faz o pão
Vale a luz do teu suor
Lembra que o sono é sagrado
E alimenta de horizontes
O tempo acordado, de viver
No inverno, te proteger
No verão, sair pra pescar
No outono, te conhecer
Primavera, poder gostar
No estio, me derreter
Pra na chuva dançar
E andar junto
O destino que se cumpriu
De sentir seu calor
E ser todo
Sim, todo o amor é sagrado
Sim, todo o amor é sagrado
Sim, todo o amor é sagrado
Sim, todo o amor é sagrado”*

Amor de Índio – B. Guedes, Bastos



Referências Bibliográficas

DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. A sócio-anthropologia das comunidades de pescadores marítimos no Brasil. *Etnográfica*, v. 3, n. 2, p. 361-375, 1999. Tradução . . Disponível em: http://ceas.iscte.pt/etnografica/docs/vol_03/N2/Vol_iii_N2_361-376.pdf. Acesso em: 10 jun. 2022.

JORNAL DA RECORD. Vida de Pescador: pesca artesanal emprega quase 1 milhão de brasileiros e atravessa gerações. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=EaS1_ODJfhc. Acesso em: 11 jun. 2022.

Sistema ProPesqWEB - versão 1.0. Sp.gov.br. Disponível em: <http://www.propesq.pesca.sp.gov.br/23/conteudo>. Acesso em: 13 ago. 2022.

BATE-PAPO COM NETUNO. Pesca Artesanal. Bate-Papo com Netuno. Disponível em: <https://www.batepapocomnetuno.com/post/pesca-artesanal>. Acesso em: 14 ago. 2022.

L11959. Planalto.gov.br. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11959.htm. Acesso em: 14 ago. 2022.

marcos acayaba arquitetos. Marcosacayaba.arq.br. Disponível em: <http://www.marcosacayaba.arq.br/lista.home.chain>. Acesso em: 29 nov. 2022.

CENZI, Neiri Luiz (2012). Cooperativismo: desde as origens ao projeto de lei da reforma ao sistema cooperativo brasileiro. Curitiba: [s.n.]

UM ESTUDO DE CASO NA COOPERATIVA DE PESCADORES MATRINXÃ, XAMBIOÁ-TO. [s.l.: s.n.], 2016. Disponível em: <http://repositorio.uft.edu.br/bitstream/11612/1830/1/DAIANE%20GUIDA%20LIMA%20-%20TCC%20-%20LOG%3%8DSTICA.pdf>. Acesso em: 29 nov. 2022.

VALE, Marcia Regina Silva do. Pesca artesanal na Ilha Dianna e meio ambiente: um estudo de caso. *Revista Brasileira de Educação Ambiental (RevBEA)*, v. 6, p. 71-75, 1969. Disponível em: <https://periodicos.unifesp.br/index.php/revbea/article/view/1760>. Acesso em: 29 nov. 2022.

MARIELZA BOTELHO SABADINI ; ALESSANDRA ZANELATTI INOUI. PROJETO ARQUITETÔNICO PARA MERCADO DE PEIXES PARA O MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE. *TCC - Arquitetura*, v. 0, n. 0, 2018. Disponível em: <http://www.repositoriodigital.univag.com.br/index.php/arquit/article/view/852>. Acesso em: 29 nov. 2022.

GARCIA, Narjara Mendes; ANGELA, Maria; CHAVES, Priscila Freitas; et al. Educando meninos e meninas: transmissão geracional da pesca artesanal no ambiente familiar. *Psicologia da Educação*, n. 25, p. 93-112, 2022. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-69752007000200006. Acesso em: 29 nov. 2022.

PORTO, O. J. F. Pesca profissional artesanal como forma de trabalho e geração de renda familiar de modo sustentável. Monografia (Produção e Política Cultural). Jaguarão: Unipampa, 2016.

ADAMS, Cristina. As populações caiçaras e o mito do bom selvagem: a necessidade de uma nova abordagem interdisciplinar. *Revista de Antropologia*, v. 43, n. 1, p. 145-182, 2000. Disponível em: <https://www.scielo.br/jj/ra/a/mX5TZ8DZWthr47WVHCqDnY-Q/?lang=pt>. Acesso em: 4 dez. 2022.

COOPERATIVA DE PESCADORES: A FORÇA DA MARÉ
LAURA MARIA MARTINS - TFG 2022