**CARACTERIZAÇÃO DA PESCA E COMERCIALIZAÇÃO DA ESPÉCIE *Litopenaeus schimitti* NO MUNICÍPIO DE CARUTAPERA-MA**

**“Thalison da Costa Lima1\*; Auriele Machado Vieira2; Nathã Costa de Sousa3; Alline Vieira Coelho1; Hugo Moreira Gomes3; Adryelle de Oliveira Sales3”**

¹[thalisonlima18@hotmail.com](mailto:thalisonlima18@hotmail.com), alline85\_coelho@hotmail.com. Grupo de Estudos em Tecnologia do Pescado, GETEP; Universidade Estadual do Maranhão, São Luís/MA. 2[aurieliomv@hotmail.com](mailto:aurieliomv@hotmail.com). Pós-Graduando em Engenharia de Segurança do Trabalho; Universidade Candido Mendes, Rio de Janeiro/RJ. [3nathan.sousa1@hotmail.com](mailto:3nathan.sousa1@hotmail.com), [moreira\_hugo@hotmail.com](mailto:moreira_hugo@hotmail.com), [adryelle\_sesmt@hotmail.com](mailto:adryelle_sesmt@hotmail.com). Graduando em Engenharia de Pesca; Universidade Estadual do Maranhão, São Luís/MA.

**RESUMO**

A espécie *Litopenaeus schimitti* é um [camarão](https://pt.wikipedia.org/wiki/Camar%C3%A3o) marinho da família dos peneídeos, comumente conhecido pelos nome de camarão-branco. Este trabalho teve como objetivo analisar as principais características das embarcações e fazer um levantamento das artes de pesca, utilizadas na pesca do camarão-branco, além de abordar a comercialização do mesmo. Ultilizou-se questionários para o levantamento dos dados que foram aplicados aos pescadores nas ruas no momento da comercialiação e em pontos especificos na praia do municpio de Carutapera. Os questionários aplicados continham perguntas com temas pertinentes à caracterização da pesca e comercialização da espécie. A pesquisa abrange duas comunidades pesqueiras do município de Carutapera: Praia de São Pedro e Ilha de Fora. Segundo as informações obtidas, as artes de pesca mais utilizadas são o puçá com muruada (45%), zangaria (20%) e redes de arrasto manual de fundo (35%) cuja as operações de uma maneira geral resultam na captura de diferentes espécies existentes na região, além da espécie alvo. E 90% dos pescadores utilizam embarcações para a captura do camarão-branco que foram caracterizadas como canoas de madeira movidas a remo e a motor, alcançando aproximadamente 6 metros de comprimento e operadas por dois pescadores em áreas próximas as comunidades estudadas e apenas 10% realizam essa atividade nas margens da praia sem auxílio de embarcações. Conforme a pesquisa, 75% da produção é exportada para o estado do Pará, devido à proximidade com o estado. Nas duas comunidades, o camarão é comercializado fresco, torrado ou batido (sem casca). O camarão *L. schimitti* fresco custa em torno de R$ 8,00 a R$ 15,00, torrado de R$ 15,00 a 25,00 e batido de R$ 20,00 a R$ 30,00 dependendo de quem seja o comprador, pois essa espécie é vendida pelos pescadores com diferentes preços para atravessadores, comerciantes da região e compradores de outros municípios. Devido as exigências, 85% do camarão é vendido fresco o que o torna mais barato. Os preços variam principalmente no verão e inverno. No verão, esse produto é mais barato devido sua abundância. Diferentemente do período chuvoso, quando há menos captura, consequentemente, o valor aumenta. Nesse município, os pescadores têm a pesca do camarão-branco como sua principal atividade, ou seja, dela retiram o sustento da família, assim, fortalecendo a economia nas comunidades e no municipio. Pode-se concluir que estas informações são de primordial importância para a administração pesqueira do município, principalmente para as duas comunidades que fazem da pesca sua base econômica.

**Palavras-chave:** Comunidades; Pescadores; Camarão; Preços.