



CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITÁRIAS DAS EMBARCAÇÕES PESQUEIRAS DA COMUNIDADE DE IGUAÍBA, PAÇO DO LUMIAR-MA, BRASIL

HEALTH AND HYGIENIC CONDITIONS OF THE COMMUNITY OF FISHING BOATS IGUAÍBA, PAÇO DO LUMIAR-MA, BRAZIL

Lyssandra Kelly Silva Ferreira*¹; Fabiana Borralho Frazão¹; Flávia Abreu Everton¹; Maria Julieta Silva Chaves¹; Tatiana de Jesus Ferreira Pereira¹; Zafira da Silva de Almeida²

¹ Engenheira de Pesca, Universidade Estadual do Maranhão - UEMA

² Universidade Estadual do Maranhão – UEMA (in memorian).

*e-mail: lyssandrakelly@gmail.com

Citação: FERREIRA, L. K. S.; FRAZÃO, F. B.;
EVERTON, F. A.; CHAVES, M. J. S.; PEREIRA,
T. J. F.; ALMEIDA, Z. S. (2026). Condições
higiênicas e sanitárias das embarcações
pesqueiras da comunidade de Iguaíba,
Paço do Lumiar-MA, Brasil. Revista
Brasileira de Engenharia de Pesca, 17(1),
323-332.
<https://doi.org/10.18817/repesca.v17i1.384>

Recebido: 12 May 2011

Revisado: 28 December 2025

Aceito: 10 July 2026

Publicado: 20 July 2026



Copyright: © 2026 by the authors.

This article is an open access article
distributed under the terms and conditions
of the Creative Commons Attribution (CC
BY) license

(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Resumo

O Estado do Maranhão apresenta condições fisiográficas que favorecem as características peculiares dos diversos ambientes existentes ao longo da zona costeira, que contribuem na diversificação das embarcações existentes, abrangendo desde pequeno porte (ex.: casquinhas) a grande porte (ex.: lagosteiros). Estas estão sujeitas à inscrição no órgão competente de autorização marítima e suscetível das normas de higiênico-sanitários, sendo essas normas exigidas com propósito de garantir a inocuidade dos produtos pesqueiros. Neste contexto, o presente estudo teve como finalidade avaliar os aspectos higiênicos e sanitários das embarcações pesqueiras da comunidade de Iguaíba, Paço do Lumiar-MA. Aplicaram-se 25 check-list e realizaram-se observações “in loco”, registros fotográficos e pesquisa bibliográfica. Os resultados mostraram que, a maioria das embarcações apresenta condições insatisfatórias (62,50%) para desempenharem as suas funções devido à facilidade de acumular sujeira e/ou água por sua forma, lugar inapropriado para a realização de necessidades fisiológicas, local inadequado para armazenamento de produtos de limpeza entre outros, corroborado pela falta de higiene pessoal dos pescadores. Nessa perspectiva, a atividade pesqueira desenvolvida no local demonstra condições deficitárias em relação a normas, plano de manejo e controle das condições higiênicas e sanitárias das embarcações pesqueira, tornando-se necessário o desenvolvimento de pesquisas e projetos de sensibilização que proporcionem uma melhor compreensão do grau de influência das condições higiênica e sanitárias das embarcações em

relação à qualidade do pescado, buscando sempre obedecer ao princípio da segurança alimentar.

Palavras-chaves: Embarcação, Higiene, Sanitária, Segurança Alimentar, Maranhão.

Abstract

The state of Maranhão presents physiographic conditions that favor the peculiar characteristics of different environments exist along the coastal zone, which contribute to the diversification of existing boats, ranging from small (ex: cones) to large (ex: lobster). These are subject to registration with the competent body for authorization sea and susceptible standards of hygiene and sanitation, and those standards required in order to ensure the safety of fish products. In this context, this study was to evaluate the hygienic and sanitary aspects of fishing boats Iguaíba community, Paco do Lumiar, MA. Applied were 25 check-list and comments were held on site, photographic records and literature search. The results showed that the majority of vessels present unsatisfactory conditions (62.50%) to carry out their duties due to the ease of accumulating dirt and / or water on its way, inappropriate place to conduct physiological needs, inappropriate location for storage cleaning products among others, supported by the lack of personal hygiene for fishermen. From this perspective, the fishery developed on the site shows that conditions are deficient in relation to standards, management plan and control the hygienic and sanitary conditions of fishing vessels, making it necessary to develop research and awareness projects that provide a better understanding of the degree the influence of hygienic and sanitary conditions of vessels in relation to the quality of the fish, always trying to obey the principle of food security.

Keywords: Boats, Hygienic, Sanitary, Food security, Maranhão.

Introdução

O Estado do Maranhão apresenta condições fisiográficas que favorecem as características peculiares dos diversos ambientes existentes ao longo da zona costeira, como extensão da plataforma continental, riqueza de recursos hídricos e alta produção primária, que contribuem para desenvolvimento de muitas espécies de peixes, moluscos e crustáceos, oferecendo excelentes condições à atividade pesqueira artesanal, em águas continentais, estuarinas e marinhas e fazendo com que se destaque como um dos mais importantes potenciais pesqueiros do Norte/Nordeste, (SUDENE, 1983; Rios, 2005; Almeida, 2008; ICM BIO, 2008; Ferreira, et al. 2009, Everton et al. 2010), fato constatado, em 2009, pelo Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura do Ministério da Pesca e Aquicultura - MPA, que demonstrou o mesmo como quinto principal produtor com 71.182 ton., o qual 57,65%, desta produção, oriunda da pesca extrativa marinha.



As características da zona costeira maranhense influenciam na diversificação das embarcações existentes, abrangendo pequeno porte, que variam de 3 a 8 metros de comprimento podendo ser de propulsão a motor, a vela ou remo (Ex.: casquinhas, bote, biana, catamarã, igarité, boião e canoa) a grande porte com comprimento médio de 12 metros (Ex.: lagosteiros e pargueiros) (Stride, 1992; Almeida 2008). Estima-se que a quantidade de embarcações para o litoral maranhense seja, aproximadamente, 7.900 unidades, sendo que dos municípios com contribuição mais significativa para este número são Tutóia, São Luís e Cururupu. Ressaltando que, a soma das embarcações existentes nesses municípios supera a frota de unidades federativas como Piauí, Alagoas, Sergipe e Parnaíba (Almeida, 2008).

De acordo com Brasil (2003), as embarcações que atuam na transformação dos produtos pesqueiros estão sujeitas à inscrição no órgão de autorização marítima e suscetível às normas higiênico-sanitários e tecnológicas do componente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Essas normas são exigidas com propósito de garantir a higiene e segurança dos produtos pesqueiros nas embarcações, visto que o não cumprimento dessas práticas sanitárias ocasionaria à contaminação dos alimentos marinhos.

Enfatizado por Ferreira et al. (2009) que, a matéria-prima manipulada é o alimento mais frágil da natureza que deteriora rapidamente modificando suas características de frescor e comprometendo a qualidade do produto. Para minimizar a deterioração rápida do pescado, conseqüentemente, a perda da qualidade e do lucro com a comercialização, faz-se necessário que se tomem várias medidas de controle higiênicos e sanitários como a limpeza da superfície das embarcações de forma adequadas e frequente, evitando acúmulo de sujeiras e de água do degelo.

A eficácia na aplicabilidade das medidas higiênico-sanitárias depende do grau de conscientização e treinamento do pessoal envolvido nas operações de pesca, pois compreendendo a importância dos cuidados com a higiene, haverá maior eficiência quanto ao cumprimento das normas estabelecidas, garantindo maior qualidade e confiabilidade sanitária dos seus produtos, evitando risco à saúde dos consumidores.

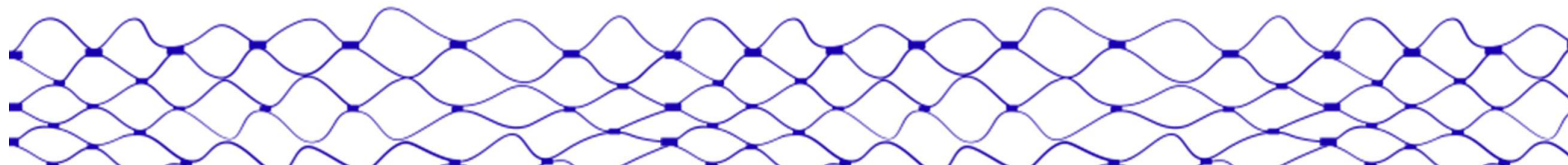
Neste contexto, o presente estudo teve como finalidade avaliar os aspectos higiênicos e sanitários das embarcações pesqueiras na comunidade de Iguaiá, Paço do Lumiar-MA, cujo propósito era verificar se as mesmas cumprem as normas higiênicas e sanitárias estabelecidas pelos órgãos competentes visando garantir a inocuidade da matéria-prima manipulada.

Material e Métodos

Descrição da área de estudo

Esse trabalho foi desenvolvido na comunidade pesqueira de Iguaiá pertencente ao Município de Paço do Lumiar-MA, localizadas entre as coordenadas 02° 28'05,82"S e 44° 05'47,97"W e altitude 7m.

A atividade pesqueira desenvolvida na comunidade é caracterizada por apresentar uma diversidade de embarcações de pequeno porte (biana a vela, biana a motor, barco a vela e casco), estimada em torno de 25 unidades, cujos tamanhos variam de 5 a 8 metros e capacidade média de armazenamento de 100 a



1000 Kg. Ressalta-se ainda que, as embarcações são utilizadas para outras finalidades como transporte de pessoas e animais, sendo que as mesmas podem ou não conter equipamentos de segurança para trabalhadores e/ou usuários.

Esta comunidade realiza a pesca com os seguintes petrechos pesqueiros com o seu respectivo tamanho de malha: linha, ptiuzeira ou tainheira (25 a 40 mm), sajubeira (50 a 65 mm), gozeira (50 a 70 mm), malhadeira ou caçoeira (08 a 20 mm), serreira (60 a 70 mm) e arrasto (10 e 20 mm), com extensão de 150 a 2250 metros, permitindo assim a captura de espécies marinhas distintas como tainha (*Mugil spp.*), corvina (*Cynoscion virescens*), peixe pedra (*Genyatremus luteus*), pescada amarela (*Cynoscion acoupa*), serra (*Scomberomorus brasiliensis*), uritinga (*Arius proops*), pescadinha-gó (*Macrodon ancylodon*), cangatã (*Aspistor quadriscutis*), xaréu (*Caranx ssp.*), bagre (*Arius spp.*) e outros, sendo que essas espécies são comercializadas, em sua totalidade, para os atravessadores.

Coleta de dados

Aplicaram-se 25 *check-list* elaborados com base nos art.40 a 43 da Consulta Pública Nº 20 de 15 de Maio de 2008 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Cartilha dos Procedimentos Higiênico-Sanitários para a Indústria e Inspetores de Pescado: Recomendações de Pérez et al. (2007), entre outros, para avaliar os seguintes parâmetros: favorecimento de acúmulo de sujeira, água, muco, sangue, escama e vísceras; facilidade limpeza; lugar adequado para armazenamento de produtos e materiais de limpeza; o pescado fica em contato direto do durante muito tempo com a superfície da embarcação; costuma tratar o pescado durante as pecarias e qual parte da embarcação é realizada a mesma; há acesso de animais à embarcação e a existência de lugar apropriado para realizar as necessidades biológicas, assim como higiene pessoal dos pescadores. Paralelamente, foram realizadas observações “*in loco*”, registros fotográficos e pesquisa em periódicos, monografias, teses de mestrado e doutorado, livros e documentos eletrônicos.

Os dados obtidos foram organizados nas planilhas do programa *Excel* para a avaliação dos mesmos de forma qualitativa e quantitativa (valores médios e percentuais). Classificando as condições higiênicas e sanitárias das embarcações em adequada (100 -70%) e inadequadas (ate 69%) para desempenharem as suas funções e para a higiene pessoal dos pescadores em satisfatória (100 – 70%) e não satisfatória (até 69%) para o manuseio do produto.

Resultados e Discussão

As embarcações pesqueiras são consideradas empreendimentos como qualquer outro, que tem por finalidade obter produtos de qualidade a preços rentáveis. Logo, cabe as mesmas cumprir algumas exigências estabelecidas por órgãos competentes, como ANVISA, MPA e o Ministério da Agricultura e Abastecimento, cujo propósito é garantir alto controle sanitário minimizando os riscos de contaminação do pescado.

Entretanto, há deficiências na aplicabilidade das condições higiênicas e sanitárias nas embarcações pesqueiras em âmbito nacional, consistindo assim um



ponto crítico de controle, que influenciará na qualidade do produto (Veira, 2003). Na tentativa de suprir essa deficiência elaboram-se cartilhas, portarias, decretos e resoluções, por exemplo, a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) N°17 de 12 de janeiro de 2001 da ANVISA, que estabelece de acordo com os aspectos higiênicos e sanitários se as embarcações pesqueiras estão adequadas ou inadequadas para uso.

No que tange, as condições higiênicas e sanitárias encontradas nas embarcações pesqueiras da comunidade Iguaíba-MA, 62,50% são inadequadas para desempenharem as suas funções, devido as mesmas apresentarem facilidade de acumular sujeira e/ou água por sua forma, não existir lugar apropriado para a realização de necessidades fisiológicas; local adequado para armazenamento de produtos de limpeza como sabão, vassoura, escovão, detergente, palha e desinfetante (Figura 01). Além disso, o produto manipulado, destinado ao consumo próprio dos pescadores e consumidores, é deixando em contato direto com a superfície da embarcação sendo exposto ao sol durante muito tempo, assim como a realização do tratamento como evisceração e escamação, logo, após a sua captura em qualquer parte da embarcação, isto é, esta prática é executada na proa, popa, tabua, esgote ou em algum local com a superfície plana, constituído de madeira, podendo ocasionar acúmulo de mucos, sangues, escamas, vísceras na embarcação.





Figura 01. Condições higiênicas e sanitárias das embarcações da comunidade pesqueira de Iguaíba, Paço do Lumiar: A, B, C, D, E, F, G e H.

Por seu turno, 37,50% das embarcações apresentam condições adequadas, sendo que essas cumpriram em nos comprimentos dos critérios mencionados, assim como projeção da mesma permitindo o manejo mais rápido e eficiente dos produtos pesqueiros, os depósitos das embarcações apresentando um isolamento adequado, impermeável, protegidos por um revestimento feito de lâminas de metal resistente à corrosão, visando redução da quantidade de calor que penetra no compartimento onde está o pescado, permitindo sua conservação por mais tempo como pescado fresco.

É importante salientar que, em todas as embarcações cumprem critérios como cães, gatos e outros animais não têm acesso – por razões de saúde pública – para que o pescado não fique exposto à contaminação por pelos e excrementos de animais; com petrechos em estado adequado, de fácil limpeza e ausência de material corrosivo na embarcação.

Nesse contexto, maiorias das embarcações apresentam às condições contraditórias as mencionadas por Vieira (2003) como: instalações sanitárias adequadas de eliminação de dejetos devem ser construídas de maneira que não contaminem o pescado; local reservado, exclusivamente, para armazenamento de material perigoso e nocivo (desinfetantes e praguicidas); drenagem adequada para impedir de acumulo de água de degelo; os locais de recepção e armazenamento deverão estar sempre limpos para proteger o pescado da deterioração contaminação; e todas as superfícies que entrem em contato com o pescado devem ser de material adequado e resistente à corrosão, impermeável, liso e fácil de limpar.

Os processos de evisceração e escamação executado na comunidade descaracterizam os métodos exequíveis de manipulação. De acordo Vieira (2003), Cartilha de Boa manipulação de pescado do Ministério da Pesca e Aquicultura (2002),



Pérez et al. (2007), este tipo de processo, deve se executar alguns procedimentos como: evitar que o pescado após a captura fique exposto a temperaturas elevadas que acelerará o processo de deterioração; lavar bem o pescado com água do mar para remover o muco da superfície do pescado, posteriormente; tirar as escamas e vísceras; logo após a remoção dos órgãos interno lavar, novamente, bem o pescado, tirando todos os restos de sujeira; mantê-lo rigorosamente em gelo para esfriar e conservar o mesmo; ordenar e classificar por espécie, tamanho, entre outros.

Essas medidas tomadas afetam diretamente na duração do *rigor mortis*, sendo visível nas características organolépticas. Ferreira et al. (2009), relata que estas fornecem informações mais completas sobre o produto, se está alterado em decorrência da falta de cuidado nas etapas de captura, manuseio e conservação a bordo, desembarque, transporte, estocagem, distribuição e comercialização do pescado, de forma mais simples, sutil e com baixo custo.

Nas avaliações referentes à higiene pessoal dos pescadores, constatou-se que 60% apresentam hábitos higiênicos insatisfatório como lavagem das mãos não ser frequente, manutenção de unhas sujas, curtas e sem/com esmalte, cabelos curtos e despenteados, assim como, tossir e espirrar nas embarcações, sem contar a ausência de sapatos adequados e que a tripulação costuma trabalhar doentes durante a pescaria (figura 2).

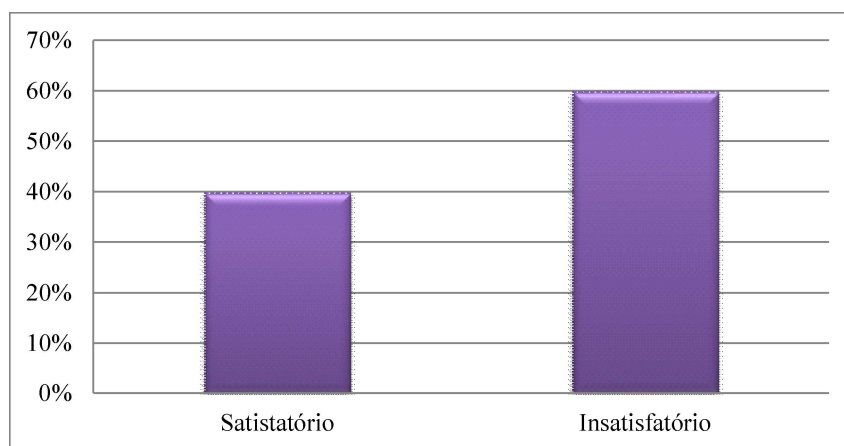
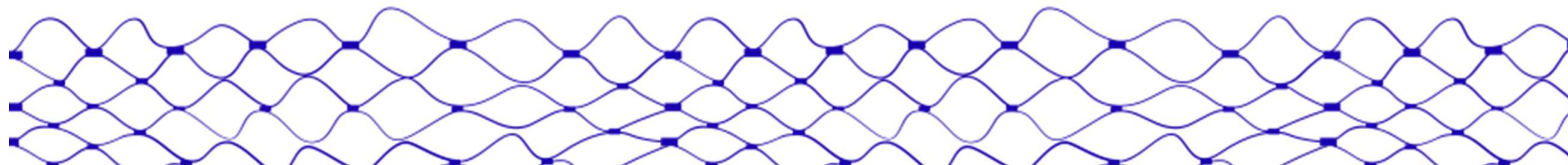


Figura 02. Condições Higiênicas dos pescadores da comunidade de Iguaiá, Paço do Lumiar-MA

Condições semelhantes, também, foram encontrada por Coutinho et al. (2007) no comercio de pescado em feira livre: aspectos higiênico-sanitários, o qual relata que o manipulador apresentam pouca higiene pessoal: mãos sujas; unhas, grandes e sujas; cabelos grandes e sujos e alguns despenteados.

Assim como encontradas por Reis et. al. (2003) na comercialização de ostras frescas nas praias do Calhau e Araçagy em São Luís-MA e Ferreira et al. (2009) nos aspectos higiênicos e sanitários do pescado comercializado no mercado do peixe, São Luís-MA, o qual relata que os manipuladores têm hábitos como uso de adereço,



unhas com esmalte, cabelo despenteado e sujo, e ausência de sapatos limpos e fechados.

As práticas higiênicas, como higienização de unhas, cabelos, boca, orelhas, dentes e pés; proteção de ferimentos; não utilização de cosméticos (esmalte, perfume, talco e maquiagem); e troca periódica de uniformes, assim como a lavagem das mãos, são fundamentais para garantir um produto saudável, livre de microorganismos patogênicos que estão presentes em todos os lugares: alimentos, água, ar, boca, mãos, cabelos, etc.. Por isso, a higiene pessoal é importantíssima e deve ser realizada rigorosamente.

No entanto, a ideia de higiene pessoal muitas vezes é limitada aos cuidados com as mãos, isso se deve porque é por meio delas que levamos e espalhamos micróbios para todos os lados.

De acordo com Franco e Landgraf (2003), a microbiota das mãos e das roupas dos manipuladores pode ser procedente do contato com solo, água, poeira e outros alimentos contaminados. Sem contar outras fontes de contaminação como fossas nasais, boca e pele, além, de condições muito precárias de higiene que proporcionam condições favoráveis para o desenvolvimento de microorganismos do trato gastrointestinal e podem resultar em contaminação das mãos dos manipuladores e, conseqüentemente, os alimentos preparados pelos mesmos.

Considerando que, as condições higiênicas desempenham um papel essencial na qualidade do pescado, seja como matéria-prima ou produto acabado, deveria ser mais abrangente a sua compreensão, uma vez que qualquer manipulação realizada deriva em fator de risco ou de segurança alimentar.

Para alcançar esse propósito, órgãos competentes estabeleceram algumas recomendações como: lavar as mãos com água e sabão, desinfetando-se antes do início do trabalho, após seu término, ou quando este for interrompido; manter sanitários limpos e desinfetados o tempo todo; evitar praticar atos não higiênicos; usar luvas (quando necessário) de material impermeável e adequado ao tipo de trabalho, as quais devem ser mantidas limpas, não excluindo a necessidade de se lavar as mãos; usar uniformes claros, os quais devem ser trocados semanalmente e mantidos em bom estado; manter cabelos totalmente cobertos por toucas; usar avental plástico nos casos em que os uniformes possam sujar-se rapidamente para evitar contaminação do produto; proibir o uso de joias, de unhas postiças e de esmalte; não carregar objetos no uniforme, para evitar que caiam no produto.

Conclusões

A atividade pesqueira desenvolvida em Iguaíba, Paço do Lumiar-MA demonstra deficiência, em relação, as normas estabelecidas por diversos órgãos para o controle das condições higiênicas e sanitárias das embarcações pesqueiras, visando diminuir o alto risco de contaminações derivadas da ação antrópica, no intuito de alcançar os cuidados propostos pela saúde pública.

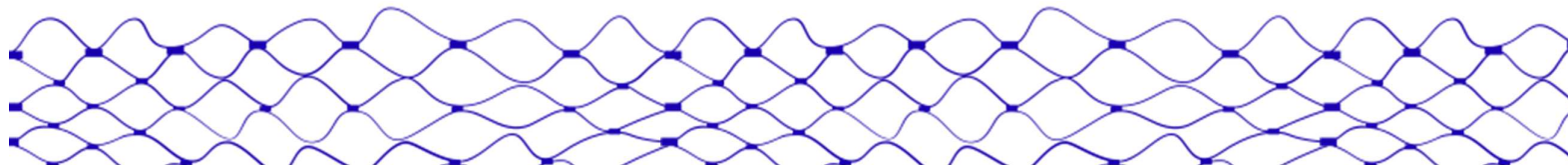
Nessa perspectiva, torna-se necessário o desenvolvimento de pesquisas que avaliem essas embarcações levando em consideração esses aspectos, proporcionando melhor compreensão do grau de influência na qualidade do



pescado, buscando obedecer ao princípio da segurança alimentar. Assim como realizar atividades de cunho social junto às comunidades pesqueiras na construção de estratégia métodos mais eficazes na manipulação do pescado.

Referências Bibliográficas

- ALMEIDA, Z. S. (2008). Os recursos pesqueiros marinhos e estuarinos do Maranhão: Biologia, Tecnologia, Sócio-economia, Estado da Arte e Manejo [Tese de Doutorado]. Atheneu(PA): Universidade Federal do Pará.
- ANVISA (2008). Consulta público nº 20, de 15 de maio. Acessado em 19 de janeiro de 2011 em <http://www4.anvisa.gov.br/base/visadoc/CP/CP%5B22604-1-0%5D.pdf>
- ANVISA (2001). Resolução Nº17 de 12 de janeiro de 2001. Acessado em 18 de janeiro de 2011 em http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/17_01rdc.pdf
- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimentos (2003). Decreto Nº 4810, 19 de agosto. Acessado em 19 de janeiro de 2011 em <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=consultarLegislacaoFederal>
- COUTINHO, E. P.; OLIVEIRA, A. T.; FRANCISCO, M. S.; SILVA, M.J.; SILVA, J.M.S.; AZEREDO, L. P. M. (2007). Comércio de pescado em feira livre: aspectos higiênico-sanitários. In: Jornada Nacional da Agroindústria. Bananeiras (PB): Anuais eletrônicos do JNA, 2. Acessado em 29 de dezembro de 2010 em http://www.seminagro.com.br/trabalhos_publicados/2jornada/02ciencia_e_tecnologia_de_alimentos/08cta.pdf
- EVERTON, F. A.; FERREIRA, L. K. S.; FRAZÃO, F.B.; CHAVES, M. J. S.; PEREIRA, T. J. F.; ALMEIDA, Z. S. Condições higiênicas e sanitárias das embarcações pesqueiras da comunidade de Iguaíba, Paço do Lumiar – MA. In: Seminário de Iniciação Científica, São Luís (MA): Anuais eletrônicos do SEMIC (CD-ROM), 22.
- FERREIRA, L. K. S.; PEREIRA, T. J. F.; LIMA, M. F. V.; RIBEIRO, A. C. (2009). Análise dos aspectos higiênicos e sanitários do pescado comercializado no mercado do peixe em São Luís - MA. In: Congresso Brasileiro de Engenharia de Pesca. Natal (RN): Anuais eletrônicos do CONBEP (CD-ROM), 16.
- FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. (2003). Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu.
- ICMBIO (2008). Boletim Estatístico da Pesca Marítima e Estuarina do Nordeste do Brasil do ano de 2006. Tamandaré: CEPENE.
- MPA (2002). Cartilha de Boa manipulação de pescado. Brasília: MPA. Acessando em 18 de janeiro de 2011 em http://www.mpa.gov.br/mpa/seap/Jonathan/mpa3/docs/Boas_praticas_na_manipulacao_do_pescado.pdf
- MPA (2011). Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura – Brasil 2008-2009. Brasília:MPA.
- PÉREZ, A. C. A.; AVDALOV, N.; NEIVA, C.R.P.; LEMOS NETO, M. J. ; LOPES, R. G.; TOMITA, R. Y.; FURLAN, É. F.; MACHAD, T. M. (2007) Procedimentos higiênico-Sanitários para a Indústria e Inspetores de Pescado: Recomendações. Acessado em 15 de janeiro de 2011 em <http://gipescado.com.br/arquivos/minsp.pdf>
- REIS, J. R.G.; LIMA, M. F. V.; LACERDA, L. M.; LIMA, B. G.; NOGUEIRA, A. L. P.; VIÉGAS, J. R. (2003) Qualidade sanitária de ostras comercializadas nas praias de São Luís-MA. In: Congresso Brasileiro de Engenharia de Pesca. Porto Seguro (BA): Anuais eletrônicos de CONBEP (CD-ROM), 13.



RIOS, L. (2005) Geografia do Maranhão. São Luís: Central de Livros.

STRIDE, R. K.(1992). Diagnóstico da pesca Artesanal Marinha do Estado do Maranhão. São Luís: CORSUP/ EDUFMA.

SUDENE (1976). Pesquisa de recursos pesqueiros da plataforma continental maranhense. Recife: Divisão de Reprografia.(Serie Estudos de Pesca, 6).

VIEIRA, P. (2003) Qualidade, manipulação e comercialização dos produtos pesqueiros. Espanha: Inaip/Indemar S.L.

