



# ESTUDO SETORIAL MARICULTURA



2005

## Índice

1 – INTRODUÇÃO.....	3
1.1.– Um breve histórico do Setor.....	3
1.2. – O valor da Maricultura.....	4
1.3.– O Setor e seus Produtos .....	6
1.4.– O Mercado .....	7
2 - PESCA É A MAIOR AMEAÇA ÀS FAZENDAS MARINHAS.....	9
3 - OSTREICULTURA É ATIVIDADE AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL.....	9
4 – O CULTIVO DE OSTRAS NO LITORAL CEARENSE .....	11
5 – FESTIVAL DE OSTRAS NO CEARÁ .....	13
6 – O MERCADO DE OSTRAS NO CEARÁ .....	14
7 - O PROGRAMA SETORIAL DO SEBRAE NO CEARÁ .....	14
7.1 – Objetivo .....	14
7.2 - Público-Alvo.....	14
7.3– Municípios atendidos .....	14
8– DESAFIOS .....	15
9– NÍVEIS DE GERENCIAMENTO .....	15
10 – ENTIDADES PARCEIRAS.....	16
11 – FICHA TÉCNICA DOS PROJETOS .....	17
11.1 – Cultivo de Ostras .....	17
BIBLIOGRAFIA .....	20

## **1 – INTRODUÇÃO**

### **1.1.– Um breve histórico do Setor**

Entende-se como Maricultura o cultivo de animais e plantas marinhas. A prática da maricultura costeira é uma forma de produção nova no Brasil e poderá assumir importância estratégica para a sobrevivência das comunidades litorâneas que começam a se interessar pela inclusão dessa modalidade, uma vez que importantes reservas litorâneas de pesca foram demasiadamente exploradas. Com o crescimento populacional e uma diminuição dos recursos marítimos torna-se necessário encontrar alternativas para aumentar e/ou manter o padrão de vida das populações litorâneas e reduzir a pressão sobre os recursos marítimos. Este projeto orienta ações para o desenvolvimento da maricultura especificamente a ficocultura (cultivo de algas) voltada a pequenos produtores. Trata-se de criação de estratégias que permitam gerar empregos, conferir dignidade e saúde para essas populações, canalizando interesses para a melhoria do nível econômico, envolvendo mudanças estruturais básicas e preservando aspectos culturais. Através do acesso a recursos técnicos, pode-se agregar valores à produção primária advinda de atividades que hoje apenas complementam a renda familiar, como é o caso da coleta de algas, tornando-a atividade principal para famílias da comunidade, com resultados financeiros suficientes para romper os limites da pobreza. Algas marinhas são organismos vegetais que habitam principalmente ambientes aquáticos. As algas marinhas dividem-se em: planctônicas (microalgas) e bentônicas (macroalgas). As algas marinhas constituem produto muito usado na alimentação pelos orientais desde 3000 anos AC, enquanto que no Brasil inexistia ainda o seu hábito do consumo. O uso de algas em nosso país dá-se mais especialmente por algumas indústrias que as exportam “in natura” e as utilizam para fins cosméticos e farmacêuticos.

## 1.2. – O valor da Maricultura

O nordeste brasileiro é conhecido como produtor natural de algas marinhas cujos bancos naturais são explorados pela população da orla.

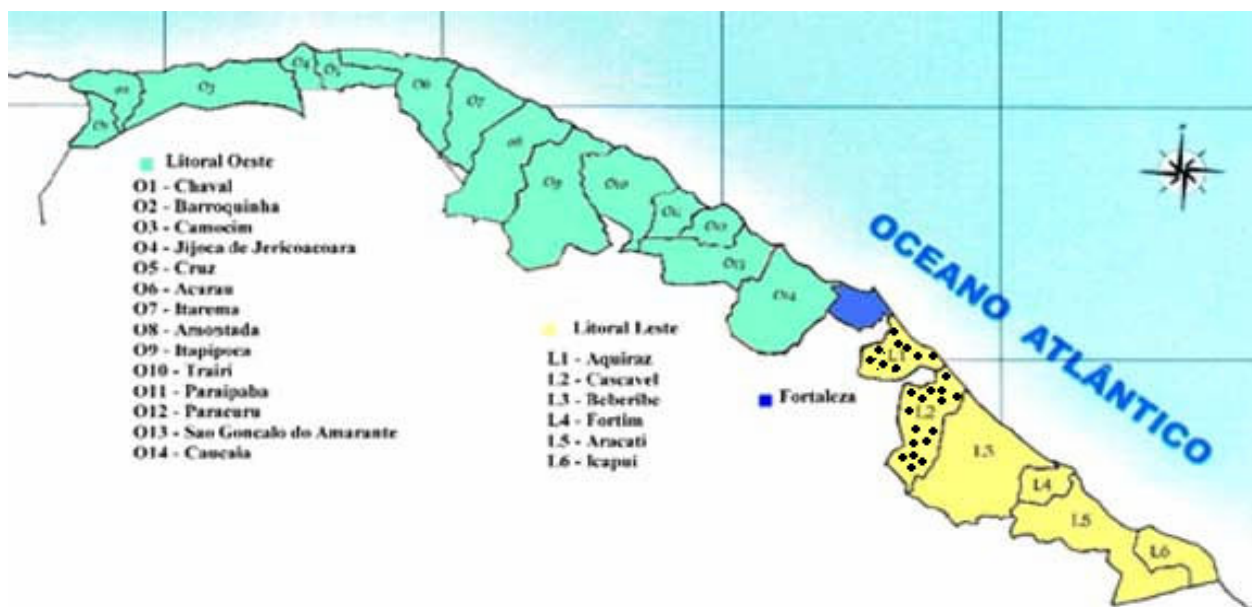
Segundo a publicação “Exploitation and Management of Seweed Resources in Northeast Brazil” de Muttamby Durautnam, editado pelo Departamento de Limnologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (1989), existem no litoral do Nordeste 23 espécies produtoras de agar e 21 espécies que produzem alginato.

Algumas espécies tem sido coletadas para processamento de agar, carragena, extrato de algas e exportação de algas secas e úmidas tais como: Gracillaria, Hypnea musciformis, Sargassum filipendula, Lithothamnium calcareum, Gigartina, Gelidiella acerosa e Meristiella.

No projeto proposto enfatiza-se a espécie Gracillaria, que é a mais abundante, e cujo método de cultivo está sendo dominado no Brasil. É uma espécie que tem sido cultivada com sucesso em outros países e é responsável por 65% do agar para uso alimentício produzido mundialmente, possuindo dois componentes principais: a agarose e a agaroseptina, sendo a primeira usada como componente gelificante.

Iniciando a preparação de subsídios para apoiar a instalação do setor, o SEBRAE/CE, em parceria com o Departamento Nacional de Cooperativismo do Ministério da Agricultura – DENACOOP, patrocinou o Levantamento de Áreas Propícias para Cultivo de Macro Algas que foi realizado pelo Instituto Terramar.

O Levantamento de Áreas Propícias para Cultivo de Macro Algas Marinhas no Estado do Ceará realizado pelo Instituto Terramar (2002) relacionou 18 municípios do litoral cearense com 58 praias com ocorrência de algas, o que pode significar presença de bancos naturais nas proximidades. Essa informação demonstra que 90% do litoral cearense é produtor de algas, importante dado que indica o potencial do recurso a ser ecologicamente manejado pelas populações litorâneas. Vide mapa abaixo –somente os municípios marcados não possuem ocorrência de algas arribadas\* em seu litoral:



\* Algas arribadas: durante seu ciclo normal, a parte vegetativa das algas cresce e, dependendo das ondas e dos ventos, estas são arrancadas da base e são trazidas à praia, onde são depositadas na maré baixa, fenômeno conhecido como arribada.

### **1.3.– O Setor e seus Produtos**

#### **Agricultura e Pecuária**

- Fertilizante orgânico (N,P,K,Mg,etc) e inorgânicos (Ca)
- Corretivo de solo (Ca)
- Ração animal (gado, aves, peixes)

#### **Indústria alimentícia e de bebidas**

- Clarificantes de cervejas e vinhos
- Alimentação humana (saladas)
- Sorvetes e gelatinas (geléia)
- Chocolates

#### **Indústria farmacêutica e medicinal**

- Cápsulas de medicamentos
- Atividades: antibiótica, antilipênica, anticancerígena, antivermífuga, anestésica, cicatrizante, antiinflamatória, antipirética, anticoagulante, antiherpes, antihipertensiva
- Laxantes (ex. algarol)
- Hormônios (esteróis)
- Tratamento de cálculo biliar
- Tratamento anti-obesidade

#### **Indústria de tintas/vernizes e têxtil**

- Firmeza dos pigmentos e das cores

#### **Outras:**

- Cosméticos (cremes de barbear, para a pele, para o cabelo, shampoos, sabonetes)
- Prótese dentária e dentifrícios (anticárie)
- Lentes de contato
- Filmes fotográficos
- Meios de cultura (laboratórios)

#### **1.4.– O Mercado**

Os resultados do Estudo de Mercado realizado pela Empresa De Christo & Associados (2002) detalha os processos de importação e exportação de algas, as empresas envolvidas e as possibilidades do Brasil nesse mercado e, em vista disso, podemos concluir que existem caminhos a serem localmente desenvolvidos para introduzir no setor parte do contingente residente na orla.

Atualmente estão se instalando no Brasil, especificamente em São Paulo, Rio de Janeiro e Ceará indústrias que utilizam as algas como matéria prima para fins alimentícios e cosméticos. A entrada destas indústrias no mercado brasileiro modificará aspectos da demanda de algas “in natura”.

Apesar de ainda existirem em nosso litoral, a produção dos bancos naturais está reduzida seja pela exploração exagerada e indiscriminada, ou por razões climáticas. Dizem os coletores que há mais de vinte anos, quando iniciaram a coleta das algas, elas eram abundantes e eram vendidos carregamentos enormes para processamento.

O projeto visa preparar o contingente de coletores para suprir a demanda no que for econômica e ecologicamente viável e agregar valores ao produto no sentido de reter recursos na fonte.

No sentido de agregar valores ao produto algas existem atividades que podem ser desenvolvidas localmente e que poderão aumentar a renda dos produtores e, ao mesmo tempo incluir outras pessoas, aumentando o contingente de mão de obra local a ser aproveitado e promovido pelo projeto.

Atividades mais simples como seleção, lavagem, branqueamento, secagem e enfardamento constituem a base para aumentar o rol de produtos e podem ser realizadas em todas as comunidades que coletam algas.

Existem atividades mais sofisticadas como produção de agar, extrato de algas, cosméticos diversos, encapsulamento, que poderão ser realizadas mediante treinamento nas comunidades de origem, permitindo assim que a renda da atividade seja retida nesses locais.

Este projeto pretende organizar atividades atualmente desenvolvidas e que são básicas para o funcionamento do setor e a introdução de novas formas de agregar

valores ao produto. O tratamento que será destinado a essas atividades está relacionado à perenização do produto e à promoção do coletor de algas.

No entanto, para introduzir medidas de proteção aos bancos naturais e para que não se esgote o recurso com prejuízo ecológico e diminuindo a participação da atividade na renda familiar dos coletores, é preciso adotar medidas antecipadamente planejadas.

Por isso será executado, num primeiro momento, o Censo Estadual dos Coletores de Algas, baseado no cadastro iniciado pela Food and Agriculture Organization no ano de 2001/2 com informações necessárias para planejamento de ações futuras de organização da categoria.

Ao mesmo tempo será realizadas a localização e mensuração dos bancos naturais de alga.

A organização da coleta passa pela estimativa da capacidade de produção e de recuperação dos bancos naturais bem como da pressão exercida sobre esses bancos.

A introdução de técnicas de manejo dos bancos naturais, assim como a pesquisa sobre os métodos de recuperação dos bancos poderá ser feita em parceria com instituições afins e pessoas da comunidade.

As informações apresentadas até então levam a considerar a necessidade premente da organização e desenvolvimento do setor aliado a perenização do produto em questão, através do manejo ecológico dos bancos naturais e capacitação do contingente de coletores para tal atividade, objetivo do projeto em questão.



## **2 - PESCA É A MAIOR AMEAÇA ÀS FAZENDAS MARINHAS**

Em cada cordão de cultivo (que ficam no mar, pendurados em bóias amarelas), é possível produzir até 30 quilos de mariscos. O grande problema da atividade é a pesca de arrasto feita nas proximidades das fazendas marinhas:

Atraídos pela fartura de peixes, os pescadores se aproximam muito das fazendas e suas redes danificam os cordões de cultivo, prejudicando a produção.

## **3 - OSTREICULTURA É ATIVIDADE AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL**

Para a implantação do projeto de cultivo de ostras alunos do curso de Engenharia de Pesca da Universidade Federal (UFC), realizaram capacitações técnica e social para as famílias beneficiadas onde realizaram um diagnóstico socioeconômico das comunidades com potencial para a ostreicultura. No qual foi identificado que esta atividade têm grande importância na alimentação das famílias, mas pouco contribuem na geração de renda.

O estudo foi feito na zona estuarina do Município de Camocim, envolvendo três comunidades: Sambaíba, Quilômetros e Guriú, as duas primeiras localizadas no estuário do Rio Coreaú e a última, na bacia do Córrego Cajueiro.

Essas comunidades apresentam uma relação próxima com o ecossistema manguezal que lhes oferece uma variedade de produtos que contribuem para sua subsistência, bem como para a geração de renda. Além do peixe e do caranguejo que são amplamente explorados nos manguezais, a ostra de mangue coloca-se como uma alternativa para atender as necessidades nutricionais dessas comunidades, podendo-se constituir em mais uma oportunidade de complementação de renda das famílias”. O cultivo de ostras do mangue, “*Crassostrea rhizophorae*”, coloca-se como uma alternativa de produção sustentável para as comunidades litorâneas e que já vem sendo exploradas em alguns municípios no Ceará — Fortim, Amontada, Trairi e Camocim.

O processo de difusão tecnológica tem sido feito por instituições governamentais e não-governamentais como Sebrae, Labomar, Neema, Cefet, Instituto Terramar e Instituto Netuno. Os projetos de maricultura visam capacitar os nativos, principalmente mulheres, denominadas marisqueiras, para a implantação de estruturas de cultivo e aplicação de técnicas de manejo. O sucesso do cultivo de ostras pode ser comprometido por uma série de fatores de natureza socioeconômica. Dentre esses fatores destacam-se a falta da cultura para o trabalho participativo por parte da comunidade, retornos financeiros a médio prazo oferecidos pela ostreicultura, o que desestimula os associados, e a falta de canais de comercialização estabelecidos para escoamento da produção. Isto suscita a necessidade de se conhecer melhor as comunidades do ponto de vista socioeconômico a fim de qualificar estes aspectos, o que pode servir de subsídios para a elaboração de estratégias para contornar os problemas identificados.

Diferentemente do extrativismo de ostras, que pode causar danos ao meio ambiente quando conduzido de forma predatório, o cultivo de ostras desenvolvido nos estuários pode ser uma atividade ambientalmente sustentável e que depende diretamente das condições ambientais satisfatórias oferecidas pelo ecossistema manguezal. No entanto, a atividade não depende somente da tecnologia e das condições ambientais, mas, em igual importância, das condições socioeconômicas em que as comunidades estão inseridas. Portanto, torna-se importante estudar os parâmetros demográficos, sociais e econômicos manifestados pelas comunidades e como isto possa interferir na atividade produtiva de cultivo de ostras.

Projeto fará primeira coleta em fevereiro.

Na comunidade quilômetro quatro, as famílias contam com ajuda técnica.

Uma experiência de cultivo de ostras está sendo desenvolvida na comunidade Quilômetro Quatro, em Camocim, como parte do projeto de Tecnologia da Ostreicultura em Comunidades Litorâneas no Estado Ceará. A previsão da primeira coleta é para fevereiro de 2005. Trata-se de uma unidade demonstrativa com 12 módulos familiares, sendo cada módulo composto por uma mesa com 12 travesseiros de cultivo, com o sistema de castigo — um sistema fixo submerso na

maré cheia e fora d'água na maré baixa, quando as famílias envolvidas aproveitam para o manejo das ostras.

O projeto é executado pela Universidade Federal do Ceará (UFC), através do Núcleo de Estudos em Economia do Meio Ambiente (NEEMA) e Grupo de Estudos de Moluscos Bivalves do Instituto de Ciências do Mar (Labomar). O financiamento é do Fundo de Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Banco do Nordeste.

A equipe da UFC, formada pelo professor Rogério César Pereira de Araújo, engenheiros de pesca Maximiano Pinheiro Dantas e Sandra Carla Oliveira do Nascimento, e a estudante Cássia Rosane, esteve no último domingo em Camocim para uma reunião de avaliação e visita no projeto de cultivo de ostras. Os resultados foram considerados satisfatórios, com estimativa de 48 mil ostras, no período de oito meses, o que corresponde a uma receita de R\$ 1.200,00 por mesa. “Este projeto tem o objetivo de gerar ocupação e renda extra aos membros da comunidade.

#### **4 – O CULTIVO DE OSTRAS NO LITORAL CEARENSE**

O cultivo de ostra utiliza a estrutura tipo mesa (suspensa), apropriada para as condições ambientais da gamboa, braço do Rio Coreaú, com uma profundidade de aproximadamente cinco metros.

A estrutura consta de estacas de madeiras fixadas no solo, sendo suas extremidades livres ligadas por varas de bambu, que servem de apoio para os travesseiros”,

Quando a maré está alta, os “berçários” em estrutura tipo mesa ficam submersos.

A produção é obtida em duas fases: pré-engorda e engorda. Na primeira etapa, as sementes, ostras juvenis, são acomodadas em travesseiros com malha de quatro milímetros de abertura, por um período de 120 dias. Depois, as ostras são remanejadas para travesseiros de nove e de 14 milímetros até atingirem o tamanho comercial, que varia de seis a oito centímetros.

Uma vez por semana, aproveitando a maré baixa, ocorre a limpeza das ostras com a retirada de predadores, parasitas e incrustantes como caranguejos, caramujos,

poliquetas, cracas e algas. “É a primeira vez que acontece este tipo de atividade com orientação. Está sendo ótimo o acompanhamento dos técnicos da Universidade.

### **Depoimentos de Pescadores que estão envolvidos no Projeto**

Estou com três mesas, a minha e as mesas de outros colegas que desistiram”. Com estas palavras, o pescador Raimundo Nonato Alves, 53 anos, expressa sua confiança no projeto que, na sua avaliação, tem todas as condições para melhorar a vida das famílias envolvidas com a geração de renda.

Outro pescador, Odilon Amaral Rocha, 70 anos, enfatiza que “a limpeza é um serviço fácil que pode ser feito por qualquer pessoa e não atrapalha o serviço de ninguém... é feita de oito em oito dias, durante duas horas, podendo ser no sábado e no domingo, quando a maré ficar baixa”. Também pescador, Francisco das Chagas Oliveira da Silva, 28 anos, revela que “só tinha ouvido falar de ostra na televisão. Agora já aprendi muita coisa. Estou gostando de trabalhar com ostras. Só é preciso tirar o lodo e a lama, a gente passa o escovão e balança dentro d’água”.

A presidente da Associação Comunitária dos Quilômetros, Maria das Graças Silva Rocha, comenta que desistiram algumas das 12 famílias selecionadas para o projeto “Algumas pessoas não acreditam, ficam com resistência em adotar este sistema. A Rede Globo está mostrando uma novela que fala sobre ostras. Aqui, a gente recebeu a estrutura e o conhecimento. O que se espera é uma grande produção. Em Camocim, o preço é de R\$ 3,60 a dúzia; em Jericoacoara é R\$ 10,00”, disse Maria das Graças.

## **5 – FESTIVAL DE OSTRAS NO CEARÁ**

Fortalecer o turismo gastronômico como uma alternativa para atrair turistas e visitantes no período de baixa estação. Esse é um dos objetivos do I Festival das Ostras, que acontece na praia do Mundaú localizada a 150 quilômetros de Fortaleza.

O evento é uma iniciativa do Sebrae (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) no Ceará em parceria com a AHTRA (Associação dos Hotéis e Pousadas do Trairi) e Fundação Netuno.

Durante dois dias, a praia do Mundaú é palco de grandes atrações e roteiro obrigatório para os consumidores de ostras. Durante o evento, o Sebrae no Ceará realiza oficinas de artesanato, oficinas de manejo no cultivo de ostras, além de visitas técnicas às comunidades produtoras na região. A programação conta, ainda, com degustação de pratos feitos com ostras, exposição de artesanato e shows artísticos.

O cultivo de ostras no Litoral Oeste é uma atividade recente no Ceará.

O Sebrae vem apoiando a produção em diversas comunidades do Trairi, com o objetivo de fortalecer a consciência em torno da preservação da natureza, além de estimular a formação da cultura empreendedora e organização associativa junto às famílias da região.

O projeto tem o objetivo de incrementar o emprego e a renda de populações carentes, preservando o meio ambiente por meio da vigilância da comunidade no ecossistema manguezal, além de monitorar a qualidade da água do rio, condição fundamental para o cultivo de ostras, e promover a inclusão social, através do repasse de tecnologia de práticas de cultivo sustentado.

## **6 – O MERCADO DE OSTRAS NO CEARÁ**

No Ceará a atividade de coleta ou cultivo de ostras ainda contribui pouco para a geração de emprego e renda. As razões para isto devem-se a um mercado ainda incipiente que pode ser explicado pela falta de hábito alimentar. Em particular, o desenvolvimento do cultivo de ostras se mostra como uma prática viável para reduzir a pressão sobre os estuários da coleta desordenada das mesmas, contribuindo assim para a preservação deste ecossistema e, também, gerando uma renda complementar para as comunidades que possuem áreas propícias para tal fim. Um mercado potencial para o escoamento da produção de ostras é o setor turístico em crescimento no Ceará.

## **7 - O PROGRAMA SETORIAL DO SEBRAE NO CEARÁ**

### **7.1 – Objetivo**

Promover o desenvolvimento dos grupos produtores a partir da prática de técnicas apropriadas de cultivo, do gerenciamento competente de seus empreendimentos e do controle ambiental

### **7.2 - Público-Alvo**

Produtores de ostras cultivadas da região do litoral oeste do estado.

### **7.3– Municípios atendidos**

## 8– DESAFIOS

- Reunir os produtores em torno de grupos produtivos associativos
- Implantar uma escola de produção para despescas mensais.
- Aumentar o envolvimento de todos os membros das famílias envolvidas no trato e vigilância dos cultivos.
- Introduzir o consumo das ostras de cultivo destes grupos nos principais restaurantes especializados de Fortaleza e barraca de Praias.

## 9– NÍVEIS DE GERENCIAMENTO

### Nível Local

**Núcleo Gestor** – constituído por representantes das entidades parceiras financiadoras , responsáveis pela orientação do projeto, análise dos resultados, discussão dos problemas de execução e identificação de suas soluções.

**Gestor do Projeto** – executivo, com dedicação integral, responsável pela implementação do projeto, integração das ações, negociação com parceiros e obtenção dos resultados.

**Responsável pela Execução** – atuante em cada parceiro, responsável pela implementação das ações sob a responsabilidade de sua instituição, em articulação com o gerente do projeto.

### Nível Estadual

**Gestor Estadual** – executivo, com dedicação integral, responsável pela coordenação estadual do programa, que além de integrar esforços da organização para apoiar tecnicamente e financeiramente o programa, colaborar para o bom relacionamento institucional com os demais parceiros.

## **10 – ENTIDADES PARCEIRAS**

Fundação Netuno

Departamento Nacional de Cooperativismo do Ministério da Agricultura –

DENACOOP

Instituto Terramar



## 11 – FICHA TÉCNICA DOS PROJETOS

### 11.1 – Cultivo de Ostras

<b>Público Alvo</b> Produtores de ostras cultivadas da região do litoral oeste do estado.	<b>Padrão de Organização</b> Grupo
<b>Objetivo Geral</b> Promover o desenvolvimento dos grupos produtores a partir da prática de técnicas apropriadas de cultivo, do gerenciamento competente de seus empreendimentos e do controle ambiental.	
<b>Desafios</b>	
<b>Título</b>	<b>Forma de Superação</b>
1 - Reunir os produtores em torno de grupos produtivos associativos.	Sensibilizar os produtores através dos instrumentos do associativismo quanto a estas gestões.
2 - Implantar uma escola de produção para despesca mensais.	Estruturar mensalmente o preenchimento de travesseiros visando a despesca mensal.
3 - Aumentar o envolvimento de todos os membros das famílias envolvidas no trato e vigilância dos cultivos.	Capacitar os demais membros das famílias visando sua colaboração nos cultivos.
4 - Introduzir o consumo das ostras de cultivo destes grupos nos principais restaurantes especializados de Fortaleza e barraca de Praias.	Realizar rodadas de negociação, degustação e propostas de parceria para fornecimento das ostras cultivadas.
<b>Resultados Finalísticos</b>	
<b>Indicador</b>	<b>Resultado</b>
1 - Renda média mensal	Aumentar a renda média mensal em 20% até dezembro de 2006 e em 30% até dezembro de 2007.
2 - Ocupações.	Aumentar em 20% até dezembro de 2006, o número de pessoas envolvidas com o cultivo nas áreas selecionadas.
3 - Extrativismo de ostras.	Reduzir em 20% até dezembro de 2006 e em 30% até dezembro de 2007 o

número de pessoas envolvidas com o extrativismo nas áreas de cultivo.

### Ações

Ação	Descrição
1 - Material promocional.	Produção de material de promoção dos grupos.
2 - Missões Técnicas e Comerciais.	Missões técnicas e comerciais a centros de referência a nível nacional e na região nordeste, bem como missões comerciais com o varejo às áreas de produção no estado.
3 - Cursos Gerenciais.	Cursos voltados para o repasse de técnicas de planejamento e de gestão dos empreendimentos.
4 - Cursos de Associativismo.	Repasse e sensibilização para os princípios do associativismo.
5 - Cadastramento.	Preenchimento de cadastro dos integrantes deste setor.
6 - Assistência Técnica.	Desenvolver assistência técnica junto aos produtores envolvidos com este projeto.
7 - Palestras gerenciais.	Desenvolver palestras de gerenciais e de motivação junto aos grupos.
8 - Participação em Feiras e Exposições.	Viabilizar o acesso a produtores a eventos de repercussão no estado e região.
9 - Palestras Técnicas.	Desenvolver palestras técnicas de interesse do segmento.
10 - Consultorias Gerenciais.	Desenvolver diagnóstico e implantação de técnicas e sistemas de gestão adequados a realidade do segmento.
11 - Consultorias Tecnológicas.	Desenvolver consultorias tecnológicas junto aos produtores.
12 - Selo de Aval.	Implantação do selo de aval junto aos produtores envolvidos no projeto.
99 - Outras Ações - SIORC	Outras Ações - Incluídas para o

processo de orçamentação	
<b>Prioridades Estratégicas do Sistema SEBRAE</b>	
3 - Promover a educação empreendedora e a cultura da cooperação	4 - Promover o acesso à tecnologia e a ampliação da capacidade de inovação
5 - Promover o acesso a mercados	6 - Atuar, prioritariamente em ações coletivas, com foco em arranjos produtivos locais, através de soluções integradas
<b>Prioridades Estratégicas do SEBRAE/CE</b>	
2 - Atuar em setores de uso intensivo de mão-de-obra	3 - Atuar em regiões e municípios de baixo IDH

## **BIBLIOGRAFIA**

[www.noolhar.com](http://www.noolhar.com)  
<http://asn.interjornal.com.br/>  
[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)  
[www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br)  
[www1.folha.uol.com.br](http://www1.folha.uol.com.br)  
[www.geocities.com](http://www.geocities.com)  
[www.pesca.sp.gov.br/](http://www.pesca.sp.gov.br/)  
[www.acaq.org.br/](http://www.acaq.org.br/)