



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"



Pontos de manipulação de pescados no município de Iguape-SP.

Tiago Candido Santana¹, Alexandre Bitencourt Faria², Alan Gustavo Netto³, Dariane Beatriz Schoffen Enke⁴, UNESP, Câmpus Experimental de Registro, Engenharia de Pesca, tiago.santana@registro.unesp.br e bolsa de apoio acadêmico e extensão ¹ (BAAE I), alexandre_faria@registro.unesp.br, alan.neto@registro.unesp.br voluntários ² ³, dariane@registro.unesp.br professora orientadora ⁴.

Eixo: "Os valores para teorias e práticas vitais"

Resumo

Esse trabalho teve como objetivo mapear e traçar o perfil dos manipuladores de pescado no município de Iguape, observando como o pescado vem sendo manipulado. O município está situado no Sul do estado de São Paulo e, tem uma localização privilegiada no que se refere aos recursos hídricos, foram feitas 4 visitas em empresas e a colônia de pesca do município. Com as informações coletadas foi possível verificar que a maioria dos pescadores da região são artesanais, e o principal tipo de pescado comercializado é a manjuba, estes estabelecimentos não possuem informações de como proceder para um destino correto dos resíduos gerados. Ficou evidente a falta de políticas públicas para o melhoramento do contexto pesqueiro regional, falta de informações para capacitação profissional dos pescadores visando o melhor aproveitamento do pescado e dos resíduos, condições sanitárias e gerando maior renda e qualidade dos produtos para a população.

Abstrac

This study aimed to map and profile the fish handlers in the city of Iguape, watching the fish was handled. The city is situated in the southern state of São Paulo and has a prime location as it relates to water resources, we have been visited four companies and the municipality's fishing colony. With the information collected was verified that most of the region's fishermen are handmade, and the main type of fish sold is the anchovy, these establishments do not have information on how to proceed with the waste generated. The lack of public policies for the improvement of regional fisheries context was evident lack of information for professional training of fishermen, aimed at better use, sanitation and generating higher income and quality of products for the population.

Palavras-chave: boas práticas; peixe; Vale do Ribeira.

Introdução

O município de Iguape, situado no Sul do estado de São Paulo a 220km da capital paulista, tem uma localização privilegiada no que se refere aos recursos hídricos e pesqueiros, banhada pelas águas do rio Ribeira e servida com águas estuarinas e

oceânicas, além de estar situada na maior reserva de mata atlântica existente no estado. Tais condições permitem que essa região sustente uma enorme diversidade de organismos aquáticos, e decorrente a isto à pesca, principalmente a artesanal



8º Congresso de extensão universitária da UNESP

"Diálogos da Extensão:
do saber acadêmico à prática social"



que é a principal fonte de renda da população local. Pesca que tem um papel que vai além da geração de renda, tem um cunho cultural que faz parte da tradição do povo caiçara, e dentre a grande variedade de espécies presentes na região, destaca-se a manjuba (*Anchoviella lepidentostole*) espécie encontrada em abundância apenas nesta região, sua pesca ocorre de outubro a março e atrai muitos pescadores que atuam exclusivamente em sua safra. Em meio a tanta riqueza de recursos pesqueiros, o município carece de investimentos, infra-estrutura e respaldo técnico, sendo assim, o seu potencial produtivo não pode ser aproveitado integralmente.

Em contra partida ao observarmos os aspectos ambientais, temos um cenário favorável, pois é uma região com as águas e matas bem preservadas, sendo um refúgio para a biodiversidade. Outro ponto relevante que gira em torno da economia pesqueira da região, foi a abertura do canal do Valo Grande, que segundo relatos dos Pescadores e estudiosos do meio, vem prejudicando ano após ano a pesca na região, pela dessalinização das águas, o que acaba prejudicando a incidência de muitas espécies de peixes de valor significativo, causando uma quebra nesse setor. Esse canal artificial é um assunto polêmico na região, pois tem gerado inúmeras discussões e debates ao seu respeito, porém nada foi concretizado até o presente momento. Tendo em vista todos esses fatores que envolvem o setor pesqueiro da região, é fundamental um estudo para viabilizar e otimizar a produção, mas para que tal estudo tenha êxito, fazer um mapeamento mostrando o real contexto da pesca regional é fundamental.

Objetivos

Objetivo foi mapear e traçar o perfil dos manipuladores de pescado no município de Iguape, observando como o pescado era manipulado.

Material e Métodos

Inicialmente foram realizadas visitas aos pontos de manipulação de pescado do município, com a finalidade de fazer o mapeamento, bem como o levantamento de dados preliminares relevantes para se estabelecer a realidade da atividade pesqueira do local, conforme figura 1.

| |
|-------------------------------|
| Nome da empresa |
| Nome do proprietário |
| Endereço |
| Tipo de processamento |
| Quantidade de pescado/dia |
| Principais espécies |
| Público atendido |
| Tipo de mão-de-obra empregado |
| Destino dos resíduos |
| Limpeza do local |

Figura 1. Questionário preliminar

Foi realizada uma visita a colônia de pescadores do município, para obter maiores dados sobre o perfil pesqueiro regional, como: número de associados, serviços prestados, assistência técnica, entre outras informações necessárias para o planejamento e melhorias no setor pesqueiro regional. No segundo momento, foi realizada nova visita a colônia de pescadores do município, para obtenção de informações adicionais como: a oferta de assistência técnica, associações, capacitação, mercado consumidor de pescado e beneficiamento visando agregação de valor.

Resultado e Discussão

Mapeamento dos estabelecimentos de manipulação de pescado e informações adicionais:

Empresa "01"

Nome da empresa: Peixaria do João;
Nome do proprietário: João Rodrigues Medeiro;
Endereço: Rua Professor Bento Pereira da Rocha, 1031, Porto do Ribeira;
Tipo do processamento: pescado fresco e congelado;

Quantidade de pescado: 200kg/dia;
Principais espécies trabalhadas: pescada, robalo (*Centropomus undecimalis*), tainha (*Mugil brasiliensis*), manjuba;
Público atendido: venda diretamente para o CEAGESP, e para a população local. Apresenta mão de obra familiar, com técnicas de beneficiamento e estocagem simples, e segundo o proprietário, a pesca oriunda do município de Iguape não suporta a demanda, sendo assim, a maioria do peixe beneficiado vem do município vizinho, Cananeia e os resíduos produzidos não tem destinação certa, a limpeza do ambiente é feita com água e cloro.



Figura 2: Peixaria João Rodrigues

Empresa “02”

Nome da empresa: Peixaria Martins;
Nome do proprietário: Edson Martins;
Endereço: Rodovia SP/222, km55, Porto do Ribeira;
Tipo do processamento: pescado fresco e congelado;
Quantidade de pescado: 200kg/dia;
Principais espécies trabalhadas: pescada, robalo, tainha, sardinha (*Sardinella brasiliensis*), anchova (*Pomatomus saltator*) e manjuba;
Público atendido: venda diretamente para o CEAGESP, e para a população local. Empresa de médio porte, que conta com o auxílio de funcionários, a maior parte do peixe vem do município de Cananeia e os resíduos produzidos não tem destinação certa e a limpeza do local é feita com água e cloro.



Figura 3: Peixaria Martins

Empresa “03”

Nome da empresa: Peixaria Oliveira;
Nome do proprietário: Renê Oliveira;
Endereço: Avenida Nossa Senhora do Rocio, 201-Rocio;
Tipo do processamento: pescado fresco e congelado;
Quantidade de pescado: 150kg/dia;
Principais espécies trabalhadas: pescada (*Cynoscion spp.*), robalo, bagre (*Bagre marinus*), parati (*Mugil corema*), tainha, manjuba;
Público atendido: venda diretamente para o CEAGESP, e para a população local. Mão de obra familiar e técnicas de beneficiamento e estocagem simples, limpeza do ambiente com água e cloro, resíduos produzidos sem destinação certa.



Figura 4: Peixaria Oliveira

Empresa “04”

Nome da empresa: Peixaria Colaço;
Nome do proprietário: Valdemiro Colaço;
Endereço: Largo Durvalino Vieira, 25/centro;
Tipo do processamento: pescado fresco e

congelado;
Quantidade de pescado: 200kg/dia;
Principais espécies trabalhadas: pescada, robalo, tainha, manjuba;
Público atendido: venda diretamente para o CEAGESP, e para a população local.
Empresa de médio porte, que conta com o auxílio de funcionários, a maior parte do peixe vem do município de Cananeia e os resíduos produzidos não tem destinação certa e a limpeza do local é feita com água e cloro.



Figura 5: Peixaria Colaço

-Visita colônia de pescadores

A referida colônia de pescadores do município de Iguape, situa-se na Rua Cel. Rollo, 41-Centro da cidade, o Sr. Rafael Ribeiro (presidente da colônia), e pelo Sr. Paulo de Moura (tesoureiro) relataram informações importante sobre a situação pesqueira da região.

A colônia responde pelos municípios de Iguape e Ilha Comprida, tendo dois pontos avançados em Iguape, um na área central e outro na Barra do Ribeira (foz do rio Ribeira de Iguape), e um posto em Ilha Comprida, no bairro Pedrinhas. Atualmente a colônia carece de recursos municipais e estaduais, sendo mantida pelo recurso de seus associados que atualmente são 1800 que individualmente pagam uma taxa anual de R\$150,00 reais. Os serviços prestados pela colônia no momento, são todos de fins previdenciários (aposentadorias) e seguro defeso, não possuindo nenhuma forma de associação ou cooperativa.

Foi possível visualizar a atual situação pesqueira do município, e fica evidente que tem muito a ser feito nas questões ambientais, no que diz respeito a

destinação dos resíduos oriundos dos pontos de manipulação, bem como a capacitação do pessoal envolvido nesse setor, o que poderia aumentar a renda, agregando valor ao produto final e conferindo maior qualidade e confiabilidade ao pescado comercializado.

Outro ponto que chama bastante a atenção é o fato de ser um município tradicional no ramo da pesca, porém não possui quase nenhum investimento sobre o setor, o que é lamentável, pois é uma região privilegiada em recursos pesqueiros.

As atividades desempenhadas durante o projeto, possibilitou uma interação, troca de experiências e vivências praticas, sobre a cadeia produtiva do pescado.

Conclusões finais

Com base nas informações fornecidas por pescadores, donos de peixarias e funcionários da colônia de pesca, foi possível verificar que a maioria dos pescadores da região são artesanais, e o principal tipo de pescado comercializado é a manjuba e que não é feito o destino adequado ao resíduo.

Também ficou evidente a falta de políticas públicas para o melhoramento do contexto pesqueiro regional, falta de informações para capacitação profissional dos pescadores, visando o melhor aproveitamento, condições sanitárias e gerando maior renda e qualidade dos produtos para a população.

Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30691, de 29/03/52. Brasília/DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1952.

Ministério da pesca e aquicultura, registro geral da atividade pesqueira, disponível em: <http://www.mpa.gov.br/monitoramento-e-controle/registro-geral-da-atividade-pesqueira-rgp?view=default> acesso em 4 de agosto de 2014.

Prefeitura municipal de Iguape, disponível em: <https://www.google.com.br/webhp?sourceid=chromeinstant&ion=1&espv=2&ie=UTF8#q=prefeitura%20municipal%20de%20iguape>> acesso em 3 de agosto de 2014.

Agradecimentos

Agradeço a colônia de pesca e os estabelecimentos visitados durante o estágio pela colaboração com a pesquisa e coleta de dados. A Proex pela bolsa BAAE I, e a minha orientadora Dariane B. Schoffen Enke por acreditar e elaborar este projeto.

Anexo 1- Pescador artesanal do município de Iguape.



Anexo 2- Manjuba principal pescado da região.



