

Fomento à pesca e apoio aos pescadores do Guarujá foram os assuntos debatidos por representantes da pesca e vereadores na Colônia de Pescadores Z-3, em Vicente de Carvalho, dia 6 de outubro. Os principais temas discutidos foram análise do cadastro dos pescadores para legalização e reconhecimento da categoria, implantação de uma escola de pesca, renovação da frota de barcos de madeira por barcos de fibra, implantação de maricultura com criação de marisco de cativeiro na Praia do Perequê, entre outros. O vereador Válder Suman, presidente da Comissão de Assuntos Relevantes, abriu a reunião, destacando que a comissão foi criada para viabilizar estudos que possibilitem a aplicação de novas tecnologias e apoios financeiros aos pescadores no município do Guarujá. O presidente da Colônia Z-3, Edson dos Santos Cláudio, enfatizou que a Colônia existe desde a década de 50, e que uma das necessidades prementes dos pescadores é regularizar sua documentação, que muitas vezes não é feita por falta de condições financeiras. Também citou a importância da qualificação e capacitação destes profissionais. O presidente da Federação dos Pescadores, Tsuneo Okida, apontou o problema dos aposentados em atividades diferentes da pesca, hoje impossibilitados pela Instrução Normativa nº 2/MPA, 25/01/2011, de obter o RGP, registro de pescador artesanal. Citou a impor-

tância da criação de uma Escola Técnica de Pesca, para ensinar a manipulação do pescado, o uso de máquinas, motores, radar, entre outros. Acrescentou que para o desenvolvimento da aquicultura é necessário que o governo crie os parques aquícolas, determinando as áreas onde a atividade pode ser praticada. Estiveram presentes à reunião, Diana Gurgel, superintendente substituta do Ministério da Pesca e Aquicultura, Ricardo Louzada, diretor de pesca da Prefeitura do Guarujá, Izaura Martins, presidente da ALPESC, Tsuneo Okida, presidente da Federação dos Pescadores do Estado de São Paulo, Maria Aparecida Nobre, presidente da Colônia de Pescadores Z-4 de São Vicente, capitão PM João Soares, Sérgio Tutui, pesquisador do Instituto de Pesca de Santos, Edson dos Santos Cláudio, presidente da Colônia de Pescadores Z-3, em Vicente de Carvalho, Ricardo Itano, pescador e comerciante, Urbano Weber, gerente geral da agência de Vicente de Carvalho do Banco do Brasil, agência vereadores

Pesca será fomentada no Guarujá



Edson Claudio (direita) e vereador Jaiminho

Válder Suman (PSDC), Jaime Ferreira de Lima Filho, o Jaiminho (PP) e Edilson Dias de Andrade (PT).

Para o aprofundamento das discussões sobre a pesca no município será realizada

uma audiência pública dia 21 de outubro a partir das 19h no plenário da Câmara Municipal de Guarujá, organizada pela Comissão de Assuntos Relevantes, criada pela Resolução 007/2011.



A reunião aconteceu na sede da Colônia Z-3, em Vicente de Carvalho

Crédito para o pescador

Urbano Weber, gerente geral da agência do Banco do Brasil em Vicente de Carvalho, esclarece que há três linhas de crédito para o pescador: Pronaf cus-

teio, Pronaf investimento e microcrédito produtivo. Os dois primeiros têm juros na faixa de 2 a 4% ao ano. Já o microcrédito produtivo permite empréstimos de

até R\$5.000,00 com juros de 9% ao ano. Mais informações podem ser obtidas na própria agência. Endereço: Av. Santos Dumont, 302. Fone: (13)3342.6371

Pier do Perequê

A conclusão da obra do Pier do Perequê, em Guarujá, vai sofrer atraso. A construção foi iniciada em dezembro de 2010 com término previsto para setembro. Segundo o vereador Jaiminho (PP) o

projeto terá que passar por pequena alteração, modificando a altura em que o pier sai do calçadão, considerada baixa, podendo com a subida de maré, ficar coberto pela água. A previsão é de subir para

um total de 2 metros em duas etapas, até chegar ao final do pier. Assim, a empresa deverá fazer adequação no projeto para poder receber o repasse da Caixa Econômica Federal. A obra do pier, projetado em

forma de "T", com extensão de 200 metros, é conduzida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Gestão Urbana e viabilizada pela Prefeitura, em parceria com o Ministério do Turismo.

Dicas para comprar pescado de boa qualidade

Quando o pescado for adquirido na forma congelada, o consumidor deve verificar a presença do rótulo e se o produto está armazenado em temperatura indicada pelo fabricante. O produto deve estar com consistência firme, sem líquido na embalagem, pois, isto significa que ocorreu descongelamento, a presença de gelo ou água indica que o balcão de armazenamento foi desligado ou que a sua temperatura foi reduzida. Quando descongelado deve apresentar as mesmas características de um pescado fresco. O ideal é que este produto seja retirado das gôndolas somente após finalizar sua compra e transportado em caixa isotérmica.



Augusto Pérez

Tanto o pescado fresco quanto o congelado devem ser colocados na geladeira ou no freezer respectivamente, para uso posterior. O pescado congelado deve ser descongelado dentro da própria geladeira. Para preparar o pescado o consumidor precisa lavá-lo, temperá-lo e mantê-lo na geladeira até o cozimento.

Outra forma de apresentação do produto é o pescado salgado conhecido vulgarmente como bacalhau, porém, este termo refere-se apenas a duas espécies: *Gadus Morhua* e *Gadus macrocephalus*. Os demais tipos de peixe encontrados no mercado são elaborados a partir do saithe, ling, zarbo, abrotea e outros e são considerados tipo bacalhau. Portanto, se o consumidor desejar adquirir o legítimo bacalhau deve exigir a espécie morhua e macrocephalus. Todo peixe salgado deve ser armazenado em local limpo isento de poeira, insetos e animais. Quando este pescado é mal armazenado pode apresentar mofo, ovos ou larvas de moscas, manchas escuras ou avermelhadas. O pescado salgado não pode apresentar textura amolecida e odor desagradável, deve estar embalado e conter no rótulo a espécie, data de fabricação, prazo de validade, país de origem, peso e carimbo de inspeção.

O consumidor, além de observar estes cuidados com o pescado deve ainda atentar para a higiene daqueles que manipulam o pescado, portanto, os funcionários não devem portar relógios, pulseiras, brincos, anéis e correntes, porém devem estar usando aventais, luvas, toucas limpas e apresentar-se de forma aseada para o público e em hipótese alguma devem manusear dinheiro.

Todo local onde se comercializa pescado deve ser provido de água encanada e tratada, bem como pias para higienização das mãos dos vendedores. Os utensílios como facas, bacias, bancadas, bandejas, caixas de isopor e caixas plásticas devem estar bem lavados e desinfetados e não fazer uso de tábuas de madeira por ser este material de difícil higienização. Em casos de feiras livres, as barracas devem estar em áreas limpas, isentas de aves e animais domésticos.

Como o pescado é um produto de origem animal deve ser inspecionado e liberado para o consumidor quando apresentar padrão de qualidade. Apesar do pescado ser submetido ao serviço de inspeção, hoje ainda é difícil para o consumidor comprar pescado por existir clandestinidade e haver perda de qualidade desde a captura até a exposição para a comercialização, o que pode representar ao consumidor risco de contaminação e intoxicação pelo consumo.

Augusto Pérez Montano - médico veterinário, membro da Comissão de Aquicultura do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de São Paulo.