

Mutirão espalha semente da preservação ambiental

Até um sofá foi retirado da praia do Cheira Limão, em Guarujá, num dia de mutirão de limpeza. Essa foi a maneira que muitos voluntários encontraram de comemorar a Semana do Meio Ambiente, dia 6 de junho, num domingo de sol e muita ressaca. O evento foi organizado pela Secretaria do Meio Ambiente do Guarujá, sob a coordenação do diretor de pesca, Ricardo Louzada, com o apoio do artista plástico ambiental, Alexandre Huber, Cooperilha, remadores de canoa liderados por Achilles Calda e comunidade local. O mutirão foi feito na praia do Santa Cruz dos Navegantes e na praia do Cheira Limão, ambas localizadas no Guarujá.

Para Huber, a ação tem como objetivo conscientizar a todos da importância em não jogar lixo na praia, a fim de preservar o ecossistema marinho. Enquanto o artista pintava com as crianças um mural ecológico com mais de vinte metros de comprimento, as crianças aprendiam quanto tempo que o lixo demora para sumir na natureza, também aproveitavam a oportunidade de matarem muitas outras dúvidas. “É nesse momento que através da curiosidade das crianças consigo passar a real importância da preservação ambiental, desde hábitos das espécies marinhas, até o porquê da morte de tartarugas marinhas asfixiadas por pedaços de plásticos”, explica Huber. Na praia

dos Navegantes a comunidade com o auxílio da Cooperilha, ia passando o “pente fino” na areia, retirando todo o lixo encontrado desde tampinhas de garrafas a pneus. Com muita coragem, já que o mar estava em ressaca, um grupo de remadores de canoa havaiana, liderado por Achilles Caldas, retirou cerca de 10 sacos abarrotados de lixo de toda espécie, entre eles plásticos, garrafas, ferro retorcido, redes de pesca, pneu, e até um sofá que foi desenterrado com muito custo. “Fiquei muito feliz em ter retirado todo o lixo da praia do Cheira Limão, é um sonho realizado, pois esse pedacinho, para nós remadores é como se fosse o quintal de nossas casas”. Quem quiser ver mais fotos desta ação e também conhecer um pouquinho mais sobre o trabalho de Alexandre Huber acesse: http://www.flickr.com/photos/huber_artemarinha/



O lixo é retirado da praia do Cheira Limão



Alexandre Huber e a comunidade pintam mural



As crianças se entusiasmaram com a atividade



Artesãs da Cooperilha participaram do evento

Curso aborda qualidade do pescado

No período de 7 a 11 de junho de 2010, aconteceu na sede do Conselho Regional de Medicina Veterinária de São Paulo (CRMVSP) o curso sobre pescado “Da Defesa Sanitária à Inspeção”. Nessa ocasião vários tópicos foram discutidos e ministrados por professores nacionais e internacionais. O curso foi organizado pela Comissão de Aquicultura do

CRMVSP, com apoio do Conselho, que tem como presidente o Dr. Francisco Cavalcanti de Almeida. O curso foi inédito, pois mostrou os diferentes problemas na criação de animais aquáticos que podem afetar o pescado e por sua vez acometer o consumidor, mostrando a importância da inspeção do pescado diretamente relacionada com a saúde destes animais.



© presidente do CRMVSP Francisco Cavalcanti (segundo da esquerda para direita) e palestrantes

Cuidados necessários na aquisição do pescado congelado

Para o pescado congelado manter as propriedades do pescado fresco são necessários alguns cuidados. O pescado deve ser adquirido embalado, rotulado de forma clara para garantir a segurança do produto. Como trata-se de um alimento congelado deve estar armazenado à temperatura de menos 18 graus celsius. O descongelamento deve ser feito preferencialmente de forma lenta no interior de uma geladeira, de um dia para o outro. Em casos onde predomina a pressa em preparar o prato, o pescado pode ser colocado embaixo de uma torneira de água

fria, ou ainda, ser colocado dentro de uma bacia também com água fria por um período suficiente para descongelar o produto, que deverá permanecer na embalagem original, para não entrar em contato direto com a água. Para o pescado manter suas propriedades, em nenhum momento pode este iniciar o descongelamento de forma errada, assim este produto quando vai ser adquirido deve ser o último a ser colocado nas compras do supermercado. Após o descongelamento o pescado pode ser temperado a gosto e deve ser recolocado na geladeira, devendo ser retirado

somente na hora de assar ou cozinhar. Quando se tratar de peixe frito, mesmo temperado, este não deve ficar exposto à temperatura ambiente, assim retiram-se da geladeira para fritura só as porções que serão imediatamente utilizadas. Estes procedimentos são necessários para que o pescado não altere o sabor e o odor.

O pescado congelado deve estar sempre acondicionado em sua embalagem original e não deve ser comercializado a granel, isto é uma segurança para o consumidor para que este não seja enganado quanto à espécie, a origem, peso, etc. O

problema é que o pescado congelado comercializado a granel, quando exposto à temperatura ambiente, sofre descongelamento inadequado, o que faz com que o produto desidrate, oxide e deteriore. Estas recomendações são imprescindíveis para uma boa aquisição de pescado congelado, para que o consumidor tenha a garantia do produto adquirido.

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



Augusto Pérez