

Jangadas hoje
competem com turistas
por espaço na praia



JANGADEIROS: pesca ameaçada



Professora Christine
(centro) com
alunos do projeto

Mesmo uma atividade de pesca tão tradicional como a dos jangadeiros do Rio Grande do Norte luta para não se extinguir. O estudo feito pelos professores Christine Werba e Ricardo Matos, mostra vários fatores que contribuem para este declínio. Ambos são engenheiros civis e de segurança, ergonomistas, mestres e doutores em Engenharia de Produção e professores do Departamento e do Programa de pós-graduação em Engenharia de Produção da Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN. Christine e Ricardo coordenam o GREPE - Grupo de Extensão e Pesquisa em Ergonomia da UFRN-Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Eles desenvolvem o Projeto Jangadeiros: tradição, ergonomia e sustentabilidade, com o apoio de um grupo de alunos de graduação e mestrado de várias áreas do conhecimento. Para essa pesquisa foram entrevistados 42 jangadeiros, da praia de Ponta Negra-RN, com idades variando de 31 a 60 anos. Um dos problemas apontados é o declínio do peixe. “Hoje em dia não dá para sobreviver só da pesca”, afirma um dos entrevistados. Outros afirmam que fazem outra atividade quando a pesca está ruim.

Outro problema é a competição pelo espaço ao chegar em terra. Antes, a janga-

da podia ser colocada em qualquer lugar da praia. Hoje, tem que competir com cadeiras e guarda-sóis de banhistas, e barracas de comerciantes. O uso de prática antigas também prejudica a conservação do pescado, resultando em prejuízo para o pescador. Muitos saem para o mar às 2h da manhã, voltando entre 8h e 10h. Guardam o peixe em saco de ráfia ou samburá, jogando água do mar para esfriar, sem uso de gelo. Nessa situação o peixe sofre estresse antes de morrer, tendo deterioração mais rápida. “Às vezes o peixe já chega ruim. Aí o jeito é comer”, disse um dos entrevistados, mostrando que para não jogar fora o produto de seu trabalho, põe a própria saúde em risco.

As dificuldades deste tipo de pescaria estão na própria embarcação que oferece pouco espaço de movimentação, obrigando a puxar a rede numa posição desconfortável. “Minha dor é só no espinhaço mesmo”, afirmou um dos pescadores. “Nós (sic), quando volta da maré sempre vem sentindo dor na coluna”, complementou outro. Mas, para ganhar a vida enfrentam qualquer situação. “Já fui para maré debaixo de tormenta porque não tinha nada para comer” explica um

jangadeiro. A pesquisa constatou que 85% dos entrevistados já sofreram acidentes, e 60% tiveram acidentes à noite, como colisões. Uma solução encontrada foi improvisar um tipo de lampião protegido por um garrafão de água vazia de 20 litros, que funciona como uma luminária. A invenção diminuiu os acidentes noturnos. Enfrentando todas essas dificuldades, 60% desses pescadores tiram um salário mínimo por mês por seu trabalho. A pesca artesanal sofre problemas semelhantes em diferentes partes do país. A escassez do peixe é uma queixa freqüente, seja no Rio Grande do Norte ou no litoral de São Paulo. Problemas surgidos com a má conservação do peixe, seja pelo espaço pequeno nas embarcações para abrigar grande quantidade de gelo, ou pela manipulação inadequada até chegar ao mercado, causam perda do produto, o que acaba encarecendo o custo final até chegar a mesa do consumidor. A pesca artesanal é uma atividade muito antiga, pois a primeira colônia de pescadores foi fundada em 1818, na Enseada das Garoupas, em Santa Catarina. Mas os problemas ainda são muitos a serem resolvidos.

Fatores que influenciam a qualidade do pescado fresco

Para assegurar a qualidade do pescado, a captura e o armazenamento são fundamentais. Quando os animais se debatem muito antes de morrer, ocorre estresse, gasto energético desnecessário que promove alterações de consistência na carne e até mesmo de sabor. O armazenamento merece muito cuidado, evitando empilhar o pescado no barco de qualquer forma para evitar o rompimento da musculatura e das vísceras, pois, estas contaminam o pescado. No armazenamento o gelo em abundância deve estar presente para que ocorra o resfriamento próximo a 0° Celsius. O pescado deve estar sempre protegido do sol e nunca em temperatura ambiente, para não ocorrer proliferação bacteriana e consequente deterioração do produto.

Todo pessoal que trabalha com pescado no barco deve estar com boa saúde, pois, pode ocorrer contaminação dos humanos para o pescado e desta maneira este se torna fonte de infecção. Pessoas com diarreia, feridas abertas nos braços e mãos, resfriados ou dor de garganta devem ser afastadas do trabalho, até que estejam saudáveis.

O gelo a ser usado no barco pode ser feito com água de mar limpa (água de alto mar) ou com água potável, porém deve ser produzido em estabelecimento apropriado para que este tenha garantia de produto seguro, para não contaminar o pescado que irá para o consumidor.

O transporte do pescado, desde o entroposto, local onde ocorre a inspeção, até o local de distribuição deve ser feito com rigorosa cobertura de gelo ou em veículos termoquímicos, ou seja veículos refrigerados, que mantêm a temperatura estável em seu interior e têm a finalidade de conservar o pescado. Outro fator relevante na manutenção do pescado é a manipulação durante a comercialização, pois, quando feita inadequadamente ocorre a contaminação deste, tornando um alimento perigoso para o consumo humano.



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