

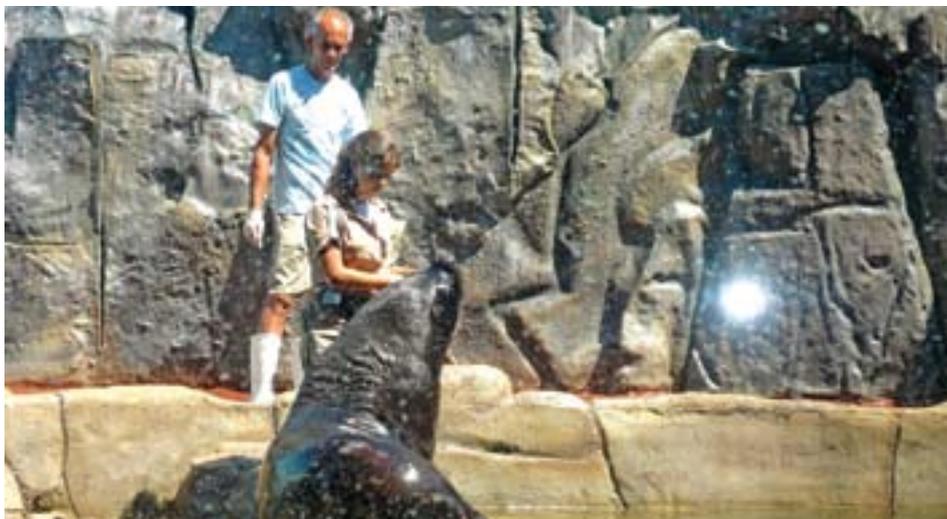


O barco real, voltando da pesca

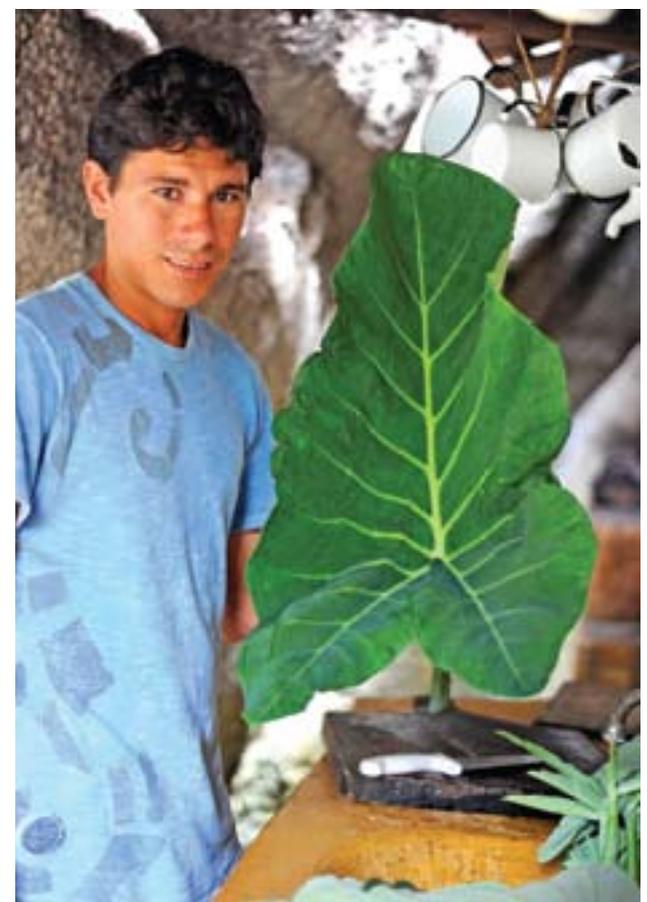


Zenaide, que mora em Santa Cruz dos Navegantes desde a infância, mostra a miniatura do barco de pesca de seu filho. Págs. 4 e 5

## Santa Cruz dos PESCADORES



Leão-marinho  
traz alegria  
ao Aquário  
de Santos.  
Pág. 3



Alex de Jesus, da Praia do Bonete em Ilhabela, mostra como se prepara a taioba, prato típico caiçara. Pág. 8

Lygia Mesquita, do  
Grupo Caruartes, expõe  
trabalho do grupo em  
Santos. Págs. 4 e 5



# Ministério mantém suspensão de carteira

O Ministério da Pesca e Aquicultura –MPA publicou Instrução Normativa nº 12 de 28/12/11 alterando o texto da Instrução Normativa nº 2 de 25 de janeiro de 2011.

A nova IN prorroga até 31 de março de 2012 a medida que suspende a emissão de novas carteiras de pescador. Também permanece suspensa a concessão da Licença Inicial para Pescadores Profissionais na Pesca Artesanal. Segundo Diana Gurgel, superintendente substituta

do MPA, um grupo de trabalho interministerial englobando MPA, Ministério do Trabalho, INSS, entre outros, está analisando o sistema de cadastro e sua legalidade. Como o grupo ainda não finalizou o trabalho, o ministério prorrogou a suspensão de novos registros de pesca.

A suspensão não se aplica a dois casos. O primeiro deles se dá quando o requerente tenha alcançado a maioria durante o ano de 2011, ou venha a completá-la até março ano

de 2012, independentemente de já possuir, ou não, Licença de Aprendiz de Pesca em vigor. O segundo caso é o dos portadores de Carteiras de Pescador Profissional emitidas pela Autoridade Marítima, SUDEPE, IBAMA ou MAPA que não tenham sido registrados no MPA. Os pescadores que se enquadrarem nesses dois perfis já estão aptos, desde 1º de janeiro, a requerer sua inscrição no Registro Geral da Pesca.

**Emissões de novas carteiras de pescador continuam suspensas até março de 2012**

## Audiência do pré-sal acontece em fevereiro

Dia 7 de fevereiro a partir das 18h30 acontece audiência pública para discussão do Estudo de Impacto Ambiental - EIA e respectivo Relatório de Impacto Ambiental - RIMA, do Licenciamento Ambiental dos Projetos Integrados de Produção e Escoamento de Petróleo e Gás Natural no Polo Pré-sal, Bacia de Santos. O evento será realizado no Mendes Convention Center, Av. Francisco Glicério, nº 206 – Gonzaga - Santos/SP. Estão à disposição para consulta, cópias do Estudo de Impacto Ambiental - EIA e Relatório de Impacto em diversos locais do Estado de São Paulo. Entre outros, o relatório se encontra à disposição em

Santos, na Federação dos Pescadores do Estado São Paulo (FEPEESP) - Av. Dino Bueno, Nº 114, Ponta da Praia e Capitania dos Portos no Estado de São Paulo - Cais da Marinha, Porto de Santos, Macuco. Em São Paulo, na Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental (CETESB) – Av. Professor Frederico Hermann Junior, Nº 345, Alto de Pinheiros; Secretaria de Meio Ambiente - Av. Professor Frederico Hermann Junior, Nº 345, Alto de Pinheiros. Nas Colônias de Pescadores Z-1 (Santos), Z-3 (Guarujá), Z-4 (São Vicente), Z-6 (Ilhabela), Z-8 (Caraguatatuba), Z-10 (Ubatuba), Z-14 (São Sebastião), Z-23 (Bertioga).

## Conselho gestor se reúne em fevereiro

Dia 7 de fevereiro, às 9h, terá início a 22ª reunião ordinária do Conselho Gestor da APA Marinha Litoral Centro no auditório do Instituto de Pesca, em Santos. Os assuntos em pauta são o Programa Onda Limpa para a Baixada Santista – SABESP: RAP relativo ao sistema de tratamento e disposição final dos esgotos sanitários de Praia Grande, Canto do Forte, e Licenciamento Ambiental do "Centro Portuário, Industrial, Naval, Offshore de Santos - Complexo Bagres". Serão também reportados assuntos discutidos na Câmara Temática de Pesca de dezembro, como a deliberação para regularização das atividades pesqueiras com o uso de redes nas praias (atu-

alização parágrafo 6), que será apreciada pelo Conselho Gestor. Outros assuntos discutidos na CT Pesca que serão reportados ao conselho são os resultados das discussões iniciais sobre pesca de emalhe (malhões). Será também apresentada a moção do Conselho Gestor para que a proposta de criação da área de exclusão de Pesca no Setor Itaguaçu entre em pauta para análise do Conselho Estadual do Meio Ambiente. Ainda serão feitos informes gerais sobre o andamento do estudo para criação de Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) na Prainha Branca, em Guarujá, e sobre o Zoneamento Ecológico-Econômico Marinho da Baixada Santista.

## Santos recicla mais

A cidade de Santos teve um aumento de cerca de 30% na quantidade de lixo reciclado no mês de dezembro. A quantidade coletada foi de 565,45 toneladas, um aumento de 125,31 toneladas ante o mesmo período de 2010. Segundo a Abrelpe (Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos

Especiais), a média é de que a produção de lixo nas cidades seja composta de 70% de lixo orgânico e 30% de lixo reciclável. De acordo com o secretário de Meio Ambiente de Santos, Fábio Nunes, 50% do lixo da cidade é reciclado. A conscientização é um dos fortes fatores para esse resultado positivo.

## Programa de Recuperação da Serra do Mar entrega novas moradias

Mais 784 novas moradias foram entregues em Cubatão, dando prosseguimento ao Programa de Recuperação Socioambiental da Serra do Mar. Do total, 365 unidades são do Residencial Rubens Lara, conjunto habitacional referência em sustentabilidade; 186 do Residencial Vila Harmonia (Bolsão 7); e 233 moradias do Residencial Parque dos Sonhos (Bolsão 9). Essas 784 novas moradias serão somadas às 1.541 já entregues, totalizando o atendimento a 2.325

famílias da Serra do Mar que já receberam imóveis da Companhia de Desenvolvimento Habitacional e Urbano (CDHU) em Cubatão. A entrega foi feita pelo governador Geraldo Alckmin acompanhado do secretário do Meio Ambiente, Bruno Covas. No mesmo dia o governador e o secretário visitaram o Grotão, área de risco que vem sendo desocupada por estar em território de preservação ambiental nas encostas da Serra do Mar.

### Defesos

Caranguejo-guaíamum  
(Cardisoma ganhuhi) 1/10 a 31/03  
Cherne-poveiro (Polyprion americanus)  
6/10/2005 a 6/10/2015  
Mero (Epinephelus itajara)  
23/09/2007 a 23/09/2012  
Mexilhão (Perna perna) -1/09 a 31/12  
Ostra -18/12/10 a 18/02/11  
Sardinha (Sardinella brasiliensis) 1/11 a 15/02  
Piracema na Bacia Hidrográfica do Rio Paraná  
(IN 25 do Ibama) de 1/11/11 a 28/02/12  
Proteção à reprodução natural dos peixes, nas áreas de abrangência das bacias hidrográficas do Sudeste (IN 195) de 1/11/11 a 28/02/12  
Lagosta-vermelha (Panulirus argus), lagosta-verde (Panulirus laevicauda) 1/12/11 a 31/05/12  
Bagre, rosado (Genidens genidens,  
Genidens barbatus,  
Cathrops agassizi) 1/01/12 a 31/03/12



### Atenção

A renovação da carteira de Pescador (RGP) deve ser requerida 60 dias antes de seu vencimento. Durante esse tempo, o pescador pode usar uma xerox autenticada. A informação é do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA).

### Pescador artesanal:

Procure a Colônia de Pescadores mais próxima para ter sempre sua documentação atualizada. Além de representar e defender os direitos e interesses dos pescadores artesanais relativo ao setor da pesca, as colônias podem:

- Requerer ou renovar a licença de pescador profissional (RGP)
- Requerer ou renovar a licença e registro de seu barco
- Requerer benefícios sociais como: aposentadoria rural, auxílio-natalidade, auxílio-enfermidade, auxílio-reclusão, seguro-defeso

#### EXPEDIENTE

MARTIM-PESCADOR  
www.jornalmartimpescador.com.br

Órgão Oficial da Federação de  
Pescadores do Estado de São Paulo  
Presidente Tsuneo Okida

Av. Dino Bueno, 114  
Santos - SP  
CEP: 11030-350  
Fone: (013) 3261-2992

Jornalista responsável: Christina Amorim MTB: 10.678/SP christinamorim@gmail.com  
Fotos e ilustração: Christina Amorim; Diagramação: cassiobueno.com.br; Projeto gráfico: Isabela Carrari - belacarrari@hotmail.com  
Impressão: Diário do Litoral: Fone.: (013) 3226-2051  
Os artigos e reportagens assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal ou da colônia

# Leão-marinho traz alegria ao AQUÁRIO



O prefeito Papa, a secretária de Turismo Wânia Seixas, o secretário do Meio Ambiente, Bruno Covas, o vice-prefeito Carlos Teixeira e o vereador Odair Gonzalez



Os médicos veterinários Cristiane Nascimento e Gustavo Dutra cuidam do leão-marinho

O balé aquático do recém-chegado leão-marinho atraiu muitos visitantes ao Aquário de Santos. No primeiro dia de visitação, 21 de dezembro, 2.291 visitantes estiveram presentes, 40% a mais que no dia anterior. Vindo do Zoológico de São Paulo, animal é um macho da espécie *Otaria byronia*, com cerca de sete anos e 270 quilos. Os médicos veterinários Gustavo Dutra e Cristiane Lassalvia Nascimento

são os responsáveis pelos cuidados especiais, que incluem uma alimentação balanceada com sardinha, manjuba, merluza e pescada, entre outros.

Na abertura da visitação estiveram presentes o prefeito de Santos, João Paulo Tavares Papa, o vice-prefeito Carlos Teixeira, o secretário estadual do Meio Ambiente, Bruno Covas, o secretário municipal do Meio Ambiente, Fábio Nu-

nes, e a secretária de Turismo, Wânia Seixas. O prefeito afirmou que o Aquário detém o recorde de visitação pública em equipamentos turísticos no município, e o leão-marinho sempre foi sua estrela.

Entre as crianças mais entusiasmadas com o enorme mamífero, estavam Enzo, de três anos e Gabriel, de cinco, filhos do médico veterinário do Aquário, Gustavo Dutra e



Enzo brinca com o leão-marinho



Enzo e Gabriel com os pais Camila e Gustavo Dutra

da bióloga Camila. Os meninos confessam que o leão é seu animal preferido, seguido dos pingüins e das tartarugas. A expectativa dos visitantes agora é o concurso para a escolha de nome do leão-marinho, promovido pela Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo, em parceria com o jornal A Tribuna, com apoio da prefeitura. Os interessados podem mandar

sugestões para o e-mail [leao-marinho@atribuna.com](mailto:leao-marinho@atribuna.com) até o dia 15 de janeiro, com nome completo, endereço e telefone para contato. Uma comissão formada por representantes da secretaria, do jornal e da prefeitura vai pré-selecionar 10 nomes, que serão divulgados no site [www.atribuna.com.br](http://www.atribuna.com.br) para votação popular entre os dias 16 e 23 de janeiro. No dia 26, data em que se comemora

o aniversário de Santos, o nome vencedor será conhecido e seu autor receberá kits com publicações institucionais dos governos municipal e estadual. O Aquário funciona durante a temporada de verão de segunda a sexta, das 9h às 18h45, e nos finais de semana, feriados e pontos facultativos, das 9h às 19h45. O ingresso é R\$ 5,00, com desconto de 50% para estudantes. Maiores de 60 anos não pagam.

## Coluna **EMBRAPORT**

# ECOFÉRIAS ENSINA CRIANÇAS DA ILHA DIANA DURANTE AS FÉRIAS

As férias de verão das crianças da Ilha Diana estão recheadas de atividades. Os pequenos de 4 a 16 anos aguardaram com ansiedade a chegada da terceira edição da Ecoférias. O programa de educação ambiental foi desenvolvido pela bióloga Silvia Castro e é promovido pela Embraport durante os meses de janeiro e julho.

O tema abordado nesta edição é a água. O objetivo é estimular a compreensão da importância dos recursos hídricos e seu uso de forma sustentável, garantindo água limpa para as gerações futuras. No total, são 8 encontros realizados no mês de janeiro às terças e quintas-feiras, das 08h30 às 11h30.

Na programação está prevista uma expedição fotográfica da área entre marés e experiências para as crianças diferenciarem água poluída da contaminada utilizando filtro em pet. Na agenda acontecem também eco-alongamentos, rodas de música e conversas sobre o tema.

No final do programa, os participantes receberão um certificado com direito a uma simbólica “formatura”.

“O programa é um sucesso e a cada edição temos a certeza de que estamos no caminho certo ao trabalhar com as crianças. Lançamos sementes que nos trazem os melhores resultados, com adultos conscientes de seu papel no meio ambiente e da importância da preservação”, afirma Regina Tonelli, gerente da Qualidade, Saúde, Segurança do Trabalho e Meio Ambiente da EMBRAPORT.



Educação ambiental para crianças da Ilha Diana



# Zenaide tr

Ilhabelenses chegaram à praia de S



Zenaide saiu da praia do Bonete, em Ilhabela...



Valdo na baleeira



A neta D profunda que mar

Quando Zenaide de Sousa, com cerca de dois anos, chegou com os pais à praia de Santa Cruz dos Navegantes, em 1952, a maior parte dos moradores era proveniente do litoral norte, e muitos deles pescadores.

Alguns antigos moradores de Ilhabela estavam entre os primeiros a ocupar o local. Mais tarde chegaram ao bairro migrantes nordestinos e catarinenses, que também se dedicaram à pesca. “Quando chegamos já moravam aqui 10 famílias”, lembra-se Zenaide, nascida em 1950 na praia do Bonete, em Ilhabela. Fazendo um esforço, desfila os nomes dos antigos moradores, seu Antônio de Carrinho e o genro Izaldo, tia Pedrina, seu Maneco Barnabé, Dona Carmosinda, dona Leonor, seu Manoel Furtado, dona Anésia, seu Mateus, a cunhada Edite. “As casas eram de madeira, algumas de tapamento americano com telha francesa”, lembra-se. A maioria era pescador, mas alguns tinham outra profissão, como Seu Manoel Furtado

que era doqueiro e seu Maneco tinha um bar. O pai de Zenaide, Sebastião de Sousa, era pescador. O forte era a pesca de cerco. “Muitos iam pra lá da Ilha das Palmas, onde fica o Forte dos Andradas, onde ficava o cerco na praia da Centa. Outros pescavam peixe e arrasto de praia, e ainda catavieira, siri, berbigão e marisco”. O que fez a família de Zenaide sair de Ilhabela para o Guarujá, lembra-se, contando que na época que vieram só havia hospital e em São Sebastião havia um médico que atendia no centro. “Quando o mar estava grosso não saía para pescar, nem socorro”, explica. Lembra-se ainda de tempos mais antigos (1918-1919) quando grande parte da família foi dizimada pela gripe espanhola. Mas em Ilhabela a coisa boa foi deixada para trás. Zenaide era dono de alambique, plantava cana, laranja, banana, mandioca

## DICAS DE COMO PRESERVAR A ÁGUA DO PLANETA

### Banhos rápidos

Banhos de no máximo 15 minutos economizam água e energia.

### Escovando os dentes

Evite o desperdício escovando os dentes primeiro antes de abrir a torneira. Com a torneira aberta, você gasta de 12 a 20 litros de água por minuto.

### Lavando louça

Ao lavar louças, primeiro passe a esponja e ensaboe e depois enxágüe tudo de uma só vez.

### Lavando o carro

Lavar o carro com uma mangueira gasta até 560 litros de água em 30 minu-



tos. Quando precisar lavar o carro, use um balde!

### Mangueira, vassoura e balde

Ao lavar a calçadas, utilize uma vassoura e depois jogue um balde d'água. Assim você economiza até 250 litros de água.

### Jardim

Regando plantas você gasta cerca de 186 litros de água limpa em 30 minutos. Para economizar, guarde a água da chuva e regue sempre de manhã cedo, evitando que a água evapore com o calor do dia.

# ocou Bonete por Santa Cruz

Santa Cruz dos Navegantes, em Guarujá, no início do século 20



...para Santa Cruz dos Navegantes, em Guarujá



Zenaide, a filha Liliane e a neta Lefícia



Liliane com os olhos azuis com a família



Zenaide, aos 14 anos, na Ilha das Palmas com a irmã Neide e o cunhado Orlando Botelho Ribeiro



A fonte da dona Noquinha, a primeira a trazer água encanada ao bairro



Zenaide e sua professora Josefina que lecionava para o primário no Forte da Barra



Liliane e Kauã

o Barnabé e, Antônio pescador, e seu netos pescam, mas meu Monduba, as", acrescam caran-

o Zenaide Guarujá? "As gamente", época em Santos, apenas um da cidade. não podia r doente",

histórias de (9) quando imada pela bela muita "Meu avô ntava café, ca próximo

à Cachoeira do Areado, no caminho para o Bonete", afirma. De sua lembrança, ao sair de Ilhabela a família já estava há mais de três gerações no local. E sua pele muito clara e os olhos azuis que os filhos e os netos herdaram, ela garante que vem de antepassados espanhóis, possivelmente piratas que se abrigavam nas enseadas da ilha desde a época do descobrimento. Hoje para se chegar ao Bonete por terra existe uma trilha de 15 quilômetros, que sai de Ponta de Sepituba, numa caminhada de cerca de quatro horas. A dificuldade de acesso mantém a beleza intocada do local. Tão bonito, que o pai de Zenaide confessou antes de morrer ter se arrependido de sair de sua terra natal, onde era devoto de Santa Verônica, padroeira do Bonete.

A primeira casa da família Sousa em Santa Cruz dos Navegantes ficava à beira da praia. "Não tinha água encanada, a gente buscava água de canoa a remo na cachoeira", lembra-se Zenaide. "Era uma farra, eu empurrava a canoa a nado", conta sorrindo. Comenta que

também não havia luz, e sim lampião a gás. Depois mudaram-se para a rua que dá fundos para o canal. A dona Noquinha, que veio de São Paulo para morar em Santa Cruz dos Navegantes, arrecadou dinheiro e conseguiu duas bicas com água encanada na entrada do bairro. "Só tinha lama, e o caminho era estreito, mas era muito bom de morar", conta. A primeira rua foi feita por seu cunhado, Orlando Botelho Ribeiro, e leva seu nome. Mais tarde a prefeitura asfaltou. Tinha sempre baile no bar do seu Manoel Barnabé no final de semana, e as crianças brincavam de esconde-esconde, varinha de condão, pular corda, balance, nadavam muito e andavam de canoa.

Na década de 80 começou a expansão da pesca do camarão-sete-barbas, e Zenaide chegou a ter três barcos operando esta pesca. Seu primeiro marido, Osvaldo Tavares, de quem está separada há 11 anos, era pescador, e hoje tem um box na rua do Peixe, na Ponta da Praia, em Santos. Com ele teve três filhos, Valdo, 39 anos, Vanderley,

37, Liliane, 32, e nove netos. Zenaide também trabalhou limpando muito camarão, profissão que a filha Liliane segue. Os dois filhos aprenderam a profissão de pescador, e o mais velho, Valdo, tem um barco de pesca, que leva o nome de seu filho William.

"Antigamente tinha muito peixe, a rede vinha que parecia uma fruteira, tão superlotada que não se via a malha". "Época de tainha hoje se pegar uma caixa num dia é muito", queixa-se. Zenaide fica na torcida por belas anchovas, seu peixe preferido para fazer o azulmarinho, típico prato caiçara. Lógico, acompanhado da farinha Pavão, "que parece a farinha caseira do Bonete, fina e crocante". Com muitos netos, Zenaide anseia por melhorias no bairro, que atendam as crianças. Hoje a vida é muito diferente dos tempos passados, quando as crianças brincavam com segurança nas ruas. Por isso sugere a criação de mais creches e também de escolas com período integral para os maiores de sete anos, para que não fiquem na rua.

## Caruartes expõe em Santos



Lygia mostra sua arte em luminárias, vasos....

Uma arte inspirada na natureza é o símbolo das artesãs de Caruara, da área continental de Santos. Bambu, raízes, folhas de palmeiras tudo é motivo de inspiração para a criação de luminárias, fruteiras e mobiliário. O grupo trabalha também com almofadas de amarradinho, bonecas de fuxico e tapetes, feitos também sob encomenda. Lygia Mesquita, Vanda Goes, Edwiges Cerqueira formam desde 2003 o Grupo Caruartes (caruartesblogspot.com), que expõe sua arte de 23 de dezembro a 23 de fevereiro na rua Euclides da Cunha, 28, no bairro do Gonzaga em Santos. O local está aberto às quintas, sextas e sábados das 11 às 19h. No espaço também se apresenta o grupo Ideart's com porta-jóias, chaveiros, quadros, mosaicos, entre outros.



..e também bancos, bonecas e almofadas

# Moradores de Montão de Trigo recebem autorização oficial para uso da área



O Governo concedeu às 14 famílias que vivem na Ilha de Montão de Trigo, em São Sebastião, autorização para ocupar e explorar a ilha. O local é habitado há cerca de três séculos, mas o TAUS (Termo

de Autorização de Uso Sustentável) que deverá ser expedido em fevereiro pelo Serviço de Patrimônio da União (SPU) impede que outros interessados venham reivindicar a posse. O domínio permanece

da União, mas evita que outros interessados venham requerer inscrições de ocupação. A decisão abre caminho para que outras ilhas habitadas por comunidades caiçaras possam reivindicar a mesma autoriza-

ção. A Ilha de Montão de Trigo tem 1,13 km<sup>2</sup>, onde vivem 52 pessoas, entre elas 16 crianças. A distância de Barra do Una, em São Sebastião, é de 14 quilômetros, num percurso de meia hora de barco.



## Postos oferecem empregos também no litoral

Os PATs (Postos de Atendimento ao Trabalhador) funcionam em 233 unidades no Estado. Os postos formam uma rede do Governo de São Paulo e prestam serviços de intermediação entre empresas que precisam de mão-de-obra e profissionais que procuram emprego, solicitação do seguro-desemprego e emissão de carteira de trabalho. Nesses

locais, as pessoas também podem se inscrever no Programa Estadual de Qualificação Profissional (PEQ) e no Programa de Apoio à Pessoa com Deficiência (PADEF) – também gerenciados pela SERT. Para usar um serviço do PAT, o cidadão deve levar RG, CPF e carteira de trabalho. Os PATs também utilizam o Emprega São Paulo (www.empregasaopaulo.

sp.gov.br), sistema online de intermediação de mão de obra desenvolvido pela SERT para agilizar o encontro entre candidato e empregador. No Emprega, todos os procedimentos são feitos pela internet: cadastro de vagas e de currículos, encaminhamentos e convocações. Mais informações na Central de Atendimento: 0800-770-7378.

## MPA e IBAMA estimulam exportação de pirarucu

O ministro Luiz Sérgio (Pesca e Aquicultura) e o presidente do Ibama, Curt Trennepohl, assinaram na sede do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), documento que legaliza a criação do pirarucu (*Arapaima gigas*) em cativeiro e possibilita, pela primeira vez, a sua exportação. O peixe desperta o interesse do mercado japonês e de países europeus como França e Alemanha. A autorização atingirá apenas os peixes comprovadamente criados em tanques escavados por produtores autorizados pelo Ministério da Pesca e Aquicultura e pelo Ibama. A comercialização do peixe capturado nos rios segue proibida. A medida valerá, a princípio, para o estado de Rondônia, que já possui uma grande produção aquícola, mas será ampliada aos demais estados produtores no primeiro semestre de 2012. O pirarucu é um dos maiores peixes encontrados em rios e lagos do Brasil podendo atingir três metros de comprimento e pesar mais de 200 quilos. Com sabor característico e carne de textura firme o pirarucu é considerado o “bacalhau da Amazônia”.

## Conheça alguns dos PATs do litoral paulista

Bertioga- Avenida Anchieta, 1.500, Jardim Lido. Fone: (13) 3316.2537.

Caraguatatuba- Rua Taubaté, 520, Sumaré. Fone (12) 3882.5211.

Cubatão - Avenida Fernando Costa, 1096, Vila Couto. Fone: (13) 3361.7719.

Guarujá - Rua Cunhambebe, 500 - Vila Alice - Vicente de Carvalho. Fone: (13) 3341.3431.

Itanhaém-Avenida Harry Forssell, 1.505 - Jardim Sabaúna

Centro de Atendimento ao Cidadão - Terminal Rodoviário

Fone: (13) 3427.6216 Fax: (13) 3427.6192

Mongaguá - Espaço Cidadão - Shopping- Praça Jacob Koukdjean terceiro piso. Fone: (13) 3507.4006.

Peruibe - Rua Benedito Oliva Lacerda, 209 - Centro. Fone/Fax (13) 3453.6081.

Praia Grande - Avenida Ministro Marcos Freire, 6.650, Bairro Quietude, próximo ao PS. Fones: (13) 3474.4855 ou 3471.1224.

Santos-Rua João Pessoa, 246 (Poupatempo). Fone: (13) 3223.9945/32021828/1826.

São Vicente - Rua Frei Gaspar, 2.577 - Beira-Mar- (13) 3468.1739/1753.

São Sebastião - Rua João Cupertino dos Santos, 245. Fone: (12) 3892.4606/3892.1600.

São Sebastião (Boiçucanga) Av. Walquir Vergani, 79. Fone: (12) 3865.3656

Ubatuba- Rua Esteves da Silva, 51, Centro. Fone: (12) 3834.1449

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.

# Taioba, o sabor caiçara

A taioba é uma hortaliça presente na culinária caiçara. Encontrada na Mata Atlântica era muito usada nas comunidades de pescadores do litoral norte, hoje mais encontrada nas comunidades isoladas que preservam mais as tradições. O sabor é bem semelhante ao da couve, porém é mais macia. Ela contém cálcio, fósforo, ferro, proteínas e vitamina A, B1, B2 e C. No entanto é preciso muito cuidado ao escolher a planta, pois existe a taioba-brava que é venenosa. Algumas caracteris-

ticas da taioba-brava, também chamada de inhambre, são a cor verde mais escura, linhas roxas no talo, e a parte superior mais fechada, como um coração. As linhas internas da taioba boa formam um Y bem desenhado na folha. Os caiçaras conhecem bem as diferenças, portanto o certo é obter o produto de uma horta confiável, e nunca colher na natureza ao acaso, para não correr o risco de se intoxicar.

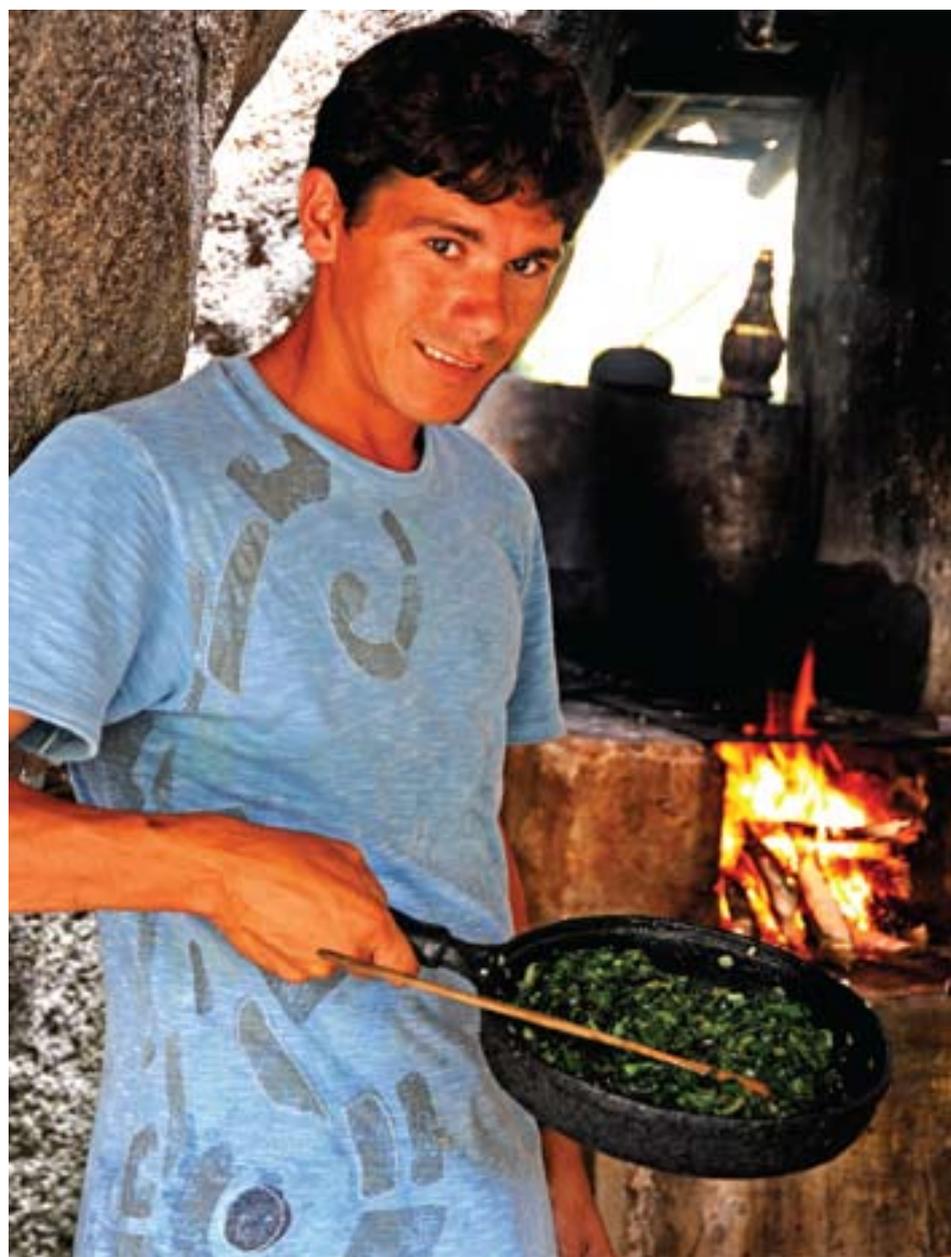
Alex de Jesus, 29 anos, nascido na praia do Bonete em Ilhabela, no litoral norte de São

Paulo, conhece a planta desde menino e sabe prepará-la de diversas maneiras. Aqui, ele fez dois preparos simples e deliciosos. Depois de lavar bem as folhas, deve-se tirar o talo central, dobrar as folhas e cortá-las em tiras grossas. Refogar de preferência numa panela de ferro, com azeite, alho ou cebola.

Depois que dourar, acrescentar a taioba e mexer até que esteja cozida. Outro modo de preparo é acrescentar farinha de mandioca ao refogado e servir como acompanhamento do peixe.



Taioba está presente no litoral norte



Alex mostra a taioba pronta na panela de ferro

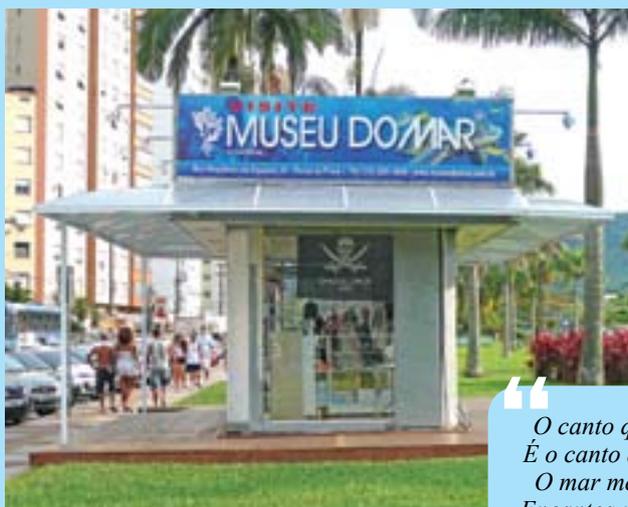
## Canto do Mar

O Museu do Mar inaugura um cantinho especial na Ponta da Praia, o Canto do Mar. “Esse é um espaço para quem gosta do mar”, explica Luiz Alonso Ferreira, diretor do museu. Aberto de segunda a segunda das 9 às 18h é o local ideal para adquirir peças decorativas e de uso pessoal com motivos marinhos.

Entre as peças em exposição estão esculturas em resina, camisetas, chapéus, bonés, bandeiras, porta-co-

pos, castiçais, livros náuticos, enfeites e bandanas. Ferreira, que inaugurou o Museu do Mar (Rua República do Equador, nº 81) em 1984, usa sua experiência e talento para dirigir o Canto do Mar. O amor pelo tema é tanto, que o inspirou a fazer os versos (veja ao lado) que remetem ao nome do lugar.

O Canto do Mar fica na na av. Bartolomeu de Gusmão (em frente ao nº 155), Ponta da Praia, Santos. Mais informações (13) 3261.4808.



O Canto do Mar fica na Ponta da Praia



“  
O canto que me encanta  
É o canto que vem do mar  
O mar me traz encantos  
Encantos me fazem sonhar  
”

Ferreira expõe peças com motivos de mar no local