



APROVEITAMENTO INTEGRAL DO PESCADO EM COMUNIDADES PESQUEIRAS DE JACARAÍPE, SERRA, ES: ABORDAGENS SOBRE EDUCAÇÃO PARA UM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

REPINALDO, F. P.1, TONINI, J. F.1

1 Graduando em Ciências Biológicas - Universidade Federal do Espírito Santo

INTRODUÇÃO

Pescar significa: retirar, extrair, coletar, apanhar, apreender ou capturar espécimes animais e vegetais do seu ambiente natural (Lei, 9.605, de 2002). A pesca está entre as atividades extrativistas mais antigas e importantes para a civilização humana, tendo sido resgatados registro da utilização integral do pescado e de organismos marinhos em várias formas de uso: cocás, instrumentos pra caça, colares e terapêuticas. Interpretações zooarqueológicas demonstram que os peixes contribuíam significativamente da alimentação de povos sambaquianos (Figuti, 1992; Klöckler, 2001).

O ser humano é considerado como o principal causador de impactos ao ambiente (Oskamp, 2000). Fishbein et al (1991) afirmam que a chave do sucesso para as intervenções comportamentais é a identificação dos determinantes específicos daqueles comportamentos que se quer manter ou mudar. Daí a importância de trabalhos que aumentem a percepção ambiental, definida por Corral-Verdugo (2003) como a tomada de consciência do ambiente pelo homem; o ato de perceber que se está inserido, aprendendo a proteger e a cuidar do mesmo.

Um dos grandes problemas enfrentados pela pesca é a grande produção de resíduos com um destino agressivo ao meio ambiente, além do problema nos desgastes do estoque dos recursos pesqueiros devido problemas como a sobrepesca, falta de conscientização ambiental relacionado a importância dos ciclos biológicos dos organismos nos ecossistemas marinhos, estuarinos nas próprias comunidades dependentes da atividade pesqueira.

A Agência Ambiental e Cultural Rocha Ramos - Projeto Peixinho vem ao longo de 20 anos desenvolvendo atividades com finalidade de diminuir o impacto gerado pela produção de resíduos em comunidades, principalmente no balneário de Jacaraípe, Serra, ES. Práticas como artesanato, culinária e palestras ministradas na

formas de oficinas tem como objetivo: expandir a percepção ambiental e o manejo sustentável do pescado associados a uma melhoria na qualidade de vida dessas comunidades dependentes da pesca e de preservar de ambientes costeiros através de um aumento de renda evidenciado pela agregação de verbas vinda de resíduos da própria atividade pesqueira.

MATERIAL E MÉTODOS

Jacaraípe é um balneário do município da Serra, ES, um dos principais pólos turísticos do estado com uma grande área costeira (praias, rios, lagoas, manguezal). Sua população é de 322.500 habitantes e o município cresce de maneira notável graças aos investimentos nos diversos setores da economia. No início a comunidade local desenvolveu-se a partir de colônias de pescadores e foi intensamente povoada desde a década de 1980, dessa maneira esse crescimento desordenado causou graves problemas a esses ecossistemas.

Com o objetivo de conservação desses ecossistemas costeiros bem como a um desenvolvimento humano mais sustentável, foram realizadas durante o período de 2004 a 2006, cursos de capacitação para comunidades carentes e pescadores no aproveitamento integral do pescado e outros resíduos marinhos, palestras interativas com exemplares da fauna local encontrada em praias ou apreendida por ações de fiscalizações na região, além materiais arribados. Oficinas de produção ecologicamente sustentável utilizando peles dos peixes mais comercializados no local como a pescada, o peroá, além da tilápia (cultura muito difundida na região devido a facilidade na criação e na alta produtividade). Para o curtimento desse material são utilizadas técnicas naturais de curtimento através de taninos entre outros produtos encontrados na região. Oficinas de zooartesanato com partes calcificadas de peixes, conchas de moluscos, algas e outras partes vegetais encontradas arribadas nas praias da região. Foram realizadas oficinas tanto nas comunidades como em

escolas atingindo públicos de diferentes faixas etárias. Oficinas culinárias para o aproveitamento integral das partes do pescado também foram oferecidas a comunidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao longo desses dois últimos anos mais de 2.742 pessoas foram atendidas pelas oficinas e palestras, além da participação do Projeto em feiras de artesanato e de cunho ambiental a nível nacional, regional e local. O Projeto Peixinho recebeu o troféu Parque Pedra da Cebola como melhor ONG na XIV Feira do verde de 2003 e também em 2004 e foi o 1º colocado geral no programa social da PETROBRAS (Ciranda Capixaba 2004/2005).

Segundo Jara (2000), sustentabilidade diz respeito a um significado dinâmico e flexível, centrado no respeito à vida. Entretanto, para ser um processo consistente e sustentável, o desenvolvimento deve proporcionar a elevação das oportunidades sociais, como também, a viabilidade e competitividade da economia local, aumentando a renda e as formas de riqueza ao mesmo tempo em que garante a conservação dos recursos naturais.

A atividade zooartesanal caracteriza-se como uma forma de expressão artística e cultural enquadrada na etnozologia. Esta atividade representa uma fonte de emprego e renda além de aumentar significativamente a percepção ambiental e o incentivo à preservação dos ecossistemas costeiros através da sensação de interdependência entre homem e outros organismos vivos, vital pra manutenção dessa atividade.

As peles e outras partes do pescado são adquiridas nos próprios pontos de desembarque e comércio das pescadas bem como através do recolhimento dessas matérias das fileteadeiras. Foram processados em torno de 1.900 kg de peles de peixe e transformados nos mais diversos produtos como sapatos, bolsas, mochilas, porta-cds etc. Apesar de todo processo ter sido artesanal foi possível empregar 4 pescadores diretos e sete indiretos. Ministramos cursos de artesanatos e processamento do pescado para 224 pessoas, os artesanatos foram comercializados em feiras e eventos, algumas ainda produzem independentes e oito mulheres produzem no projeto.

Em oficinas culinárias foram oferecidos cursos de capacitação no reaproveitamento total do peixe envolvendo manuseio e higiene do pescado,

filetagem e armazenamento, confecção de lingüiça, fishburguer, quibe de peixe, almôndegas de peixe. Durante esses dois anos foram capacitadas uma média de sete famílias por mês.

CONCLUSÃO

Tendo em vista a menor produção de resíduos oriundos da pesca, além de um aproveitamento de partes não comercializadas do pescado, restos de animais e algas encontrados em praias aliados a um incremento na fonte de renda dessas comunidades dependentes dos ecossistemas pesqueiros, temos um bom exemplo para um manejo mais sustentável e uma maior aproximação do homem com o meio ambiente ao qual está inserido. Além do desenvolvimento de uma educação ecologicamente responsável promotora de uma melhor qualidade de vida e de um desenvolvimento mais humano e sustentável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CORRAL-VERDUGO, V. Determinantes psicológicos e situacionais do comportamento de conservação de água: um modelo estrutural. *Estud. Psicol. Natal*, v.8, n.2, 2003.
- FISHBEIN, M., MIDDLESTADT, S.E., & HITCHCOCK, P.J. Using information to change sexually transmitted disease-related behavior: An analysis based on the theory of reasoned action. IN: WASSERHEIT, J.S.; ARAL, K. H. & HITCHCOCK P. (Orgs.) *Research issues in human behavior and sexually transmitted disease in the AIDS era*. Washington: American Society for Microbiology, 1991. pp. 243-257.
- JARA, C.J. A Sustentabilidade do Desenvolvimento Local: Desafios de um Processo. Em: LESBAUPIN, I. *Poder Local X Exclusão Social: uma experiência das prefeituras : uma experiência das prefeituras democráticas no Brasil*. Petrópolis: Vozes, 2000.
- KLOKLER, D.M. Construindo ou deixando um sambaqui? Análise de sedimentos de um sambaqui do litoral meridional brasileiro: processos formativos, região de Laguna, SC. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas/Universidade de São Paulo. 2001.
- OSKAMP, S. A sustainable future for humanity? *American Psychologist*, v. 55, p.496-508. 2000.