

O BENEFICIAMENTO DO PESCADO

O CONCEITO DE BENEFICIAMENTO NÃO É MUITO PRECISO. ALGUNS ASSOCIAM ESSA PALAVRA AO BENEFICIAMENTO QUE É FEITO DE FORMA INDUSTRIAL. MAS, NA VERDADE, DESDE O MOMENTO EM QUE VOCÊ TEM O CUIDADO DE PÔR NO GELO O PEIXE QUE ACABOU DE PISCAR, VOCÊ JÁ ESTÁ BENEFICIANDO ESSE PRODUTO. O BENEFICIAMENTO DO PESCADO SE DÁ DE FORMA INDUSTRIAL, TENDO ETAPAS DE PROCESSO MECANIZADO E ETAPAS MANUAIS. DEVIDO A ALTA PERECIVIDADE DO PRODUTO TODAS AS ETAPAS FAZEM USO DE MUITA ÁGUA E GELO, SEGUINDO TAMBÉM NORMAS RÍGIDAS DE HIGIENE (ACEPÇÃO E EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL), ESTABELECIDAS EM LEI. ACOMPANHADAS PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

AO SER DESCARREGADO NO TRAPICHE DE ATRACAÇÃO O PESCADO É CONDUZIDO POR CARRINHOS ELÉTRICOS ATÉ A BENEFICIADORA, NESTA, ELE DÁ ENTRADA NO SETOR DE RECEPÇÃO ONDE HÁ UM TANQUE COM ÁGUA E UMA ESTEIRA QUE CONDUZ O PRODUTO PARA O INTERIOR DA EDIFICAÇÃO, NESTA ETAPA TEM INÍCIO O BENEFICIAMENTO ONDE FAZ-SE ESTA LAVAGEM GROSSEIRA DO PESCADO E O ARMAZENA NA CÂMARA DE ESPERA. EM UM SEGUNDO MOMENTO APÓS A LIMPEZA DO LOCAL PROCEDE-SE COM A LAVAGEM MINUCIOSA E SELEÇÃO, PARTE PESCADO EM ESPERA AGORA SERÁ SELECIONADA E ENVIADA DIRETAMENTE PARA O SETOR DE EMBALAGENS (NORMALMENTE PEIXES GRANDES E DE MELHOR ASPECTO QUE SERÃO VENDIDOS INTEIROS) O S DEMAIS SERÃO ESCOVADOS E RESPADOS, POIS IRÃO PARA ESCAMAÇÃO E ESFOLA. ETAPA SEGUINTE DO PROCESSO.



FOTO: EXEMPLO CARRO ELÉTRICO.
FONTE: www.ufsc.br

DEPOIS DE PASSAR PELA ETAPA DE LAVAGEM, O PESCADO VAI PARA A ESCAMAÇÃO OU ESFOLA, REALIZADA PELO Eviscerador, PROFISSIONAL RESPONSÁVEL POR DIVERSAS ATIVIDADES DO BENEFICIAMENTO. ALGUMAS ESPÉCIES DE PEIXE TÊM ESCAMAS ENCOBRINDO A PELE - SERÃO ESCAMADOS; OS QUE TÊM COURO VÃO PARA A ESFOLA. AINDA NESTE PROCESSO O Eviscerador RETIRA AS BARBATANAS E A CAUDA DO PEIXE.



FOTO: PROCESSO DE LAVAGEM MANUAL.
FONTE: material didático 1 - GOVERNO FEDERAL



FOTO: PROCESSO DE LAVAGEM AUTOMATIZADO.
FONTE: material didático 1 - GOVERNO FEDERAL



FOTO: ETAPA DE Evisceração.
FONTE: material didático 1 - GOVERNO FEDERAL



FOTO: PROCESSO DE ESCAMAÇÃO.
FONTE: material didático 1 - GOVERNO FEDERAL



FOTO: RETIRADA DAS BARBATANAS.
FONTE: material didático 1 - GOVERNO FEDERAL

O PEIXE JÁ ESTÁ LIMPO, SEM ESCAMAS OU SEM COURO, SEM BARBATANAS E CAUDA. AGORA, VAI PASSAR POR UMA "LIMPEZA" INTERNA. O Eviscerador RETIRA AS VÍSCERAS - OU SEJA, AS TRIPAS E OS ÓRGÃOS INTERNOS - E AS BRÂNQUIAS; SE NECESSÁRIO JÁ FAZ A DECAPTAÇÃO.



FONTE: material didático 1 - GOVERNO FEDERAL.
FOTO: CORTE EM FILE.



FOTO: CORTE EM POSTA.
FONTE: material didático 1 - GOVERNO FEDERAL

UMA EMBALAGEM ADEQUADA É ESSENCIAL PARA A CONSERVAÇÃO DAS QUALIDADES DO PRODUTO, UMA VEZ QUE ELA DEVE PROTEGÊ-LO DURANTE TODO O PERCURSO ATÉ O CONSUMIDOR FINAL. QUEM ESCOLHE A EMBALAGEM MAIS ADEQUADA PARA ACONDICIONAR CADA TIPO DE PESCADO BENEFICIADO É O EMBALADOR, QUE, PARA ISSO, LEVA EM CONTA O PEDIDO DO CLIENTE.



FOTO: SETOR DE EMBALAGEM.
FONTE: material didático 1 - GOVERNO FEDERAL

MUITOS PEIXES NÃO PASSAM POR ESSA ETAPA: VÃO DIRETAMENTE PARA A EMBALAGEM. NAS RESIDÊNCIAS E RESTAURANTES, SERÃO ASSADOS OU FRITOS INTEIROS. MAS HÁ UMA GRANDE DEMANDA POR PEIXES JÁ CORTADOS, EM FILÉS OU EM POSTAS, QUE FACILITAM O TRABALHO DE QUEM VAI PREPARAR PRATOS COMO MOQUECAS E EMPANADOS. É AINDA O Eviscerador QUEM REALIZA AS ATIVIDADES DE CORTE.

BIBLIOGRAFIA

- VALENTIM, Manuel. **História de Garopaba:** da Armação Baleeira a Comarca. GAROPABA, 2007.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE GAROPABA. **Histórico.** Disponível em: <<http://www.garopaba.sc.gov.br/historico>>. Acesso em: 13 out. 2010.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE GAROPABA. **Economia.** Disponível em: <<http://www.garopaba.sc.gov.br/economia>>. Acesso em: 13 out. 2010.
- SEVERO, Christiane Marques. **A pesca artesanal em Santa Catarina:** evolução e diferenciação dos pescadores da praia da pinheira. 2008. 135 f. Pós-graduação em Desenvolvimento Rural (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008. Disponível em: <<http://www.biblioteca.digital.ufpr.br/da.php?mrb=000674207&loc=2009&I=3636e75d2e229fd2>>. Acesso em: 09 mar. 2011.
- CIDADES, ibge. **Garopaba.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidades>>. Acesso em: out. e nov. 2010.
- GOVERNO FEDERAL DO BRASIL (Org.). **Pesca e piscicultura:** material didático 1. Disponível em: <<http://www.projovemurbano.gov.br>>. Acesso em: 29 abr. 2011.
- GOVERNO FEDERAL DO BRASIL (Org.). **Pesca e piscicultura:** material didático 2. Disponível em: <<http://www.projovemurbano.gov.br>>. Acesso em: 29 abr. 2011.
- ABDALLAH, Patrícia Raggi; CASTELLO, Jorge P. **O momento de repensar a economia pesqueira no Brasil.** revista eletrônica publicada em 10 de março de 2003 - disponível em: <<http://www.comciencia.br/reportagens/litoral/it13.shtml>>. Acesso em: 05 maio 2011.
- GOVERNO FEDERAL DO BRASIL (Org.). **DECRETO Nº 5.231 DE 6 DE OUTUBRO DE 2004:** Dispõe sobre os princípios a serem observados pela administração pública federal na criação, organização e exploração de Terminais Pesqueiros Públicos. Brasília, 2004.
- FUNDAÇÃO DE AMPARO A PESQUISA DE RECURSOS VIVOS NA ZONA ECONOMICAMENTE EXCLUSIVA - FUNDAÇÃO PROZEE. **Monitoramento da atividade pesqueira no litoral do Brasil:** relatório técnico final. Brasília, 2006. Disponível em: <<http://www.mpa.gov.br>>. Acesso em: 13 maio 2011.
- SINDPESCA. - Sindicato Dos Pescadores de Santa Catarina (Org.). **Registro geral da pesca em santa catarina.** Disponível em: <<http://www.sindpesca.org.br/documentos>>. Acesso em: 20 maio 2011.

LOCALIZADA EM UMA PARTE PERIFÉRICA DO CENTRO HISTÓRICO, A BENEFICIADORA VEM COMO O ÚLTIMO SETOR, QUE JUNTO COM O ATRACADOURO E A ESCOLA, FORMAM ESTE COMPLEXO DE ENSINO E INCENTIVO A PESCA ARTESANAL. ARQUITETONICAMENTE PROCURA-SE UMA ALTERNATIVA AO GALPÃO INDUSTRIAL (PREDOMINANTE NAS POUCAS REFERÊNCIAS ENCONTRADAS), ONDE AS PESSOAS QUE ESTÃO TRABALHANDO PUDECEM TER O VISUAL DE FORA E O VERDE, QUALIFICANDO DESTA FORMA O AMBIENTE DE TRABALHO. SENDO UM LOCAL ONDE SE TRABALHA COM MUITO GELO E UM PRODUTO QUE PRECISA SER MANTIDO EM BAIXA TEMPERATURA, ONDE NÃO É DESEJÁVEL A ENTRADA DO SOL, O USO DO BRISE - MESMO EM UMA FACHADA LESTE - TORNOU-SE INDISPENSÁVEL. DO LADO INTERNO, UM AMBIENTE REFRIGERADO COM PÉ-DIREITO DUPLO SOBRE AS ÁREAS DE TRABALHO, ONDE SE FAZ UMA PASSARELA ENVIDRAÇADA (POR MOTIVOS DE HIGIENE) QUE SERVIRÁ PARA O ESTUDO DOS PROCESSOS.



01 04 07 10
02 05 08 11
03 06 09 12