



**MARISQUEIRAS
DE IGARASSU**

CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS NO MANUSEIO DO MARISCO

“Igarassu - Na rota das marisqueiras”

APOIO:



**Canoa
Grande**
hub de inovação



ADEPE
Agência de Desenvolvimento
Econômico de Pernambuco

Secretaria
de Desenvolvimento
Econômico



GOVERNO DE
**PER
NAM
BUCO**
ESTADO DE MUDANÇA



1. APRESENTAÇÃO

1.1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

Este documento contém as informações referentes ao conteúdo da Cartilha das Boas Práticas no Manuseio do Marisco e é parte integrante das entregas para o convênio N°08/23 – Igarassu na Rota das Marisqueiras, firmado entre SEBRAE e ADEPE.

1.2 OBJETIVOS

A cartilha de Boas Práticas no Manuseio dos Mariscos apresenta a maneira de beneficiamento do produto pelas profissionais marisqueiras do município de Igarassu. Apresentamos os seguintes objetivos desta cartilha:

- Assegurar a qualidade e segurança do alimento (marisco do tipo mexilhão);
- Padronizar as etapas do beneficiamento, de forma que todas as profissionais realizem as mesmas atividades e obtenham um resultado semelhante;
- Explicar em detalhes as atividades da mariscagem e os cuidados de higiene em cada etapa;

Este material considera as características e limitações do público-alvo e a sua regionalidade a que se destina, com as devidas adequações técnicas possíveis.

1.3 DEFINIÇÕES:

1.3.1. Marisco: englobam os mexilhões, que iremos tratar nesta cartilha, e outros seres. São formados por conchas e, dentro delas um molusco “mole”, que pode ser cultivado em meio marinho, doce ou terrestre;

1.3.2 Higienização: operação necessária para garantir a remoção de sujeira e outras contaminantes patogênicos até os limites mínimos possíveis nas superfícies, dos utensílios, das mãos e dos ambientes. São necessárias obrigatoriamente etapas: a limpeza e a desinfecção, sempre utilizando um enxague entre as duas etapas.

1.5. INFORMAÇÕES DOS PRODUTOS

1.5.1. INFORMAÇÕES GERAIS

MARISCO CATADO: Molusco consideravelmente pequeno após removido da concha, portanto, necessita de muitas unidades de compor a quantidade comercializada. Produto removido manualmente da concha.

TARIOBA CATADA: Molusco de tamanho maior em relação ao marisco após ser removido da concha, portanto, utiliza menos unidades para compor a quantidade comercializada. Produto removido manualmente da concha.

2. INTRODUÇÃO

O município de Igarassu localiza-se na região metropolitana do Recife, com limites ao norte com o município de Goiana, ao sul com os municípios de Abreu e Lima e Paulista, a leste com os municípios de Itamaracá, Itapissuma e o Oceano Atlântico, e a oeste com os municípios de Tracunhaém e Araçoiaba.

Considerando a área litorânea do município, temos a desembocadura do canal de Santa Cruz ao Sul da Ilha de Itamaracá com o Rio Timbó, próximo à “Coroa do Avião”, encontra-se a Praia de Mangue Seco, local onde se desenvolve a prática da Mariscação.

A Mariscagem realizada no município é uma pesca artesanal não predatória, caracterizada pela coleta manual de mexilhões, que são moluscos que servem a alimentação humana.

Os moluscos são organismos “moles” que se encontram dentro de conchas. Nesta cartilha, iremos abordar as atividades referentes a coleta de dois tipos: o marisco e a tarioba, que são os produtos de comercialização.

No município de Igarassu, essa prática é predominantemente realizada por mulheres e representa um reflexo social da atividade pesqueira, onde os homens realizam a pesca embarcada e as mulheres, a pesca em terra. Por esse motivo, o título do projeto é “Igarassu – Na rota das Marisqueiras” e contempla exclusivamente essas profissionais.

O produto final da atividade de mariscagem é um alimento e, por isso, necessita de cuidados de higiene para que o consumo seja seguro. Alimentos, quando não manuseados corretamente podem transmitir doenças, conhecidas como DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos). A contaminação pode ocorrer pelo contato do alimento com os perigos químicos (ex. produtos de limpeza, inseticida), físicos (ex. fio de cabelo, areia, madeira) e biológicos (ex. bactérias, fungos, vírus). Os perigos biológicos são os mais difíceis de serem evitados, pois não são visíveis a olho nu; portanto, a maneira mais eficaz é a prevenção

3. FATORES PERIGOSOS AO PRODUTO:

3.1. Perigos Químicos:

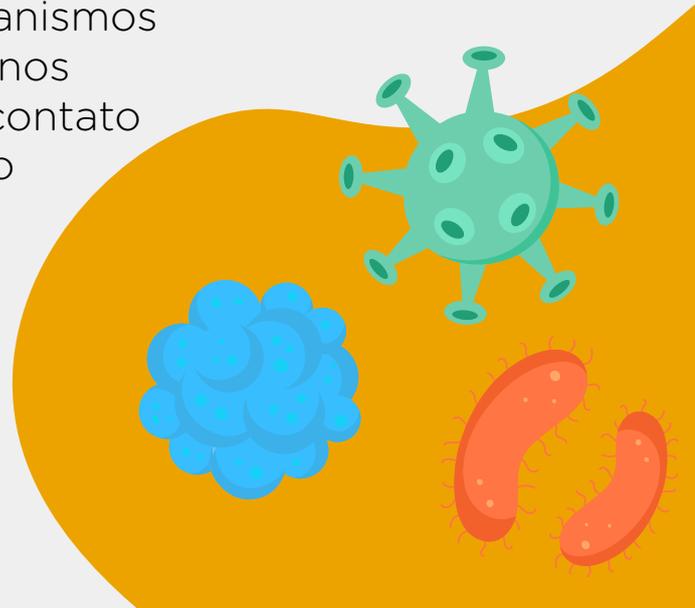
São substâncias químicas que entram em contato com o alimento, transmitindo a ele esse contaminante que poderá causar danos a quem consome. Exemplos de perigos químicos: produtos de limpeza, produtos para pintura (verniz, solvente), veneno, toxinas produzidas por algas marinhas.



3.1. Perigos Físicos: São objetos e partículas de tamanhos variados que se misturam ao alimento, tornando-o de baixa qualidade e perigoso a quem consome. Exemplos de perigos físicos: fio de cabelo, areia, pedra, vidro, prego, parafuso, porca, madeira.



3.1. Perigos Biológicos: São microrganismos que causam doenças em seres humanos e por falha no manuseio entram em contato com o alimento, passando a condição de transmitir infecções ou intoxicações alimentares. Exemplos de perigos biológicos: bactérias, fungos, vírus.



Esses microrganismos necessitam de alimento, água, temperatura e tempo para se desenvolverem e, por este motivo, temos que dificultar ao máximo essas condições no alimento.

Quais as condições favoráveis a esses seres? Como evitar?

Esses seres se desenvolvem em alimentos ricos em proteínas e com baixa acidez. Os moluscos são muito ricos em proteínas, por isso são alimentos com os quais se deve ter muito cuidado.



- **Água:** quanto mais úmido o alimento, melhor para os microrganismos se desenvolverem. Evitamos este perigo reduzindo a quantidade de água no alimento, através de secagem ou utilizando escorredores.



- **Temperatura:** em geral, os microrganismos que causam doenças crescem melhor à temperatura ambiente de 30 a 36°C, mas conseguem crescer entre 5 e 65°C. Portanto, evitamos o risco se não permanecermos com o produto em temperatura ambiente.



- **Tempo:** os microrganismos se multiplicam muito rapidamente. Por este motivo, temos que manusear esses alimentos pelo menor tempo possível e acondicioná-los o mais rapidamente.

4. CUIDADOS DE HIGIENE:

4.1 HIGIENE DO AMBIENTE

Para evitar a contaminação do produto com microrganismos nocivos ao ser humano, são necessários cuidados de higiene. As superfícies que entram em contato com o alimento precisam de higienização adequada.

Essa higienização é realizada através de duas etapas: a limpeza e a desinfecção com um enxágue entre elas. São exemplos de superfícies precisam de higienização: bancadas, tábuas de corte, utensílios de trabalho (recipiente, panela, tacho, colher, espátula, faca), superfícies da área de trabalho (mesa, bancada, prateleira, balança) entre outras.

Seguem alguns lembretes sobre a área para manuseio do marisco após o cozimento:

- Limpar equipamentos e utensílios logo após o uso.
- Limpar todas as superfícies e piso logo após o término do manuseio.
- Limpar o refrigerador ou freezer pelo menos a cada 15 dias.
- Limpar Janelas e portas da área pelo menos uma vez por mês.
- Manter a área livre de restos de alimentos.
- Manter coletores de lixo limpos, tampados, no chão e afastado de alimentos.

Importante: Não utilizar utensílios de madeira, substituir por materiais de plástico resistente, silicone, alumínio ou inox



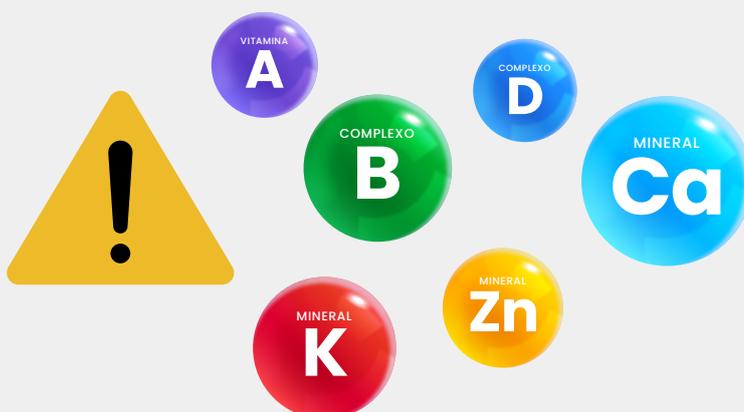
4.2 HIGIENE DO MANIPULADOR

Para as marisqueiras, no momento que estão manuseando o produto, são recomendados os seguintes hábitos:

- Cuidar da higiene pessoal;
- Usar touca (descartável ou de tecido) durante o manuseio do produto;
- Manter as unhas cortadas, sem esmalte, base ou unhas em gel;
- Retirar anel, colar, gargantilha, brinco, pulseira, relógio e outros adornos;
- Usar avental limpo;
- Remover cílios postiços;
- Evitar falar desnecessariamente, cantar, assobiar, gritar ou cuspir enquanto cata o marisco.

4.3 CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS:

Os mariscos são considerados alimentos ricos nutricionalmente. Possuem as gorduras saudáveis, tais como ômega 3, são ricos em proteínas (macronutrientes considerados construtores) vitaminas (A, complexo B, D) e minerais (cálcio, zinco e potássio). Estes alimentos são considerados alergênicos pela legislação brasileira, o que significa que podem causar alergias alimentares em algumas pessoas. Devido a esta condição, precisa obrigatoriamente informar no rótulo do produto.



5. MARISCAGEM: QUAIS SÃO AS ETAPAS?

5.1 CAPTURA DO MARISCO EM CONCHA

As marisqueiras se deslocam até o local onde realizam a coleta do marisco; organizam seus instrumentos de trabalho e iniciam a coleta. Cada marisqueira escolhe a forma de realizar a coleta. São três formas:

5.1.1 Coleta manual: é realizada utilizando as próprias mãos da profissional, sem nenhum tipo de instrumento. A marisqueira deve mergulhar a mão na areia, sentir o marisco e coletar.

5.1.2 Coleta com colher: é utilizada uma colher de sopa ou instrumento côncavo semelhante (geralmente adaptado) para cavar a areia, encontrar os mariscos e coletar.

5.1.3 Coleta com “gadanho”: é utilizado um instrumento que possui em sua extremidade dentes com espaçamento entre eles para adentrar a areia, puxar os mariscos e coletar.

No momento da coleta, a marisqueira observa o tamanho dos mariscos e devolve ao ecossistema os pequenos para desenvolver até uma coleta posterior. Após a captura, as conchas são lavadas em água do mar e escurridas em peneira ou instrumento adaptado (geralmente uma grade frontal de ventilador). Os mariscos são acondicionados em sacos de ráfia e transportados de volta até o domicílio da marisqueira para beneficiamento.

Importante: Para a proteção das profissionais marisqueiras, é conveniente utilizar chapéu (de preferência com proteção para o pescoço), camisa com proteção contra raios solares e protetor solar. Durante a captura, recomenda-se alternar as posições a cada 10 minutos.

5.2 LAVAGEM DO MARISCO COM ÁGUA POTÁVEL

Toda a produção capturada é enviada para esta etapa. Lavar em água potável com o objetivo de remover de todo o resíduo visível indesejável, como como gordura, areia, sujeira, algas, pedaços de madeira, papel, plástico e outros itens estranhos. Após a lavagem, escorra toda a água e siga para as próximas etapas do beneficiamento.

5.3 COZIMENTO DO MARISCO

O produto é acondicionado diretamente no tacho ou caldeirão, sem adição de água. Tampar parcialmente o recipiente de cozimento e deixar cozinhar por aproximadamente 30 minutos cada lote, mexendo frequentemente com colher para misturar as conchas. O marisco, por conter bastante líquido em seu interior, na abertura da concha é liberado caldo que auxilia no cozimento do produto. O cozimento é realizado em fogo a lenha, coletada pelas próprias marisqueiras.

Nesta etapa, o marisco é cozido para abertura das carapaças ou conchas, facilitando o acesso ao molusco. Geralmente, o caldo do cozimento é desprezado. Todas as conchas que não abrem durante o cozimento devem ser descartadas. O resfriamento ocorre rapidamente após o descarte do caldo e é feito em uma peneira. Além de abrir a concha, esta etapa promove o précozimento do molusco.

Importante: Não utilizar outros tipos de materiais (plástico, papel, papelão, espuma, entre outros) para consumo do fogo a lenha.



5.4 SEPARAÇÃO DA PARTE COMESTÍVEL OU CATAÇÃO DO MARISCO

Abrir a carapaça com as próprias mãos ou com o auxílio de uma colher pequena e remover o molusco, que deve estar firmemente preso à concha, para não danificar o produto. Todas as conchas abertas durante o cozimento são utilizadas; após a abertura, toda a produção é comercializada. Toda a produção capturada é enviada para esta etapa. Lavar em água potável com o objetivo de remover de todo o resíduo visível não desejável, tais como como gordura, areia, sujeira, algas, pedaços de madeira, papel, plástico e outros itens estranhos. Após a lavagem escorrer toda a água e seguir com as outras etapas do beneficiamento.

5.5 EMBALAGEM DO MARISCO

Preencha a embalagem plástica apropriada para acondicionamento de alimentos com uma quantidade equivalente a 1Kg de marisco catado, deixando espaço para fechamento da embalagem. Pese exatamente 1Kg, feche bem e acrescente o rótulo. Inclua a data de fabricação do produto no rótulo e congele imediatamente.

Observação: Esta cartilha apresenta o modelo de rótulo para o produto.

5.6 CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

O produto deverá ser conservado totalmente congelado a temperatura de -12oC a -18oC, em freezer ou congelador, durante todo o período de armazenamento até o uso. O prazo de validade deste produto é de 30 dias a partir da data de fabricação. O descongelamento do produto deve ser realizado no refrigerador ou geladeira. Nunca descongelar no sol. O produto não deve ser descongelado e recongelado.

6. CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DO PRODUTO

Para garantir a qualidade do produto desde a primeira etapa do processo de beneficiamento do marisco, observe se as conchas, ao serem coletadas, encontram-se com coloração levemente amarelada, bem fechadas, brilhantes. Após a abertura da concha, verifique se o molusco está firmemente aderido a concha e esta apresenta um pouco de resistência na retirada. O odor adequado ao produto é agradável e característico de marésia; em nenhuma hipótese deve ser desagradável ou semelhante

7. TABELA NUTRICIONAL OPCIONAL PARA ESTE PRODUTO

MARISCO DESCONCHADO, PRÉ-COZIDO E CONGELADO 1 KG

Tabela 1. Modelo Vertical de Tabela Nutricional
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 16 Porção: 60 g (6 colheres de sopa)			
	100 g	60 g	% VD *
Valor Energético (Kcal)	142	85	4
Carboidratos (g)	6	4	1
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	24	14	28
Gorduras totais (g)	2	1	2
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras <i>Trans</i> (g)	0	0	0
Colesterol (mg)	50	30	10
Fibra Alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	111	67	3

(*) Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

8. MODELO DE ROTULAGEM



9. RECEITA DA MARISCADA

INGREDIENTES:

- 2 tomates
- 2 cebolas
- 1 pimentão grande
- Coentro a gosto
- Sal a gosto
- 2 cocos grandes (ou 1,5 L de leite de coco)
- 2 limões
- 2 colheres de sopa de coloral

Colocar todos os ingredientes, os vegetais cortados em cubos bem pequenos na panela e em seguida levar ao fogo até ferver.

Cozinhar por no mínimo 30 minutos. E prontinho, sua moqueca de marisco está pronta! Bom apetite!

10. IMAGENS REAIS COLETADAS DURANTE A EXECUÇÃO DO PROJETO



Foto 1. Local de Coleta



Foto 2. Profissionais Marisqueiras



Foto 3. Marisco com concha



Foto 4. Tarioba com concha



Foto 5. Gadanho. Instrumento utilizado para coleta do marisco.



Foto 6. Marisco coletado.



...“ E em meio a tantas lutas
Vai seu marisco vender
E alguém acha caro
Pois não viu o seu trabalho
Que tanto batalhou para fazer!”...

- Eliane Francisca, Marisqueira de Igarassu

CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS NO MANUSEIO DO MARISCO

“Igarassu - Na rota das marisqueiras”

ELABORAÇÃO:

Tenise do Nascimento Cambra

Consultora em Segurança do Alimento

APOIO:



REALIZAÇÃO: